

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



В.В. Колмаков
2017 г.

**Образовательная программа
высшего образования**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) подготовки

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

очная

прикладной бакалавриат

Красноярск 2017

Образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)

И. о. директора Торгово-экономического института

Ю.Л. Александров

Заведующий выпускающей кафедрой технологии и организации общественного питания

Т.Л. Камоза

Руководитель группы разработчиков ОП /заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

Т.Л. Камоза

Разработчик(и):

доцент кафедры ТООП, О.М. Евтухова

доцент кафедры ТООП, И.В. Изосимова

доцент кафедры ТООП, Е.О. Никулина

Представитель работодателя
директор ООО «Кулинар



ОП ВО обсуждена и принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питания от «10» ноября 2017 года, протокол № 3

ОП ВО обсуждена и принята на заседании Ученого совета Торгово-экономического института от «21» ноября 2017 года, протокол № 9

1 Общие положения

1.1. Цель, реализуемая ОП ВО.

Цель образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанной деятельности состоит в подготовке бакалавров, способных осуществлять производственно-технологическую, организационно-управленческую деятельности, связанные с предприятиями индустрии ресторанного бизнеса

1.2 Задачи, реализуемые ОП ВО:

1. Приобретение бакалаврами навыков использования нормативной, технической и технологической документации в условиях функционирования предприятия питания.

2. Формирование способности осуществлять поиск, обработку и анализ новейших достижений в области индустрии питания и умения использовать их в своей практической деятельности.

3. Формирование умений и навыков для организации эффективной деятельности на всех этапах технологического цикла производства продукции предприятия питания.

4. Приобретение бакалаврами навыков, направленных на формирование системы управления качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

5. Формирование умений и навыков, направленных на организацию управления материальными ресурсами и персоналом предприятия питания.

6. Приобретение умений и знаний, необходимых при взаимодействии с потребителями и заинтересованными сторонами при реализации деятельности предприятия питания.

7. Формирование необходимых компетенций для осуществления контроля и определения оценки эффективности деятельности предприятия питания.

1.3 Нормативные документы для разработки образовательной программы.

Перечень нормативной правовой базы, на основе которой разрабатывается данная образовательная программа:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) 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 г. №1332;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 г. № 301;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»;
- Документы ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» регламентирующие образовательный процесс в Университете;
- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 н.

1.4 Общая характеристика

1.4.1 Выпускнику ОП ВО направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности присваивается квалификация – бакалавр.

1.4.2 Срок освоения ОП ВО в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет по:

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

1.4.3 Трудоемкость освоения студентом ОП ВО вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению, за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 240 зачетных единиц и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОП ВО. Объем программы бакалавриата по очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц.

1.4.4. При реализации ОП ВО по данному направлению подготовки ЭО и ДОТ не применяется.

1.4.5 Реализация ОП ВО по данному направлению подготовки в сетевой форме не производится.

1.4.6 Реализация ОП ВО по данному направлению подготовки осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке).

1.4.7 Реализация ОП ВО не адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями.

1.5. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы.

Лица, имеющие документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

Приём на первый курс осуществляется в рамках контрольных цифр приёма граждан на обучение за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета и по договорам об образовании, заключаемым при приёме на обучение за счёт средств физических и (или) юридических лиц.

Приём на обучение по программам бакалавриата (за исключением приёма лиц, имеющих право на приём на обучение без вступительных испытаний) проводится на конкурсной основе:

- на базе среднего общего образования – на основании оцениваемых по стобалльной шкале результатов единого государственного экзамена (далее – ЕГЭ), которые признаются в качестве результатов вступительных испытаний;
- на базе среднего профессионального или высшего образования (далее – профессиональное образование) – по результатам вступительных испытаний, форма и перечень которых определяются Университетом.

Для поступления необходима медицинская справка (врачебное профессионально-консультативное заключение) о состоянии здоровья абитуриента.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы

2.1 Область профессиональной деятельности.

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку 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.

Организации и учреждения (тип), в которых могут осуществлять профессиональную деятельность выпускники по данному направлению подготовки (специальности) с учетом направленности ОП ВО:

- предприятия общественного питания всех типов;
- контролирующие органы и учреждения;
- торговые организации по реализации торгово-технологического оборудования.

2.2 Объекты профессиональной деятельности.

В соответствии с ФГОС ВО объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, 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.

Виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая.

2.4 Задачи профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший данную программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологической деятельности:

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 конкурентность 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 поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

организационно-управленческая деятельность:

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

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

установка критериев и показателей эффективности работы производства;

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

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

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

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

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

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

участие в планировке и оснащении предприятий питания;

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

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения данной ОП ВО выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Код компетенции	Содержание компетенции
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач

	межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-1	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 -2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-1	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-2	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-3	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-4	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-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-8	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-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-10	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-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-12	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-13	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-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-17	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-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы

	трудового коллектива на основе современных методов управления
--	---