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

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

бакалавриата

Направление подготовки
38.03.02 Менеджмент

Направленность (профиль) подготовки
38.03.02.35 Высшая школа кондитерского искусства

Форма обучения
очная

Утверждена решением ученого совета университета от 30.10.2023 пр. № 15

Красноярск 2023

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ | SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 0082d105bb4b144bee62e009ea3e4216d8
Владелец: ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 14 июля 2023 г по 06 октября 2024 г.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее также – образовательная программа, ОП ВО) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент», утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12.08.2020 №970.

Директор института гастрономии А.В. Горенский
инициалы, фамилия, подпись

Заведующий выпускающей кафедрой Св.В.Здрестова-Захаренкова
инициалы, фамилия, подпись

Руководитель ОП ВО Св.В.Здрестова-Захаренкова
инициалы, фамилия, подпись

Руководитель группы разработчиков ОП ВО
доцент БК ВШРМ Св.В.Здрестова-Захаренкова
инициалы, фамилия, подпись

Разработчик(и)
доценты кафедры

Д.С. Гуц _____.
Н.Н. Еронкевич _____.
Т.А. Клименкова _____.
И.А. Максименко _____.
И.В. Щедрина _____.
инициалы, фамилия, подпись

Представитель работодателя Директор
ООО «Беллини групп»
А. В. Ващенко
должность, инициалы, фамилия, подпись
20.09.2023

ОП ВО обсуждена и принята на заседании БК ВШРМ
от «26» сентября 2023 года, протокол № 2

ОП ВО принята на заседании Ученого совета института гастрономии
от «26» сентября 2023 года, протокол № 2

СОДЕРЖАНИЕ

Описание образовательной программы
1 Общие положения
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы
3 Планируемые результаты освоения образовательной программы
Приложение 1. Учебный план
Приложение 2. Календарный учебный график
Приложение 3. Рабочие программы дисциплин (модулей)
Приложение 4. Рабочие программы практик
Приложение 5. Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) и практик
Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 7. Сведения о ресурсном обеспечении ОП ВО
Приложение 8. Рабочая программа воспитания
Приложение 9 Календарный план воспитательной работы

Описание образовательной программы

1 Общие положения

1.1 Нормативные документы для разработки образовательной программы высшего образования:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «12» августа 2020 г. № 970 об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245 «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (действует с 01.09.2022);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (действует до 01.09.2024);

– Постановление Правительства РФ от 20.10.2021 № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации» (действует до 01.03.2028);

– Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн;

– Устав ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»;

Локальные акты университета:

– Положение о фонде оценочных средств образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ;

– Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся;

– Положение о государственной итоговой аттестации выпускников по программам бакалавриата, специалитета и магистратуры;

– Положение о практической подготовке обучающихся;

– Положение о реализации электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в СФУ;

– Положение об организации образовательного процесса, комплексного сопровождения и социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

– Положение о порядке разработки и реализации образовательных программ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну в ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»;

– Регламент организации и проведения факультативных и элективных дисциплин (модулей) при реализации профессиональных образовательных программ высшего образования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры);

– Регламент организации учебного процесса по дисциплинам «Физическая культура и спорт» и «Прикладная физическая культура и спорт».

1.2 Общая характеристика

1.2.1 Срок получения образования по ОП ВО (вне зависимости от применяемых образовательных технологий), включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации:

в очной форме обучения составляет 4 года;

при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на один год по сравнению со сроком получения образования, установленным ФГОС ВО для соответствующей формы обучения.

1.2.2 Объем ОП ВО составляет 240 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации ОП ВО с использованием сетевой формы, реализации ОП ВО по индивидуальному учебному плану.

1.2.3 При реализации ОП ВО применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии

1.2.4 ОП ВО реализуется в сетевой форме.

Сетевым партнером является:

АНО ДПО «Новые образовательные технологии» -

1. Договор о совместном участии в сетевой форме реализации образовательных программ №б/н от 28.07.2020г.

1.2.5 Образовательная деятельность по ОП ВО осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.3 К освоению ОП ВО допускаются лица, имеющие уровень образования – среднее общее образование или среднее профессиональное образование.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы

2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:
-организационно-управленческий;
-предпринимательский;
-информационно-аналитический

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

07. Административно-управленческая и офисная деятельность (в сферах: администрирования управленческих, экономических и иных связей организаций сферы общественного питания и ресторанного бизнеса; управления персоналом; процессного управления; организационного и документационного обеспечения управления организацией; управления проектами; поддержки управленческих решений);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сферах: оказание услуг населению необходимых для организации и реализации предприятий общественного питания и ресторанного бизнеса; формирование, продвижение и реализация продукта; проектирование в общественном питании и ресторанном бизнесе).

40. Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: стратегического и тактического планирования и организации производства; логистики на транспорте; организации сетей поставок).

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

1. Предприятия сферы общественного питания и ресторанного бизнеса (рестораны, кафе, кондитории, пекарни, кондитерские и хлебобулочные цехи и др.);
2. Трудовые коллективы ресторанов, кафе, кондиторий, пекарен, кондитерских и хлебобулочных цехов и др.;
3. Производственно-технологические процессы ресторанов, кафе, кондиторий, пекарен, кондитерских и хлебобулочных цехов и др., внутриорганизационные и межорганизационные проекты, включая проекты кондитерского развития;
4. Технологическая документация и информационные ресурсы ресторанов, кафе, кондиторий, пекарен, кондитерских и хлебобулочных цехов и др.

2.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с уровнем и направлением подготовки

Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки (специальности) 38.03.02 «Менеджмент» сопряжен с профессиональным (и) стандартом (и):

1 07.003 «Специалист по управлению персоналом», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022 г. №109н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «08» апреля 2022 г. №68136).

2 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. №281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «02» июня 2015 г. №37510).

3 33.010 «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «21» сентября 2015 г. №38940).

4 33.011 «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022 г. №113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «11» апреля 2022 г. №68148).

5 33.014 «Пекарь», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. №914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «25» декабря 2015 г. №40270).

6 40.062 «Специалист по качеству», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «22» апреля 2021 г. №276н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «24» мая 2021 г. №63608).

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения ОП ВО у выпускника формируются универсальные, общепрофессиональные, профессиональные (в том числе, общеуниверситетские) компетенции.

3.1 Универсальные компетенции выпускников

В результате освоения образовательной программы выпускник будет обладать следующими универсальными компетенциями:

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
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
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для 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
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

3.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников

В результате освоения образовательной программы выпускник будет обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

Код и наименование общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен решать профессиональные задачи на основе знаний (на промежуточном уровне) экономической, организационной и управленческой теории
ОПК-2. Способен осуществлять сбор, обработку и анализ данных, необходимых для решения поставленных управленческих задач, с использованием современного инструментария и интеллектуальных информационно-аналитических систем
ОПК-3. Способен разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия
ОПК-4. Способен выявлять и оценивать новые рыночные возможности, разрабатывать бизнес-планы создания и развития новых направлений деятельности и организаций
ОПК-5. Способен использовать при решении профессиональных задач современные информационные технологии и программные средства, включая управление крупными массивами данных и их интеллектуальный анализ
ОПК-6. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

3.3 Профессиональные компетенции выпускников

3.3.1 В результате освоения образовательной программы выпускник будет обладать следующими профессиональными компетенциями:

Задачи ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Обоснование (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий			
• участие в разработке и реализации управленческих решений по объектам профессиональной деятельности; • участие в разработке и реализации комплекса мероприятий операционного характера ресторанов, кафе, кондиторий, пекарен, кондитерских и хлебобулочных цехов и др. предприятий сферы общественного питания; • оценка экономической эффективности, последствий и социальной значимости разрабатываемых управленческих решений.	1. Предприятия сферы общественного питания и ресторанного бизнеса (рестораны, кафе, кондитории, пекарни, кондитерские и хлебобулочные цехи и др.); 2. Трудовые коллективы ресторанов, кафе, кондиторий, пекарен, кондитерских и хлебобулочных цехов и др.; 3. Производственно-технологические процессы ресторанов, кафе, кондиторий, пекарен, кондитерских и хлебобулочных цехов и др., внутриорганизационные и межорганизационные проекты, включая проекты кондитерского развития; 4. Технологическая документация и информационные ресурсы ресторанов, кафе, кондиторий, пекарен, кондитерских и хлебобулочных цехов и др.	ПК 1 Способен планировать текущую деятельность кондитерского и хлебобулочного производства предприятий питания на основе проектирования бизнес-процессов с учетом оценки всех ресурсов	33.008 руководитель предприятия питания
• участие в формировании комплекса мероприятий по управлению персоналом ресторанов, кафе, кондиторий, пекарен, кондитерских и хлебобулочных цехов и др. предприятий сферы общественного питания		ПК-4 Способен формировать и реализовывать эффективную систему управления персоналом кондитерского и хлебобулочного производства предприятий питания	07.003 специалист по управлению персоналом
Тип задач профессиональной деятельности: предпринимательский			

• участие в разработке и реализации бизнес-планов проектов и создания нового бизнеса; • участие в разработке и модернизации бизнес-процессов ресторанов, кафе, кондиторий, пекарен, кондитерских и хлебобулочных цехов и др. предприятий сферы общественного питания	1. Предприятия сферы общественного питания и ресторанного бизнеса (рестораны, кафе, кондитории, пекарни, кондитерские и хлебобулочные цехи и др.); 2. Трудовые коллективы ресторанов, кафе, кондиторий, пекарен, кондитерских и хлебобулочных цехов и др.; 3. Производственно-технологические процессы ресторанов, кафе, кондиторий, пекарен, кондитерских и хлебобулочных цехов и др., внутриорганизационные и межорганизационные проекты, включая проекты кондитерского развития; 4. Технологическая документация и информационные ресурсы ресторанов, кафе, кондиторий, пекарен, кондитерских и хлебобулочных цехов и др.	ПК-3 Способен осуществлять функциональное управление кондитерского и хлебобулочного производства предприятий питания для обеспечения эффективной текущей деятельности	07.003 специалист по управлению персоналом 33.10 кондитер 33.11 повар 33.014 пекарь
Тип задач профессиональной деятельности: информационно-аналитический			
• сбор, обработка и интеллектуальный анализ больших массивов данных для принятия управленческих решений	1. Предприятия сферы общественного питания и ресторанного бизнеса (рестораны, кафе, кондитории, пекарни, кондитерские и хлебобулочные цехи и др.); 2. Трудовые коллективы ресторанов, кафе, кондиторий, пекарен, кондитерских и хлебобулочных цехов и др.; 3. Производственно-технологические процессы ресторанов, кафе, кондиторий, пекарен, кондитерских и хлебобулочных цехов и др., внутриорганизационные и межорганизационные проекты, включая проекты кондитерского развития; 4. Технологическая документация и информационные ресурсы ресторанов, кафе, кондиторий, пекарен, кондитерских и	ПК 2 Способен формировать и реализовывать эффективную систему контроля деятельности кондитерского и хлебобулочного производства предприятий питания	07.003 специалист по управлению персоналом 33.008 руководитель предприятия питания 33.10 кондитер 33.11 повар 33.014 пекарь
• выработка предложений по управлению качеством продукции (работ, услуг) ресторанов, кафе, кондиторий, пекарен, кондитерских и хлебобулочных цехов и др. предприятий сферы		ПК-5 Способен осуществлять выборочный контроль качества продукции (работ, услуг) кондитерского и хлебобулочного производства предприятий питания, выявлять причины, вызывающие ухудшение	40.062 специалист по качеству

общественного питания	хлебобулочных цехов и др.	качества и разрабатывать предложения по устранению нарушений	

Профессиональные компетенции определены университетом самостоятельно на основе выбранных типов задач профессиональной деятельности, выбранных профессиональных стандартов, обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника ОП ВО:

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции			Код и наименование компетенции
Код	Наименование	Уровень квалификации	Код	Наименование	Уровень (подуровень) квалификации	
33.008 РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ						
B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	B/01.6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	ПК 1 Способен планировать текущую деятельность кондитерского и хлебобулочного производства предприятий питания на основе проектирования бизнес-процессов с учетом оценки всех ресурсов
			B/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания		ПК 2 Способен формировать и реализовывать эффективную систему контроля деятельности кондитерского и хлебобулочного производства предприятий питания
33.010 КОНДИТЕР						
D	Управление текущей деятельность ю кондитерского цеха	6	D/03.6	Контроль и оценка эффективност и процессов кондитерского цеха	6	ПК 2 Способен формировать и реализовывать эффективную систему контроля деятельности кондитерского и хлебобулочного производства предприятий питания

			D/02.6	Организация и координация процессов кондитерского цеха		ПК-3 Способен осуществлять функциональное управление кондитерского и хлебобулочного производства предприятий питания для обеспечения эффективной текущей деятельности
33.011 ПОВАР						
D	Управление текущей деятельность ю основного производства организации питания	6	D/04.6	Контроль и оценка эффективност и процессов на кухне, основном производстве организации питания	6	ПК 2 Способен формировать и реализовывать эффективную систему контроля деятельности кондитерского и хлебобулочного производства предприятий питания
			D/02.6	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания		ПК-3 Способен осуществлять функциональное управление кондитерского и хлебобулочного производства предприятий питания для обеспечения эффективной текущей деятельности
33.014 ПЕКАРЬ						
D	Управление текущей деятельность ю хлебобулочно го производства	6	D/03.6	Контроль и оценка эффективност и процессов хлебобулочног о производства	6	ПК 2 Способен формировать и реализовывать эффективную систему контроля деятельности кондитерского и хлебобулочного производства предприятий питания
			D/02.6	Организация и координация		ПК-3 Способен осуществлять

				процессов хлебобулочного производства		функциональное управление кондитерского и хлебобулочного производства предприятий питания для обеспечения эффективной текущей деятельности
07.003 СПЕЦИАЛИСТ ПО УПРАВЛЕНИЮ ПЕРСОНАЛОМ						
B	Деятельность по обеспечению персоналом	6	B/02.6	Поиск, привлечение, подбор и отбор персонала	6	ПК 2 Способен формировать и реализовывать эффективную систему контроля деятельности кондитерского и хлебобулочного производства предприятий питания
C	Деятельность по оценке и аттестации персонала	6	C/01.6	Организация и проведение оценки персонала	6	ПК-3 Способен осуществлять функциональное управление кондитерского и хлебобулочного производства предприятий питания для обеспечения эффективной текущей деятельности
			C/02.6	Организация и проведение аттестации персонала		
D	Деятельность по развитию персонала	6	D/01.6	Организация и проведение мероприятий по развитию и построению профессиональной карьеры персонала	6	ПК-4 Способен формировать и реализовывать эффективную систему управления персоналом кондитерского и хлебобулочного производства предприятий питания
			D/02.6	Организация обучения персонала		
			D/03.6	Организация адаптации и стажировки персонала		
40.062 СПЕЦИАЛИСТ ПО КАЧЕСТВУ						
B	Осуществлени	6	B/01.6	Анализ	6	ПК-5 Способен

	е работ по управлению качеством продукции (работ, услуг)			причин снижения качества продукции (работ, услуг) и разработка предложений по их устранению		осуществлять выборочный контроль качества продукции (работ, услуг) кондитерского и хлебобулочного производства предприятий питания, выявлять причины, вызывающие ухудшение качества и разрабатывать предложения по устранению нарушений
		6	В/02.6	Инспекционный контроль качества продукции (работ, услуг)	6	

3.3.2 Общеуниверситетские компетенции выпускников:

Код и наименование общеуниверситетской компетенции	Основание (ПС, анализ опыта и др.)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий	
ОУК-1 Способен использовать в различных сферах жизни и профессиональной деятельности критерии оценки соблюдения принципов ESG; действовать в направлении коллективного благополучия, преодоления системных кризисов и глобальных вызовов	Анализ опыта