


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова  
Пермский институт (филиал)



Утверждаю

Ректор ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

 Гришин В.И.  
протокол заседания Ученого совета,  
№ 13 от « 25 » 06 2019 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Направление подготовки**

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания**

**Направленность (профиль) программы**

**Технология и организация ресторанного дела**

**Уровень высшего образования - Бакалавриат**

**Программа подготовки академический бакалавриат**

Москва – 2019г.

# СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1. Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела».....	4
1.2. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела».....	5
1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела», квалификация бакалавр.....	6
1.4. Требования к абитуриенту, необходимые для освоения ОПОП .....	7
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА».....	7
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	7
3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА» (КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА.....	10
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА».....	13
5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ (РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ) ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА».....	14
5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО.....	14
5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО.....	18
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе в соответствии с ОПОП ВО.....	20
5.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	15
6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ИНСТИТУТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ.....	20
7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА».....	23

<b>7.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....</b>	<b>23</b>
<b>7.2. Практики.....</b>	<b>24</b>
<b>7.3. Государственная итоговая аттестация студентов.....</b>	<b>24</b>
<b>8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....</b>	<b>25</b>
<b>9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....</b>	<b>26</b>

**ПРИЛОЖЕНИЯ: СТРУКТУРА ОСНОВНЫХ ПРОГРАММНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ВХОДЯЩИХ В СОСТАВ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ.**

- Приложение 1. Компетентностная модель выпускника как совокупный ожидаемый результат образования при завершении освоения ОПОП (компетентностная модель выпускника)
- Приложение 2. Учебный план, включая календарный учебный график, справочник компетенций и их распределение по дисциплинам
- Приложение 3. Рабочие программы дисциплин (модулей)
- Приложение 4. Программы практик
- Приложение 5 Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 6 Оценочные средства
- Приложение 7 Методические материалы

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела» (далее – ОПОП ВО) представляет собой систему документов, разработанную в Пермском институте (филиале) ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» и утвержденную в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, с календарным учебным графиком, рабочие программы дисциплин (модулей), программы практик, государственной итоговой аттестации и иные компоненты, а также оценочные и методические материалы.

### **1.2. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»**

Нормативную базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в действующей редакции);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017г. N 301 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры"
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015г. №636 (с изменениями и дополнениями)
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015г. №1383
- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки ВО» от 12 сентября 2013 года №1061, зарегистрирован Министерством юстиции РФ 14.10.2013 года, регистрационный номер 30163;
- Приказ Минобрнауки России «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования - бакалавриата, направлений подготовки

высшего образования - магистратуры, специальностей высшего образования - специалитета, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. N 1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней) "бакалавр" и "магистр"» от 18.11.2013 №1245

- Приказ Минобрнауки России «О внесении изменений в приложения №1 и №3 к приказу Минобрнауки от 18.11.2013 №1245 «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования – бакалавриата, направлений подготовки высшего образования – магистратуры, специальностей высшего образования – специалитета, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней) "бакалавр" и "магистр"», перечни которых утверждены приказом Минобрнауки России 17 сентября 2009г. №337, направлениям подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением квалификации (степени) «специалист», перечень которых утвержден постановлением правительства РФ от 30 декабря 2009г. №1311;
- 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;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (далее Университет);
- Положение о Пермском институте (филиале) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова (Утверждено ректором ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», протокол заседания Ученого совета №-56-ОГ от 13.02.2019г.);
- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

**1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела», квалификация – бакалавр.**

**1.3.1. Миссия, цели и задачи ОПОП** по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания состоит в формировании общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с выбранными видами деятельности, позволяющих овладеть знаниями в области индустрии питания, технологиями общественного питания, особенностями национальных кухонь, основами организации ресторанного, барного и гостиничного дела, системами быстрого, специализированного, лечебно-профилактического питания.

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания имеет своей целью подготовку высококвалифицированных технологов в области индустрии питания, владеющих технологиями общественного питания, особенностями национальной кухни, основами организации ресторанного, барного и гостиничного дела, системами быстрого, специализированного, лечебно-профилактического питания.

В области воспитания целью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

В области обучения целью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания является: подготовка в области гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, получение высшего профессионального профильного (на уровне бакалавра) образования, позволяющего выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать универсальными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и конкурентоспособности.

Особое внимание в ОПОП уделяется рассмотрению следующих аспектов профессиональной деятельности: обработка, переработка и хранение пищевого сырья на предприятиях; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий общественного питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и произведенной продукции; контроль за эффективностью деятельности предприятия питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

### **1.3.2. Срок освоения ОПОП ВО**

Срок освоения ОПОП по очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации вне зависимости от применяемых технологий составляет - 4 года;

Срок освоения ОПОП по очно-заочной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации вне зависимости от применяемых технологий составляет – 4,5 года;

Срок освоения ОПОП по заочной форме обучения вне зависимости от применяемых технологий составляет – 5 лет.

Срок получения образования 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 ОВЗ может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по соответствующей форме обучения.

### **1.3.3. Трудоемкость ОПОП ВО**

Трудоемкость освоения студентом данной ОПОП ВО 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 ОПОП.

**1.3.4. Язык обучения ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – русский.**

### **1.4. Требования к абитуриенту**

К освоению программ бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее

образование.

Прием абитуриентов осуществляется в соответствии с нормативными документами о приеме в федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника**

В соответствии с ФГОС ВО область профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению (академический бакалавриат) являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

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

### **2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профильной направленностью ОПОП ВО бакалавриата:

**производственно-технологическая деятельность:**

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

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

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

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

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

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

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на 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;

**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;  
чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;  
осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;  
использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания

### **3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА» (КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА)**

Результаты освоения ОПОП определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Полный состав общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций выпускника с краткой характеристикой каждого из них, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПОП, представлен в приложении 1 «Компетенции выпускника ВУЗа, как совокупный ожидаемый результат по завершении освоения данной ОПОП (компетентностная модель выпускника)»

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

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

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

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

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общефессиональными компетенциями:**

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Выпускник, освоивший программу прикладного бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями:**

*производственно-технологическая деятельность:*

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

*организационно-управленческая деятельность:*

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и

безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

*научно-исследовательская деятельность:*

способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

*проектная деятельность:*

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)

#### **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»**

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №301 от 05 апреля 2017г и ФГОС ВО по данному направлению подготовки, содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО регламентируется учебным планом; календарным учебным графиком, матрицей компетенций, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); программами учебных и производственных практик; программой ГИА, оценочными средствами, другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, а также методическими материалами.

Совокупность документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации компетентностно-ориентированной ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», а именно:

- *компетенции выпускника ВУЗа как совокупный ожидаемый результат по завершении освоения ОПОП (компетентностная модель выпускника) (Приложение 1);*
- *учебный план, включая календарный график, матрицу компетенций (справочник компетенций и их распределение по дисциплинам) (Приложение 2);*
- *рабочие программы учебных дисциплин (модулей) (Приложение 3);*
- *программы практик (Приложение 4);*
- *программа ГИА (Приложение 5).*

- *оценочные средства (приложение 6)*
- *методические материалы (Приложение 7)*

## **5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ (РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ) ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА».**

### **5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО**

Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП ВО бакалавриата по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела», осуществляется на основе следующих Положений и Методических указаний:

- Положение о текущем, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».
- Положение об организации самостоятельной работы студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение об обеспечении учебного процесса учебными изданиями и иными библиотечно-информационными ресурсами в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение об электронной информационно-образовательной среде федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о порядке организации и осуществления практики студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Положение о модульной системе организации учебного процесса;
- Положение о курсовых работах (проектах);
- Положение о фонде оценочных средств в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Методические указания по написанию выпускной квалификационной работы (ВКР) в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включает:

- учебный план, в том числе календарный учебный график (приложение 2);
- рабочие программы учебных дисциплин (приложение 3);
- программы практик (приложение 4);
- программу государственной итоговой аттестации (приложение 5);
- учебники и учебные пособия по каждой учебной дисциплине (перечисляются в рабочих программах соответствующих дисциплин);

- основную и дополнительную учебно-методическую и научную литературу по каждой учебной дисциплине, в том числе специализированные периодические издания (основная и дополнительная учебно-методическая и научная литература, а также специализированные периодические издания перечисляются в рабочих программах соответствующих дисциплин);
- методические материалы, лабораторные практикумы, методические указания по выполнению самостоятельной работы, специализированные периодические издания. (Лабораторные практикумы и методические указания по выполнению самостоятельной работы указываются в приложениях к рабочим программам учебных дисциплин);
- информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем (указываются в рабочих программах соответствующих дисциплин);
- оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации разрабатываются в соответствии с локальными нормативными актами Университета;
- требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы бакалавра (указываются в программе ГИА).

Уровень обеспеченности программы бакалавриата информационными материалами и учебно-методической документацией и информационными материалами соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

ОПОП по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам. Содержание каждой из учебных дисциплин представлено в виде аннотации на официальном сайте филиала в разделе «Сведения об образовательной организации. Полнотекстовое копии РПД размещены в ЭИОС.

Реализация ОПОП по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» обеспечивается в течение всего периода обучения индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде филиала из любой точки, в которой имеется доступ к сети информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории филиала, так и вне его.

**Электронная информационно-образовательная среда филиала** обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в РПД;
- фиксацию хода образовательного процесса и результатов промежуточной аттестации, а также результатов освоения программ бакалавриата;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения.
- взаимодействие с участниками образовательного процесса.

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

Функционирование электронной информационно-образовательной среды должно соответствовать законодательству Российской Федерации (*Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации"* (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 31, ст. 3448; 2010, N 31, ст. 4196; 2011, N 15, ст. 2038; N 30, ст. 4600; 2012, N 31, ст. 4328; 2013, N 14, ст. 1658; N 23, ст. 2870; N 27, ст. 3479; N 52, ст. 6961, ст. 6963; 2014, N 19, ст. 2302; N 30, ст. 4223, ст. 4243; N 48, ст. 6645; 2015, N 1, ст. 84; N 27, ст. 3979; N 29, ст. 4389, ст. 4390; 2016, N 28, ст. 4558), *Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 152-ФЗ "О персональных данных"* (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 31, ст. 3451; 2009, N 48, ст. 5716; N 52, ст. 6439; 2010, N 27, ст. 3407; N 31, ст. 4173, ст. 4196; N 49, ст. 6409; 2011, N 23, ст. 3263; N 31, ст. 4701; 2013, N 14, ст. 1651; N 30, ст. 4038; N 51, ст. 6683; 2014, N 23, ст. 2927; N 30, ст. 4217, ст. 4243).

### **Характеристика условий библиотечно-информационного обслуживания**

Учебный процесс и научные исследования в Университете библиотечно-информационными ресурсами обеспечивает Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина.

Структура НИБЦ представлена:

- Абонементом учебной литературы;
- Читальным залом;
- Фундаментальной библиотекой: Абонементом научной литературы; Абонементом художественной литературы.

Все помещения обеспечены беспроводным интернетом, в читальных залах установлены компьютеры с выходом в Интернет, часть компьютеров оснащены специальными учебными программами, используемыми в учебном процессе. В читальном зале есть возможность подключения к беспроводной сети Wi-Fi.

Для удобства читателей каждый отдел обслуживания оснащен электронным экспресс-каталогом (общее количество- 10 терминалов). В читальном зале НИБЦ организован доступ к ведущим информационно-правовым системам «Гарант» и «КонсультантПлюс», также можно воспользоваться Интернет-сервисом Антиплагиат для самостоятельной проверки текстовых документов на наличие некорректных заимствований.

Основные библиотечные процессы автоматизированы на основе АИБС «AbsothequeUnicode»: процессы научной обработки, ведения каталога (с доступом из любой точки подключения к сети интернет), выдача литературы во всех отделах обслуживания, а также создание и систематическое пополнение базы научных трудов преподавателей Университета, формирование информационных справок о публикационной активности НПП.

Фонд НИБЦ создается на основе централизованного комплектования и организуется по назначению и видам документов. Комплектование определяется реализуемыми в Университете образовательными программами, учебными планами, тематикой научных исследований университета и другими информационными потребностями читателей.

Книжный фонд НИБЦ универсален по содержанию и включает более 610 тыс. экземпляров различных видов печатных документов по всем отраслям знаний и полностью соответствует профилю Университета.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной и научной литературы по дисциплинам образовательных программ, реализуемых в Университете.



Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно- библиографические и специализированные периодические издания.

НИБЦ постепенно переходит от накопления документов (изданий на традиционных носителях) к преимущественному использованию электронных библиотечных систем, что позволяет обеспечить качественно новый уровень доступности библиотечно-информационных ресурсов.

Электронные ресурсы представлены российскими и зарубежными электронно-библиотечными системами: ЭБС “Znanium.com”, ЭБС «Университетская библиотека online», Электронная библиотека Издательского дома «Гребенников», ЭБС издательства «Юрайт», Наукометрическая и реферативная база данных SCOPUS, аналитическая и цитатная база данных Web Of Science, ЭБС EMX- Emerald Management Xtra, ЭБС компания ProQuest (ABI/INFORM Complete, ProQuest Dissertations and Theses, и J.P. Morgan Research). (информация представляется на момент утверждения и актуализации ОПОП).

Информация о НИЦБ им. ак. Л.И. Абалкина и ресурсах представлена на странице библиотеки на портале Университета по адресу: <http://www.rea.ru/ru/org/managements/Pages/biblicentr.aspx>.

Для всех категорий пользователей Университета сайт является основной точкой доступа к Электронно-библиотечным системам (русско- и англоязычным).

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и ЭИОС обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

Фонд библиотеки создается на основе централизованного комплектования и организуется по назначению и видам документов. Комплектование определяется реализуемыми в институте образовательными программами, учебными планами, тематикой научных исследований университета и другими информационными потребностями читателей.

Книжный фонд библиотеки универсален по содержанию и включает более 75 тыс. экземпляров различных видов печатных документов по всем отраслям знаний и полностью соответствует профилю института.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной и научной литературы по дисциплинам образовательных программ, реализуемых в институте и изданными за последние пять лет, из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно- библиографические и специализированные периодические издания. Подписка на периодические издания осуществляется в соответствии с профилем вуза и рекомендациями кафедр. Всего в подписке в 2019 году представлено более 7000 тысяч наименований научных и научно-практических периодических изданий, в том числе 25 наименований в традиционном виде, остальные в составе электронно-библиотечных систем.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к ЭБС и базам данных (на основании прямых договорных отношений и соглашений с правообладателями), содержащими издания, указанные в рабочих программах дисциплин:

ЭБС «BOOK.ru», договор № 45 - ЕП-ВН/19 от 17.05.2019г;

Национальная электронная библиотека, договор № 101/НЭБ/2231 от 18 мая 2017г.;

ЭБС «Университетская библиотека on-line», договор 65-У-3Ц/18 от 07.09.2018г.;  
ЭБС «ZNANIUM.COM» договор № 67- У-3Ц/18 от 17.09.2018г.;  
ЭБС «Grebrnnikov», договор № 63-У-ЕП-В11/18 от 31 мая 2018г  
ЭБС «Юрайт», коллекция «Весь Юрайт», договор № 7- -ЕП-ВН/19 от 21.02.2019г  
База данных Web of Science договор № WoS/942 от 02 апреля 2018г.  
База данных SCOPUS/942 от 10 мая 2018г.,  
База данных Business Ebook Subscription» договор № 42-У-3Ц/18 от 26 июля 2018г.

Вся информация о ресурсах представлена на сайте, в разделе «Библиотека». Здесь даны прямые ссылки на подписные ЭБС и описаны условия доступа к ним.

Библиотека ведет справочно-библиографическую и информационную работу: составляет библиографические указатели, списки литературы и т.д., выполняет тематические, адресные и другие библиографические справки, консультирует по вопросам использования справочно-поискового аппарата и электронных ресурсов, ведёт индивидуальное информирование профессорско-преподавательского состава в соответствии с научными запросами. Проводит библиографические занятия и экскурсии в библиотеки города для студентов, прививает навыки поиска информации, работы с книгами, периодикой и базами данных.

Вся информация о ресурсах представлена на собственном сайте как составляющей информационного портала института в целом. Здесь даны прямые ссылки на подписные ЭБС и описаны условия доступа к ним.

## **5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО**

Квалификация научно-педагогических работников, реализующих ОПОП по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология организации ресторанного дела» соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237) и профессиональным стандартам (при наличии).

Доля штатных научно-педагогических работников в приведенных к целочисленным значениям ставок составляет 3,27, т.е. 82 % от общего количества научно-педагогических работников организации (регламентировано ФГОС ВО не более 50%).

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, 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 (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата составляет 3,23, что соответствует 81% (регламентировано ФГОС не менее 70 процентов).

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную

за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата составляет 2,49, что соответствует 64 % (регламентировано не менее 50 процентов).

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с профилем реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата составляет 0,47, что соответствует 12% (регламентировано по ФГОС не менее 5 процентов).

Справка о кадровом составе прилагается.

### **5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в филиале в соответствии с ОПОП ВО**

Материально-технические условия для реализации образовательного процесса подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела» соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам и обеспечивают проведение:

- аудиторных занятий (лекций, практических и лабораторных работ, консультаций и т.п.);
- самостоятельной учебной работы студентов;
- проведение практик;

также имеются аудитории для:

- научно-исследовательской работы обучающихся;
- преподавательской деятельности ППС, привлекаемых к реализации ОПОП;
- воспитательной работы со студентами и
- помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

Имеющаяся материально-техническая база, обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствует действующим санитарно-техническим и противопожарным правилам и нормам.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы. Они укомплектованы специализированной мебелью, техническими средствами обучения, для представления учебной информации в лекционные аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа имеются наборы демонстрационного оборудования и наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации в соответствии с рабочими планами дисциплин.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя специализированные химическая и технологическая лаборатории для проведения практических занятий, оснащенные лабораторным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС.

Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав которого определен в рабочих программах дисциплин)

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин.

#### **5.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации программы по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» осуществляется в объеме установленных базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг.

### **6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ИНСТИТУТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ**

Воспитательная работа организуется в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании», Положением о Пермском институте (филиале) РЭУ им. Г.В. Плеханова; Концепцией воспитательной деятельности и планами по культурно-воспитательной работе, локальными положениями. Воспитательная работа проводится по восьми направлениям:

- **Формирование мировоззрения и системы базовых ценностей.** В рамках данного направления используются следующие формы работ:

1. Формирование системы научных знаний в ходе изучения естественно - научных и гуманитарных дисциплин.

2. Формирование политической культуры: организация работы лекториев, дискуссионных клубов, общественных объединений и т.д.

3. Воспитание гражданской активности и ответственности студентов.

4. Формирование межкультурных, межэтнических отношений с позиции толерантности

- **Духовно-нравственное воспитание.** В рамках данного направления используются следующие формы работ:

1. Организация собеседований, локальных социологических исследований по изучению личностных качеств студентов, их нравственно-этических позиций, духовных интересов и стремлений.

2. Привлечение студентов старшекурсников к работе с первокурсниками.

3. Привлечение студентов к городской и институтской акции «Молодежь против наркотиков».

4. Воспитание у студентов гуманного отношения к детям-сиротам, проведение акции «Поможем детям».

5. Освещение в вузовской многотиражной газете, стенной печати, информационных бюллетенях анализа состояния нравственно-психологического климата, результатов социально-воспитательного мониторинга и проблем студенческой жизни.

- **Патриотическое воспитание.** В рамках данного направления используются следующие формы работ:

1. Проведение вузовских, городских и региональных научно-методических семинаров, конференций по проблемам патриотического воспитания молодежи.
2. Проведение в вузе конкурсов, посвященных истории России и малой родины; поиск, сбор и изучение архивных документов; участие в этнографических экспедициях; создание музейных экспозиций, выставок, организация экскурсий по городу и краю.
3. Проведение индивидуальных и групповых бесед и семинаров по вопросам оценки студентами своих гражданских позиций и понятий национальных и общечеловеческих ценностей, идеалов демократии, патриотического отношения к России.
4. Разработка методических материалов по организации патриотического воспитания из опыта работы вуза.
5. Встречи с ветеранами Великой Отечественной войны, участие в работе по содержанию захоронений на воинском кладбище.
6. Проведение творческих и спортивных конкурсов, посвященных Дню защитника Отечества и Дню Победы.
7. Участие студентов во всероссийской акции «Я – гражданин России».

- **Эстетическое воспитание.** В рамках данного направления используются следующие формы работ:

1. Работа в институте студенческого клуба, творческих коллективов, лекториев, литературно-творческих объединений.
2. Развитие художественного творчества и самодеятельности студентов с учетом возможностей использования социально-культурного потенциала вуза, города, региона.
3. Проведение мероприятий по пропаганде отечественной культуры.
4. Участие студентов вузов в городских и региональных смотрах-конкурсах, творческих отчетах, выставках художественного творчества, фестивалях коллективов художественной самодеятельности и др.
5. Работа любительских объединений и клубов по интересам, художественных центров, театральных, танцевальных, хоровых и вокальных объединений и др.
6. Проведение тематических вечеров по искусству.
7. Регулярное размещение на сайте вуза в Интернете материалов, отражающих достижения в области художественного творчества.
8. Проведение ежегодных опросов студентов для определения уровня эстетической культуры, духовных потребностей и интересов студентов с целью повышения эффективности воспитательной деятельности по данному направлению.
9. Анализ состояния читательских, зрительских интересов студентов.
10. Организация посещений студентами филармонии, театров, музеев и т.д.

- **Профессионально-творческое и трудовое воспитание.** В рамках данного направления используются следующие формы работ:

1. Создание условий для организации спортивно-массовой работы. Работа спортивных секций, объединений, клубов спортивной направленности.
2. Разработка плана мероприятий (программы) по антиалкогольному просвещению, профилактике наркомании, курения (лекции и беседы наркологов, психотерапевтов, представителей судебных и правоохранительных органов) и формы контроля за его реализацией, проведение цикла лекций по пропаганде здорового образа жизни.
3. Совершенствование организации и повышение качества лечебно-

профилактического и оздоровительного обеспечения студентов.

4. Проведение массовых оздоровительных, физкультурных и спортивных мероприятий.

5. Оказание студентам медицинской помощи.

6. Работа студенческих групп для занятий физической культурой с учетом состояния здоровья студентов (адаптивная физическая культура).

7. Разработка и реализация медико-биологических рекомендаций по оздоровлению студентов.

- **Совершенствование студенческого самоуправления.** В рамках данного направления используются следующие формы работ:

1. Создание в группах первого курса «треугольников» (староста, профорг, культорг) для организации работы в группе и на факультете.

2. Привлечение к работе с первокурсниками студентов старших курсов в качестве координаторов групп.

3. Создание внеучебных студенческих объединений, возглавляемых студентами (студенческий, спортивный, литературный клубы).

4. Обучение студенческого актива в краевых, городских и университетских «Школах студенческого актива».

Положения, регламентирующие организацию и ведение воспитательной работы со студентами:

- о координаторах студенческих групп;
- о редакции студенческой газеты «Коммерсант»;
- о литературном клубе;
- о спортивном клубе;
- о студенческом клубе.

Положения о конкурсах:

- на лучшую студенческую группу;
- спортсмен года;
- студент года;
- студент-исследователь года;
- Бизнес-Леди;
- Мистер бизнесмен;
- Мисс и Мистер института;
- Алло, мы ищем таланты;
- межфакультетском конкурсе команд «Темп»;
- конкурсе творческих работ, посвященном Дню Защитника Отечества;
- фестивале патриотического творчества, посвященном Дню Победы;
- студенческой театральной весне института;
- конкурсе «Мир глазами творца».

Положение об акции «Молодежь против наркотиков».

Для обеспечения проживания учащихся СПО и студентов институт имеет студенческое общежитие на 161 место.

Для обеспечения питания в институте созданы пункты общественного питания с общим числом посадочных мест 150. Общее количество посадочных мест и расположение

столовых и буфетов позволяют удовлетворить потребность сотрудников и студентов в горячем питании.

## **7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»**

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, ФГОС ВО и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №301 от 05 апреля 2017г., оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №301 от 05 апреля 2017г.

### **7.1. Оценочные средства**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №301 от 05 апреля 2017г., для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП преподаватели филиала создают оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации. Оценочные средства формируются в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова». Фонды оценочных средств хранятся на кафедрах, обеспечивающих реализацию ОПОП.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике, входящей в состав РПД или программы практики включает:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценки компетенций на различных этапах их формирования, описания шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования

компетенций;

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся входят в программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации.

Оценочные средства включают в себя контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий; лабораторных и контрольных работ; коллоквиумов, зачетов и экзаменов; примерную тематику курсовых работ (проектов), рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень формирования компетенций обучающихся.

## **7.2. Практики**

Практики являются обязательным элементом образовательной программы и определяют ее направленность. Типы практик устанавливаются от видов деятельности, на которые ориентирована ОПОП.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования установлены учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

Типы учебной практики:

- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Способ проведения учебной практики:

- стационарная

Типы производственной практики:

- технологическая практика;

Способ проведения учебной практики:

- выездная

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способ проведения производственной практики:

- выездная

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

## **7.3. Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения



является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме в соответствии с ФГОС ВО Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», Методических указаний по написанию выпускной квалификационной работы (ВКР) в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Государственная итоговая аттестация выпускников включает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

## **8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

8.1. В Пермском институте (филиале) ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» сформированы внутренние механизмы гарантии качества образования, которые реализуются в полном соответствии с требованиями нормативных документов, среди которых необходимо выделить:

- Положение о планировании и учете результатов учебно-методической и организационно-методической работы НПП и кафедр Университета;
- Положение об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о мониторинге студентами организации образовательного процесса в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о фонде оценочных средств в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение об организации учебного процесса с использованием системы зачетных единиц в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о реализации образовательных программ высшего образования в ускоренные сроки в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования;
- Положение о порядке восстановления в число студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о порядке перевода студентов из высших учебных заведений в число студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» и о порядке перевода студентов с одной специальности (направления) на другую (в том числе с изменением формы обучения);

- Положение о порядке предоставления академических отпусков обучающимся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение об организации самостоятельной работы студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о распределении студентов по профилям бакалавриата в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение об интерактивных формах обучения в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Регламент организации проведения дисциплин по выбору студентов федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Регламент проведения дисциплины по физической культуре для очно-заочной и заочной форм обучения в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

## **9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При наличии в контингенте обучающихся по образовательной программе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по личному заявлению обучающихся образовательная программа адаптируется с учетом особых образовательных потребностей таких обучающихся. При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья срок освоения образовательной программы может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 З.Е.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности. Материально-техническое обеспечение для лиц с ОВЗ и инвалидов предусматривает оснащение учебных аудиторий техническими средствами обучения в соответствии с нозологией данной категории обучающихся.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Важным фактором социальной адаптации студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов является индивидуальное сопровождение, которое имеет непрерывный и комплексный характер.

Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов, возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие современному формированию необходимых компетенций.


**Разработчики:**

Декан факультета менеджмента



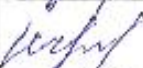
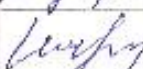
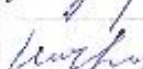
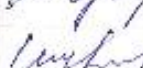
Зав. кафедрой Технологии и организации питания и услуг



И.И. Лядова

 Ю.Г. Степанян

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ОСНОВНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ

Номер изменения	Дата и номер протокола заседания Совета факультета о внесении изменений в ОПОП	Наименование раздела ОПОП, в который внесены изменения	Лице, внесшее изменения в ОПОП	Подпись
			ФИО	
1.	Протокол УМС от 24.07.2017г. № 11	Приложение 2,3,4,5; п.п.5.1	Декан ФМ Лядова И.И.	
2.	Протокол УМС от 05.09.2017г. № 1	п.п.1.2; 7.1.2	Декан ФМ Лядова И.И.	
3.	Протокол УМС от 24.11.2017г. № 2	Приложение 2,3,4,5	Декан ФМ Лядова И.И.	
4.	Протокол УМС от 28.02.2018г. № 3	п.15 п.п.5.5,6,6,30,31	Декан ФМ Лядова И.И.	
5.	Протокол УМС от 20.06.2018г. № 9	Приложение 2,3,4,5	Декан ФУ Лядова И.И.	
6.	Протокол УМС от 26.06.2019г. № 9	Приложение 2,3,4,5	Декан ФУ Лядова И.И.	
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				