

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 26.07.2023 10:13:10
Уникальный программный ключ:
798bda6555fb0ee8716816111007a907964c1d1b0a3a1100c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Краснодарский филиал



Утверждаю
Ректор ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
В.И. Гришин
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



Одобрено
И.о. директора Краснодарского филиала
РЭУ им. Г.В. Плеханова
А.В.Петровская

Москва – 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования	4
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	4
1.3. Общая характеристика ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела	5
1.4. Требования к абитуриенту	6
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	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 КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ОПОП ВО (КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА)	10
4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДАННОЙ ОПОП ВО	13
5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ (РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ) ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ....	16
5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО.....	16
5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО.....	20
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПОП ВО	21
6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ КРАСНОДАРСКОГО ФИЛИАЛА РЭУ ИМ. Г.В. ПЛЕХАНОВА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	21
7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО	25
7.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	25
7.2. Практики.....	26
7.3. Государственная итоговая аттестация	27
8 ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	27
9 ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	29
10 РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ	29
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	32
ПРИЛОЖЕНИЯ: СТРУКТУРА ОСНОВНЫХ ПРОГРАММНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ВХОДЯЩИХ В СОСТАВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ	

ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ:

Приложение 1. Компетенции выпускника вуза как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП (компетентностная модель выпускника)

Приложение 2. Учебные планы всех форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела, включая календарный учебный график, матрицу компетенций (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. Фонд оценочных средств

Приложение 7. Методические материалы

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (уровень бакалавриат) (далее - ОПОП ВО), реализуемая по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела», представляет собой систему документов, разработанную Краснодарским филиалом РЭУ им. Г.В. Плеханова и утвержденную РЭУ им. Г.В. Плеханова с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее

- ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план с календарным графиком учебного процесса, рабочие программы учебных курсов, дисциплин (модулей), программы практик и государственной итоговой аттестации, оценочные материалы и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также необходимые методические материалы.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования или отдельные ее элементы могут реализовываться с использованием электронного обучения и/или дистанционных образовательных технологий.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. ФЗ от 07.05.2013 N 99-ФЗ, от 07.06.2013 N 120-ФЗ, от 02.07.2013 N 170-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ, от 25.11.2013 N 317-ФЗ, от 03.02.2014 N 11-ФЗ);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 06 апреля 2021 года № 245 (деле – Порядок организации образовательной деятельности);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636 (с изменениями и дополнениями);

- Положение о практической подготовке, утвержденное Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. №885/390;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;

- 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. №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 г. №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 Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. №1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней) «бакалавр2 и «магистр», перечни которых утверждены приказом Минобрнауки России от 17 сентября 2009 г. №337, направлениям подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением квалификации (степени) «специалист», перечень которых утвержден постановлением правительства РФ от 30 декабря 2009 г. №1136»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования 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;

- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (далее – Университет);

- Положение о Краснодарском филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденное ректором ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» Лобановым И.В. 30.08.2021, протокол Ученого совета от 30.08.2021 № 1;

- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Воронежском филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Иные нормативно-методические документы Минобрнауки России, Университета и Филиала.

1.3 Общая характеристика ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

1.3.1 Миссия ОПОП ВО - заключается в реализации компетентностно - ориентированного подхода к ожидаемым результатам обучения в соответствии с требованиями ФГОС ВО и перманентном совершенствовании условий, обеспечивающих высокое качество образования и подготовку бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» имеет своей целью развитие у обучающихся личностных и общекультурных качеств, профессиональных знаний и умений в области технологии и организации питания.

В области обучения *целью* ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» является: подготовка бакалавров технологии организации ресторанного дела, обладающих общекультурными и профессиональными компетенциями, развитыми на уровне, достаточном для качественного осуществления научно-исследовательской, организационно-управленческой, информационно-

аналитической, производственной и социальнотехнологической, социально-проектной и организационно-массовой деятельности в области решения комплексных *задач* в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

В области воспитания **целью** ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» является формирование у обучающихся таких социально-личностных черт и качеств, как целеустремленность, организованность, ответственность, гражданственность, коммуникативность, трудолюбие, толерантность и др.

Выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» должен решать профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профильной направленностью ОПОП ВО бакалавриата.

1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО

Срок освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых технологий, составляет 4 года.

Срок освоения ОПОП ВО по очно-заочной форме обучения включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых технологий, составляет 4 года и 6 месяцев.

Срок освоения ОПОП ВО по заочной форме обучения включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых технологий, составляет 4 года и 11 месяцев. (с 2018 года приема, а 2016 и 2017 г.г. приема - 5 лет)

Срок получения образования по ОПОП ВО бакалавриата при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующего обучения.

1.3.3 Трудоемкость ОПОП ВО

Трудоемкость освоения обучающимся 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, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП ВО. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам. Объем программы бакалавриата за один учебный год в очно-заочной или заочной формах обучения составляет не более 75 з.е. Зачетная единица равна 36 часам.

1.3.4 Язык обучения ОПОП ВО

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации -русском языке. Допускается включение в образовательную программу дисциплин по выбору на иностранном языке в соответствии с «Положением 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».

1.4 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном)

общем образовании или среднем профессиональном образовании, результаты сдачи ЕГЭ.

Прием на обучение проводится по заявлениям граждан на основании результата единого государственного экзамена (ЕГЭ) и (или) по результатам вступительных испытаний, проводимых организацией высшего образования самостоятельно.

Абитуриенты должны иметь хорошую общеобразовательную подготовку, широкий кругозор, стремление к овладению знаниями и навыками в области профессиональной деятельности.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОПОП ВО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС ВО областью профессиональной деятельности бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания являются:

обработка, переработка и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатация технологического оборудования предприятия питания;

разработка рецептов, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организация 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 бакалавра в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки 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 бакалавр готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

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

При разработке и реализации программы академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова ориентируются на научно-исследовательскую деятельность как основную. Все остальные виды деятельности являются дополнительными.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» должен решать следующие задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профильной направленностью ОПОП ВО:

а) 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;

б) 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;

в) 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;

г) 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;

д) маркетинговая деятельность:

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ОПОП ВО (КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА)

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

В результате освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» выпускник должен обладать следующими компетенциями:

а) общекультурными (ОК):

- 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).

б) общепрофессиональными (ОПК):

- 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).

в) профессиональными (ПК):

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);

маркетинговая деятельность:

- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);
- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);
- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);
- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

В результате освоения данной ОПОП ВО бакалавриата выпускник должен обладать компетенциями в соответствии с компетентностной моделью выпускника по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

Компетентностная модель выпускника является рамочной характеристикой способностей выпускника высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и уровня подготовки, соответствующая и гарантирующая осуществление профессиональной деятельности выпускника с заданным уровнем качества.

Структура компетентностной модели выпускника оформлена в виде таблицы формирования общекультурных, общеобразовательных и профессиональных компетенций выпускника по дисциплинам учебного плана (Приложение 1).

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДАННОЙ ОПОП ВО

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ №301 от 05.04.2017 и ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация ресторанного дела от 12 ноября 2015 г. № 1332 содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП ВО бакалавриата регламентируется учебным планом; календарным учебным графиком, матрицей компетенций, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); программами учебной 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, а именно:

- 4.1. Компетенции выпускника вуза как ожидаемый результат образования по завершению освоения данной ОПОП (компетентностная модель выпускника (Приложение 1)

Компетентностная модель выпускника (Приложение 1) представляет собой набор компетенций, которых необходимо достигнуть для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по окончании обучения;

4.2. Учебный план, включая календарный график, матрицу компетенций (справочник компетенций и их распределение по дисциплинам) (Приложение 2)

В учебном плане подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В базовых частях учебных циклов указан перечень базовых модулей и дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки. В вариативных частях учебных циклов указан самостоятельно сформированный вузом перечень и последовательность модулей и дисциплин в соответствии с профилем подготовки.

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Это обеспечивает возможность реализации программ бакалавриата, имеющих различную направленность (профиль) образования в рамках одного направления подготовки.

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений Российской Федерации.

Дисциплины (модули) и практики, относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся независимо от направленности (профиля) программы, которую он осваивает.

В рамках базовой части Блока 1 программы бакалавриата в учебный план включены следующие дисциплины: «Философия», «История», «Иностранный язык», «Безопасность жизнедеятельности».

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках: базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" программы бакалавриата в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е.) в очной форме обучения;

Элективных дисциплин по физической культуре и спорту в объеме не менее 328 академических часов.

В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная практики.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Объем дисциплин по выбору составляет не менее 30 процентов вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)», составляет не более 50 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока

Последовательность реализации ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

направленность (профиль) «Технология и организация ресторанный дела» по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы, приведена в графике учебного процесса учебного плана.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) (Приложение 3), содержащие: - цели изучения дисциплины, соотнесенные с общими целями основной образовательной программы;

- требования к уровню освоения программы и формы текущего и промежуточного контроля;
- содержание дисциплины, структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов;
- описание учебно-методического обеспечения дисциплины, включая перечень основной и дополнительной литературы;
- прочее.

4.4. Программы практик (Приложение 4)

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и учебным планом предусмотрены учебная и производственная (в т.ч. преддипломная) практики которые являются обязательными разделами ОПОП и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Тип учебной практики:

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

Тип производственной практики:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

научно-исследовательская работа;

преддипломная практика

Способы проведения учебной и производственной практик:

стационарная;

выездная.

Учебная практика может проводиться в филиале и на базовых предприятиях отрасли. Цель учебной практики - обобщение и систематизация первичных профессиональных умений и навыков работы студентов.

Проведение производственной практики, в том числе преддипломной предусмотрено на предприятиях, соответствующих профилю подготовки выпускника, располагающих квалифицированными кадрами для руководства практикой, соответствующей материально-технической и информационной базой.

Для проведения всех предусмотренных видов практик разработаны программы практик.

4.5. Программа ГИА (Приложение 5)

Согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы.

Для проведения государственной итоговой аттестации разработана программа государственной итоговой аттестации.

4.6. Оценочные средства по каждой дисциплине учебного плана представлены в рабочих программах (примеры оценочных средств) и в виде фондов оценочных средств по каждой дисциплине, практике, ГИА. (Приложение 6)

4.7. Методические материалы (Приложение 7).

5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ (РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ) ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела» разрабатывается и осуществляется на основе следующих нормативных документов:

- 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»;

- 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 порядке проведения государственной" итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программа специалитета и программам магистратуры 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 в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»;

Положение о практике общающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования - программам бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры, программы аспирантуры, федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Положение о модульной системе организации учебного процесса в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»;

- Положение о курсовых работах (проектах) 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»;

- 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 подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела» включает:

- учебный план, в том числе календарный учебный график и матрицу компетенций (приложение 2);

- рабочие программы учебных дисциплин (приложение 3);

- программы практик (приложение 4);

- программу государственной итоговой аттестации (приложение 5);

- учебники и/или 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);

- методические материалы, методические пособия по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы, методические пособия по выполнению лабораторных работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы;

- нормативные документы (указываются в рабочих программах соответствующих дисциплин);

- ресурсы (электронно-образовательные, информационно-телекоммуникационной сети «Интернет») и другие электронные информационные источники (указываются в рабочих программах соответствующих 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 актами Университета;

- требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы бакалавра (указываются в программе ГИА).

Уровень обеспеченности ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела» учебно-методической документацией и информационными материалами соответствует требованиям п. 7.1 ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. В частности, учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса по каждой учебной дисциплине представлено в локальной сети Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова (<http://vrgteu.ru/>).

Реализация ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела» обеспечивается в течении всего периода обучения индивидуальным неограниченным доступом обучающегося к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде (ЭОИС) филиала из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» как на территории филиала, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда филиала обеспечивает:

-доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

-фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной профессиональной образовательной программы;

-формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, оценок и отзывов;

-взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации. Особенности функционирования и структуры ЭОИС регулируются Положением об электронной информационно-образовательной среде филиала.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации (Федеральный закон от 27 июля 2006 г. № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, № 31, ст. 3448; 2010, № 31, ст. 4196; 2011, № 15, ст. 2038; № 30, ст. 4600; 2012, № 31, ст. 4328; 2013, № 14, ст. 1658; № 23, ст. 2870; № 27, ст. 3479; № 52, ст. 6961, ст. 6963; 2014, № 19, ст. 2302; № 30, ст. 4223, ст. 4243; № 48, ст. 6645; 2015, № 1, ст. 84; № 27, ст. 3979; № 29, ст. 4389, ст. 4390; 2016, № 28, ст. 4558), Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 152-ФЗ «О персональных данных» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, № 31, ст. 3451; 2009, № 48, ст. 5716; № 52, ст. 6439; 2010, № 27, ст. 3407; № 31, ст. 4173, ст. 4196; № 49, ст. 6409; 2011, № 23, ст. 3263; № 31, ст. 4701; 2013, № 14, ст. 1651; № 30, ст. 4038; № 51, ст. 6683; 2014, № 23, ст. 2927; № 30, ст. 4217, ст. 4243).

Характеристика условий библиотечно-информационного обеспечения обслуживания в филиале

Учебный процесс и научные исследования в Филиале библиотечно-информационными ресурсами обеспечивает библиотека Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Структура библиотеки представлена:

- абонементом учебной и научной литературы;
- читальным залом.

Разработаны и утверждены приказом директора Правила библиотечно - информационного обслуживания в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова, которые регламентируют общий порядок организации обслуживания пользователей, перечень основных и дополнительных услуг и условия их предоставления, права и обязанности библиотеки и ее пользователей, а также перечень и размеры компенсации ущерба, нанесенного пользователями библиотеке.

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

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

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

Для обучающихся обеспечены возможности доступа к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, электронным каталогам и библиотекам.

Приоритетным направлением в работе Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова является совершенствование работы библиотеки на основе внедрения современных технологий и компьютеризации библиотечно-информационных услуг, отвечающих требованиям пользователей. Внедрена в действие система библиотечных каталогов и картотек на традиционных и электронных носителях с целью библиографического раскрытия фонда.

В филиале действует беспроводная сеть Wi-Fi, которая обеспечивает свободный доступ обучающихся в сеть Интернет. В читальном зале установлены персональные компьютеры для организации доступа к библиотечным ресурсам.

Реализация основной профессиональной образовательной программы направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела» обеспечивается медиатекой вузовских электронных материалов. Все участники образовательного процесса имеют свободный доступ к электронным ресурсам, указанным в таблице 5.1.

Таблица 5.1 - Сведения о доступе к электронным ресурсам обучающихся и преподавателей Краснодарского филиала РЭУ имени Г.В. Плеханова

п/п №	Наименование электронного ресурса	Принадлежность ресурса	Ссылка на ресурс	Наименование организации-владельца
1.	ЭБС «Znanium.com»	Сторонний	http://znanium.com	ООО «ЗНАНИУМ»
2.	Научная электронная библиотека elibrary.ru	Сторонний	http://elibrary.ru	ООО «Научная электронная библиотека»
3.	ЭБС «Университетская библиотека online»	Сторонний	www.biblioclub.ru	ООО «НексМедиа»
4.	ЭБС «Grebennikon»	Сторонний	http://grebennikon.ru	ООО «ИД «Гребенников»
5.	ЭБС BOOK.ru	Сторонний	http://www.book.ru	ООО «КноРус медиа»
6.	ЭБС «IPRSmart»	Сторонний	https://www.iprbookshop.ru/	ООО «Компания «Ай Пи Ар Медиа»»
7.	ЭБС «Издательский центр «Академия»»	Сторонний	https://www.academia-moscow.ru/	ИП Бурцева Антонина Петровна
8.	ЭБС «Айбукс»	Сторонний	https://ibooks.ru/	ООО «Айбукс»
9.	Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала»	Собственный	https://eios.reakf.ru/	Краснодарский филиал «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
10.	Информационная справочно-правовая система «Консультант плюс»	Сторонний	Локальная сеть филиала	ООО «ИЦ Консультант» г. Краснодар
11.	Справочно-правовая система «Гарант»	Сторонний	Локальная сеть филиала	ООО «Компания АПИ

				«Гарант»
12.	Бухгалтерская справочная система «Система Главбух»	Сторонний	http://www.1gl.ru	ООО «Акцион группа Главбух»

Для обучающихся обеспечен доступ к периодическим изданиям «Ресторанные ведомости», «Вопросы питания», «Управление качеством», «Контроль качества продукции», «Пищевая промышленность», «Маркетинг и маркетинговые исследования»; к современным профессиональным базам данных: база данных PATENTSCOPE, Стандарты и регламенты (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Росстандарт), Российский архив государственных стандартов, строительных норм и правил (РАГС); а также возможность оперативного получения и обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями, используя интернет-ресурсы Google Chrome, Internet Explorer.

К профессиональным базам данных и информационно-справочным системам имеется удаленный доступ, они ежегодно обновляются.

Таким образом, ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и организация ресторанный дела» обеспечена учебно-методическими и информационными материалами в полном соответствии с ФГОС ВО.

Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

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

5.2 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО

Реализация основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанный дела» в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова обеспечивается кадровым составом, уровень которого в целом соответствует требованиям к наличию и квалификации научно-педагогических кадров согласно действующей нормативно-правовой базы.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников филиала соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. 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 не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников филиала.

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

- Не менее 70% научно-педагогических кадров (в приведенных к целочисленным значениям ставок), привлеченных к учебному процессу, имеют образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины;
- 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 Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 50 процентов;

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

5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПОП ВО

Имеющаяся материально-техническая база, обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической (и научно-исследовательской) 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, семинарского типа, для проведения лабораторных и практических работ, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа имеются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (моделей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности.

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

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

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

6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ КРАСНОДАРСКОГО ФИЛИАЛА РЭУ ИМ. Г.В. ПЛЕХАНОВА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ

В Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова созданы благоприятные условия для развития личности, способствующие укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся. Социально-воспитательная работа является важной и неотъемлемой частью многоуровневого непрерывного образовательного процесса.

Учебно-воспитательный процесс в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова

выстроен на основе определенных принципов, а именно:

- гуманизм, предполагающий отношение к личности обучающегося - свободной, творческой и ответственной;

- культура, предполагающая организацию воспитания на общечеловеческих ценностях, в соответствии с ценностями и нормами национальной культуры и региональными традициями, не противоречащими общечеловеческим ценностям;

- толерантность - внимательное отношение к мнению других людей, культур, традиций, религий, образу жизни; наличие плюрализма мнений и подходов для решения проблем, не выходящих за нормативные требования общества;

- эффективность социального взаимодействия, предполагающая осуществление воспитания в коллективах различного типа, что позволяет обучающимся расширять сферу общения, создает условия для конструктивных процессов социокультурного самоопределения, адекватной коммуникации, а в целом формирует навыки социальной адаптации, самореализации;

- институциализация воспитательной деятельности за счет повышения ответственности и включения в этот процесс общеуниверситетских и выпускающих кафедр;

- вариативность - использование различных технологий в содержании воспитания и форм работы с молодежью;

- дифференцированный подход к различным категориям обучающихся; индивидуальный подход к развитию личности.

Реализация молодежной политики и социально-воспитательная работа в филиале осуществляется в соответствии с Конституцией Российской Федерации, федеральными законами, актами Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации, Положением о Краснодарском филиале, Положением об отделе по внеучебной работе и дополнительному образованию, и другими локальными актами. Социально-воспитательная работа в филиале строится на основании плана, утверждаемого ежегодно Советом филиала.

Реализуются такие направления социально-воспитательной работы, как:

- гражданско-патриотическое воспитание;

- духовно-нравственное воспитание;

- творческое, художественно-эстетическое воспитание обучающихся;

- пропаганда здорового образа жизни и спорта;

- развитие добровольчества и социальной практики, волонтерство;

- формирование и продвижение корпоративной культуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова;

- развитие и укрепление системы студенческого самоуправления;

- трудовое воспитание, подготовка обучающихся к профессиональной деятельности;

- социальная поддержка обучающихся;

- укрепление имиджа Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова;

- профилактика правонарушений в студенческой среде.

Руководство социально-воспитательной работой в филиале осуществляет отдел по внеучебной работе и дополнительному образованию. Непосредственно воспитательная работа организуется и проводится деканатом факультета.

В рамках студенческого самоуправления создан Студенческий совет, который объединяет обучающихся очной и очно-заочной форм обучения всех факультетов во главе с председателем. Студенческий совет - это общественное объединение студентов, которое является добровольным, самоуправляемым, некоммерческим формированием, созданным по инициативе студентов, на основе общности их интересов для того, чтобы делать жизнь каждого студента лучше. В его состав входит три 3 отдела:

- информационный отдел «РЭУ Медиа»;

- культурно - массовый отдел;

- отдел адаптации первокурсников.

Вопросы, связанные с решением социальных проблем обучающихся, реализуются в сотрудничестве с деканатом, отделом по внеучебной работе и дополнительному образованию: обсуждаются вопросы по назначению и выдаче стипендии; социальной помощи обучающимся с низким прожиточным минимумом, обучающимся-сиротам, инвалидам через выплату социальных стипендий и материальной помощи.

Студенческий совет обучающихся сотрудничает с: Министерством образования, науки и молодежной политики Краснодарского края; Администрацией муниципального образования г. Краснодар; Администрацией Центрального внутригородского округа г. Краснодара; ГКУ КК «Центр молодежных инициатив»; Благотворительным фондом «Край добра»; Управлением по делам молодежи г. Краснодара; Студенческим советом Краснодарского края; Центром патриотического воспитания молодежи; Российским военно-историческим обществом; Ассоциацией студенческих спортивных клубов России; ГКУ КК «Молодежный центр развития личности»; Всероссийской командой «ПРО».

Три учебных корпуса связывает радиотрансляционный канал, на котором регулярно выходят информационные блоки «REU Media».

Основными задачами социально-воспитательной работы филиала являются:

- развитие и сохранение лучших традиций филиала, направленных на воспитание у обучающихся представлений о престижности учебной организации и выбранной профессии, о престижности высшего образования, развитие творческих начал личности;
- поиск и разработка новых форм, приемов и методов воспитательной работы, соответствующих времени и новым потребностям обучающихся;
- гражданско-правовое воспитание и образование обучающихся, направленное на формирование представлений о мире, обществе, государстве, социальных связях и отношениях в обществе, участие личности в решении задач любого уровня от семейно-бытовых до общенациональных и глобальных;
- создание условий для самореализации и саморазвития личности обучающегося как субъекта общественной, научной и учебной деятельности;
- разработка принципов развития социокультурной воспитывающей среды, создания корпоративного «университетского климата», развитие эстетики университетской среды, творческой деятельности обучающихся через включение их в различные виды художественной (музыка, танцы, рисование и т.д.), клубной и досуговой деятельности (фестивали, конкурсы, ярмарки, выставки).

Отделом по внеучебной работе и дополнительному образованию, деканом факультета, кураторами планируются и проводятся мероприятия с обучающимися по профилактике наркомании и недопущению других антисоциальных явлений, по антиэкстремистской, антитеррористической и антикоррупционной направленности.

В филиале действует опорный пункт наркоконтроля. Это инициативная группа, созданная при медицинском кабинете, работающая на общественных началах, осуществляющая методическое консультирование и информирование педагогического и студенческого состава по вопросам профилактической антинаркотической работы (социальный, правовой и медицинский аспекты).

На сайте филиала размещена информация для родителей, сведения об организациях различных форм собственности, занимающихся вопросами реабилитации наркомании, об отделе межведомственного взаимодействия в сфере профилактики наркомании, о проводимых мероприятиях.

Организована работа по социально-психологической адаптации первокурсников (курирование старшекурсниками, тестирование обучающихся, индивидуальные беседы и т.д.).

Одним из приоритетных направлений в рамках воспитательной и социальной работы является гражданско-патриотическое воспитание студентов. Ежегодно филиал участвует в краевом месячнике оборонно-массовой и военно-патриотической работы в МО г. Краснодар. Проводятся мероприятия: циклы лекций, бесед и семинаров о Великой Отечественной

войне; фестиваль патриотической песни «Пою мое Отечество»; участие во всероссийской патриотической акции «Вахта Памяти», встречи обучающихся с ветеранами Великой Отечественной войны и участниками боевых действий, организация поздравлений и адресной помощи ветеранам.

Традиционными в филиале стали такие мероприятия, как «День знаний первого сентября», «Посвящение в студенты», фестиваль творческих коллективов и талантливой молодежи «Танцы РЭУ», «Голос РЭУ», гала-концерт в рамках финала конкурсов «Голос РЭУ» и «Танцы РЭУ», «День выпускника» (торжественное вручение дипломов), «Масленица», «Весенний бал», участие в выставках, «Ярмарке вакансий», «Планете ресурсов» и других. В филиале ведется активная работа по формированию здорового образа жизни, основными мероприятиями являются: спортивно-логическая аркада «Веревочный курс»; ежегодная краевая спортивная эстафета среди учебных организаций Краснодарского края «Универсиада Кубани» при поддержке Министерства физической культуры и спорта Краснодарского края; спортивные соревнования в соответствии с ежегодным календарным планом спортивной работы: проведение конкурса на лучшего шахматиста, посещение спортивных игр (футбол, гандбол, волейбол и др.) федерального уровня, прохождение медицинского обследования, проведение флюорографического обследования.

В филиале организован «Гандбольный клуб РЭУ им. Г.В. Плеханова», который занимает призовые места в чемпионате Краснодарского края Зона Юг по гандболу и в чемпионате России по гандболу среди мужских команд Первой лиги. Филиал проводит спортивно-воспитательную работу с обучающимися, участвует в работе школы студенческого актива на базе спортивно-оздоровительного центра «Анапа», расположенного в станице Благовещенской Краснодарского края.

В филиале регулярно обновляются информационные стенды «Наши отличники», «Студенческий актив», «Научная жизнь Краснодарского филиала». Ежегодно пополняется наградами оформленная экспозиция «Наши награды и достижения». Информация и фото-отчеты обо всех мероприятиях публикуются на официальном сайте филиала www.reakf.ru и оперативно размещаются в известных социальных ресурсах и сайтах - партнерах. Культурно-массовые и мероприятия социально-воспитательного характера отражаются на сайте в закладке «Студенческая жизнь», а также в социальных сетях - Вконтакте, Instagram и Facebook.

В филиале функционирует Центр содействия трудоустройству выпускников, работа которого направлена на информирование о возможных базах для прохождения практик студентами, стажировок для выпускников филиала. В центре ведется учет трудоустройства выпускников, постоянное и своевременное обновление базы. Активное сотрудничество с государственным бюджетным учреждением Краснодарского края «Центр молодежных инициатив» дает возможность постоянно и бесперебойно обновлять базы вакансий на официальном сайте и информационных стендах филиала, что увеличивает эффективность поиска необходимых вакансий. На постоянной основе на базе филиала проводятся семинары по трудоустройству, целью которых является сбор и предоставление студентам и выпускникам информации о спросе и предложении на рынке труда, о потенциальных работодателях и имеющихся у них вакансиях, а также о требованиях работодателей к соискателям вакансий, помощь в составлении резюме и успешном прохождении собеседований.

В Краснодарском филиале создан и успешно функционирует волонтерский отряд «МИР» - лучший отряд в Краснодарском крае по итогам 2017 года, численность которого составляет более 50 человек. Волонтеры филиала сотрудничают с организациями, представляющими свои социальные и информационные программы в рамках развития волонтерского движения на Кубани. Одним из важнейших мероприятий, в котором принимают участие волонтеры филиала, является ежегодная краевая новогодняя благотворительная акция «Елки желаний», которую ежегодно проводит крупнейший в крае благотворительный фонд помощи детям «Край добра».

Все это свидетельствует о широких возможностях социально-культурной среды

филиала в реализации стратегических задач региона по качественной подготовке высококвалифицированных специалистов для потребительской сферы Кубани.

7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО

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 05.04.2017 года 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 05.04.2017 года.

7.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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 от 05.04.2017 года № 301 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 14.06.2017 года, регистрационный № 47415) для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП Филиал создает оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Фонд оценочных средств формируется в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» и Регламентом актуализации оценочных и методических материалов учебных дисциплин и практик всех образовательных программ, реализуемых в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Фонд оценочных средств хранится на кафедрах, обеспечивающих реализацию образовательной программы.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике, входящий в состав соответственно рабочей программы дисциплины (модуля) или программы практики включает в себя:

1. Общие положения.
2. Цель и задачи фонда оценочных средств.
3. Перечень компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
4. Паспорт фонда оценочных средств.
5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, шкалы оценивания.

6. Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для

оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

7. 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:

1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации.
2. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы.
3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания.
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы.
5. 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.

Фонд оценочных средств включает контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты; примерную тематику курсовых работ (проектов) рефератов, эссе и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

7.2 Практики

Практики являются обязательным элементом образовательной программы и определяют направленность (профиль) программы. Типы практик устанавливаются в зависимости от вида (видов) деятельности, на которые ориентирована основная профессиональная образовательная программа бакалавриата.

В соответствии с п. 6.7 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.

Способы проведения учебной практики:

- стационарная;
- выездная.

Типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики:

- стационарная;
- выездная.

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

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях организации.

7.3 Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», Методических указаний по структуре и оформлению выпускных квалификационных работ для студентов всех направлений подготовки, направленностей (профилей) программ бакалавриата и магистратуры в Краснодарском филиале «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

Целью государственной" итоговой аттестации выпускников является установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты).

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

Качество подготовки бакалавров в филиале обеспечивается проведением ряда системных мероприятий. Краснодарский филиал осуществляет систематическую деятельность по выявлению степени соответствия образовательной деятельности требованиям федеральных государственных образовательных стандартов, а также внутренним требованиям образовательной организации, потребностям заказчиков образовательных услуг, социальным и личностным ожиданиям научно-педагогический работников и обучающихся.

В филиале организована работа по внутривузовскому контролю качества образовательной деятельности (аудиты) посредством выявления и предупреждения несоответствий и повышения ответственности обучающихся, профессорско-преподавательского состава и работников структурных подразделений за результаты работы по обеспечению качества образовательного процесса в соответствии с Регламентом процесса «Внутривузовский контроль качества образовательной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова», «Положением об организации и проведении внутренних проверок (аудитов) качества образовательной деятельности в Краснодарском филиале ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Внутривузовский контроль качества образовательной деятельности филиала содействует выработке эффективных управленческих решений в части повышения качества образовательной деятельности и обеспечения конкурентоспособности организации.

Организация учебного процесса регламентируется следующими нормативно-методическими документами и материалами:

Положение о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»,

Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата,

программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»,

Положение о порядке отчисления обучающихся ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»,

Регламент организации и проведения практики студентов Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова,

Регламент организации проведения элективных и факультативных дисциплин в «РЭУ им. Г.В. Плеханова»,

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»,

Положение о учебно-исследовательской работе студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»,

Положение об организации проектного обучения в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»,

Положение об ускоренном обучении при реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата, программ специалитета и программ магистратуры ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»,

Регламент актуализации рабочих программ учебных дисциплин всех образовательных программ, реализуемых в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова,

Регламент актуализации оценочных средств учебных дисциплин, практики, государственной итоговой аттестации ОПОП ВО, реализуемых в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Регулярно выпускающей кафедрой проводится самообследование по согласованным критериям для оценки деятельности по подготовке выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности с привлечением представителей работодателей. В рамках самообследования филиалом проводится контрольное тестирование знаний обучающихся по основным дисциплинам учебного плана.

Действует система внешней оценки качества реализации ОПОП ВО бакалавриата на основе учета и анализа мнений работодателей, выпускников вуза и других субъектов образовательного процесса.

Система обеспечения качества подготовки выпускников поддерживается системой повышения компетентности преподавательского состава путем повышения квалификации, защиты кандидатских и докторских диссертаций, прохождения стажировок, участия в международных и всероссийских конференциях, сотрудничества с органами административного и отраслевого управления, другими образовательными учреждениями.

На основе установившихся связей осуществляется информирование общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

В целом при реализации программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела» осуществляется переход от традиционных форм контроля к многоступенчатой системе контроля качества образования, которая охватывает весь учебный процесс. Таким образом, образовательная деятельность по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела» в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова соответствует требованиям ФГОС ВО.

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 ограниченными возможностями здоровья 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 у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов возникают проблемы учебного адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

10 РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

Регламент периодического обновления образовательной программы подготовки бакалавров (магистров) в целом и составляющих ее документов установлен «Положением 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».

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела», разработчики образовательной программы должны ежегодно проводить её обновление. Обновление образовательных программ организуется академическим руководителем и выпускающей кафедрой, что оформляется протоколом ее заседания.

Выпускающая кафедра в марте текущего учебного года проводит анализ образовательных программ по следующим критериям оценки актуальности:

-используемых учебно-методических материалов по всем читаемым дисциплинам с учетом изменений в законодательной базе, развитием науки, внедрением новых подходов в практику ведения бизнеса;

-читаемых дисциплин вариативной части;

-читаемых дисциплин по выбору обучающихся.

По решению кафедры перечень критериев может быть расширен. К проведению анализа образовательных программ выпускающей кафедре рекомендуется привлекать представителей работодателей.

Ответственность за ежегодное обновление рабочих программ дисциплин, программ практик и государственной итоговой аттестации возлагается на заведующих соответствующих кафедр.

Обновление документов, составляющих образовательную программу, осуществляется в апреле-мае текущего учебного года по дисциплинам, практикам, программе ГИА и др. для следующего учебного года.

По результатам проведенного анализа документы, формирующие ОПОП ВО, ежегодно должны быть частично обновлены:

а) рабочие программы учебных дисциплин (обязательное обновление перечня вопросов для проведения промежуточной аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен), тематики курсовых работ (при наличии), оценочных и методических материалов, а также списка рекомендуемой литературы, электронных информационных ресурсов);

б) программы практик (обязательное обновление списка рекомендуемой литературы, учебно-методического, информационного и материально-технического обеспечения практики, оценочных и методических материалов);

в) программа государственной итоговой аттестации (обязательное обновление - перечня тем выпускных квалификационных работ, критериев оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ; списка рекомендуемой литературы, источников официальной статистики и электронных информационных ресурсов (методические указания или методическое пособие).

Обязательному ежегодному обновлению подлежат:

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами с учетом обновленной рабочей программы дисциплины;

Сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса и укомплектованности штатов по ОПОП ВО соответствующего направления подготовки;

Сведения об академическом руководителе.

Существенные изменения содержательной части ОПОП ВО (внесение изменений в учебный план в части замены вариативных дисциплин, дисциплин по выбору, содержания дисциплин, практик, уточнения формируемых компетенций и др.) осуществляются только через структурные подразделения Университета. При существенных изменениях содержательной части ОПОП ВО выпускающая кафедра представляет рецензии представителей работодателей (не менее двух).

На сайте филиала кафедра ежегодно размещает обновленные и утвержденные Учебно-методическим советом документы, составляющие ОПОП ВО.

Оценочные и методические материалы (обновленные экзаменационные билеты) хранятся на кафедре.

Выписки из протокола заседания кафедры, по каждому направлению подготовки, направленности (профилю) отдельно, по результатам анализа ОПОП ВО с перечнем изменений передаются в Учебно-методический отдел в течение трех дней после их утверждения на кафедре.

Для проверки обновления ОПОП ВО выпускающей кафедрой после внесенных изменений, Учебно-методический отдел филиала может назначить рецензента из сотрудников УМО или членов Учебно-методического совета, который в течение 10 дней представляет рецензию в УМО и на кафедру.

На последнем заседании Учебно-методического совета филиала текущего учебного года заслушиваются заведующие выпускающих кафедр с докладом об анализе реализуемых образовательных программ и результатами их обновления, и при необходимости, назначенные рецензенты.

При наличии замечаний по результатам обновления ОПОП ВО представленные материалы возвращаются на доработку на выпускающую кафедру.

При отсутствии замечаний результаты анализа ОПОП ВО с соответствующими изменениями утверждаются, что оформляется выпиской из протокола заседания УМС филиала.

Внесенные изменения в ОПОП ВО, относящиеся к компетенции Совета Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, утверждаются на заседании Совета филиала на основании рекомендаций, принятых на заседании Учебно-методического совета.

В Учебно-методический отдел (на бумажном носителе с подлинными подписями) представляются обновленные и утвержденные УМС документы с соответствующими выписками (из решения Совета филиала, Учебно-методического совета), составляющие образовательную программу:

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами;

программы практик (в соответствии с учебным планом); программа государственной итоговой аттестации с приложениями;

Сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса и укомплектованности штатов по ОПОП ВО соответствующего направления подготовки;

Сведения об академическом руководителе.

Рабочие программы учебных дисциплин, оценочные материалы, оценочный тестовый материал (ОТМ), методическое обеспечение учебного процесса хранятся на кафедрах (на бумажном носителе с подлинными подписями и электронном носителе).

Внесенные изменения в ОПОП ВО отражаются в Листе регистрации изменений описания ОПОП ВО и передаются в УМО вместе обновленными вышеперечисленными документами.

После утверждения на заседании Учебно-методического совета (Совета) Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова вносимых в ОПОП ВО изменений, соответствующие корректировки вносятся выпускающей кафедрой в информацию о реализуемых ОПОП ВО, размещенную на официальном сайте филиала в формате pdf.

Изменения вступают в силу после утверждения результатов актуализации программ на Ученом совете Университета. В лист актуализации ОПОП вносится протокол и дата Ученого совета Университета.

Разработчики ОПОП ВО:

Доцент кафедры торговли общественного питания, к.т.н., доцент



М.В. Кsenz

Доцент кафедры торговли и общественного питания, к.т.н., доцент



Т.А. Джум

Протокол заседания кафедры торговли и общественного питания № 8 от 28 марта

2019 г.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ) ОСНОВНОЙ
 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
 ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,
 НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ПРОГРАММЫ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ
 РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»

№ п/п	Содержание изменения (актуализации)	Реквизиты документа об изменении (актуализации)
1	Об актуализации ОПОП по программам высшего и среднего профессионального образования, реализуемых в г. Москве и филиалах Университета	Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 13 от 25.06.2019 г.
2	Об актуализации ОПОП по программам высшего и среднего профессионального образования, реализуемых в г. Москве и филиалах Университета	Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 11 от 23.06.2020 г.
3	Об утверждении ОПОП ВО для набора 2021 года, и актуализации реализуемых в г. Москве и филиалах	Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 84-ОГ от 27.05.2021 г.
4	Об актуализации ОПОП, реализуемых в г. Москве и филиалах	Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 14 от 28.06.2022 г.
5	Об актуализации ОПОП, реализуемых в г. Москве и филиалах	Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 10 от 26.06.2023 г.