

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.09.2023 12:42:03
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe82776856f1710bd17e9070c71fd1b6a6ac5a1610c8e5199

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

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова



Утверждаю
Проректор ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
_____ А.С. Никулин
протокол заседания Ученого совета,
№ 06-01 от «19» 02 2024 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 бизнеса»**

Уровень высшего образования Бакалавриат

Одобрено
Директор Краснодарского филиала
РЭУ им. Г.В. Плеханова
_____ А.В. Петровская

Москва – 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования	4
1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы (бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.....	4
1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте основной профессиональной образовательной программы	5
1.4. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования (бакалавриат)	6
1.5. Требования к абитуриенту	8
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	9
2.1. Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника.....	9
2.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускника	9
2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с типами задач профессиональной деятельности выпускников.....	10
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА)	11
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДАННОЙ ОПОП	12
5. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	12
5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП.....	12
5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП	14
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП.....	16
5.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы ..	17
6. ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ	17
7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП	18
7.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	18
7.2. Практическая подготовка	19
7.3. Государственная итоговая аттестация	20
7.4. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.....	20
8. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	21

ПРИЛОЖЕНИЕ: СТРУКТУРА ОСНОВНЫХ ПРОГРАММНЫХ ДОКУМЕНТОВ,
ВХОДЯЩИХ В СОСТАВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

- Приложение 1. Планируемые результаты освоения образовательной программы
(компетентностная модель выпускника)
- Приложение 2. Учебный план с графиком учебного процесса
- Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)
- Приложение 4. Рабочие программы практик
- Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 6. Оценочные средства
- Приложение 7. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной
работы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профилю) программы Технология и организация ресторанного бизнеса (далее – ОПОП) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, с учетом требований профессиональных стандартов: 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 07 мая 2015 года № 281н.; 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 15 июня 2020 г. № 329н.

ОПОП 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 дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации, рабочую программу воспитания, оценочные и методические материалы, и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также необходимые методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

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 образовательной программы (бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- 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 (далее – 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;
- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки ВО» от 12 сентября 2013 года №1061, зарегистрирован Министерством юстиции РФ 14.10.2013 года, регистрационный номер 30163;
- Приказ Минобрнауки России «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования - бакалавриата, направлений подготовки высшего

- образования - магистратуры, специальностей высшего образования - специалитета, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. №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) «бакалавр» 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, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 года № 1047;
 - Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
 - Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года № 281н;
 - Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н;
 - 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 федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
 - Иные нормативно-методические документы Минобрнауки России, Университета и Филиала.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте основной профессиональной образовательной программы

ЕКС	– Единый квалификационный справочник
з.е.	– зачетная единица
ОПК	– общепрофессиональные компетенции
ОПОП	– основная профессиональная образовательная программа высшего образования

ОТФ	– обобщенная трудовая функция
ПД	– профессиональная деятельность
ПК	– профессиональные компетенции
ПООП	– примерная основная образовательная программа
ПС	– профессиональный стандарт
УГСН	– укрупненная группа направлений и специальностей
УК	– универсальные компетенции
ФЗ	– Федеральный закон
ФГОС ВО	– федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

1.4. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования (бакалавриат)

1.4.1. Миссия, цели и задачи ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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 бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса реализует следующие основные цели:

- методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса и на этой основе развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО и профессиональных стандартов по данному направлению подготовки;

- организация учебного процесса на основе внедрения инновационных педагогических технологий, обеспечивающих подготовку высококвалифицированных выпускников, способных выполнять профессиональные задачи по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и управлению предприятиями питания;

- воспитание личности, владеющей культурой мышления и способной максимально реализовать свой профессиональный потенциал в вопросах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и управления предприятиями питания.

В области воспитания задачами ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса являются:

- формирование у обучающихся таких социально-значимых черт и качеств, как целеустремленность, организованность, ответственность, коммуникабельность, трудолюбие, толерантность;

- развитие таких личностных качеств, как патриотизм, гражданская позиция и правовое сознание, уважение к правам и свободам человека, готовность к самоопределению в вопросах подбора работы, формирование и развитие инициативы и творческих способностей, нацеленных на совершенствование современного общества, любовь к родине и семье.

В области профессиональной подготовки задачами ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса являются развитие и совершенствование у обучающихся знаний, умений, навыков и компетенций, необходимых в сфере производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и управления предприятиями питания.

1.4.2. Срок освоения ОПОП

Срок освоения по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых технологий):

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года.

в заочной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых технологий, составляет 4 года и 11 месяцев.

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

1.4.3. Трудоемкость ОПОП

Объем образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса составляет 240 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий.

1.4.4 Язык обучения ОПОП

Обучение по ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания осуществляется на русском 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».

1.5. Требования к абитуриенту

К освоению программы бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование или среднее профессиональное образование.

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

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2.1. Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника

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

Профессиональная деятельность выпускников, освоивших программы бакалавриата включает работу в: сетевых и крупных предприятия питания и отелях с системой питания гостей, крупных специализированных цехах, имеющих функции кулинарного производства; в структурных подразделениях предприятий питания, в задачи которых входит организация производства пищевой продукции (административные структурные подразделения сетевых компаний, отделы менеджмента производства, отделы менеджмента качества производства).

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

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере управления предприятиями питания.);

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;

Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

2.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускника

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- ✓ технологический,
- ✓ организационно-управленческий,

✓ проектный.

2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с типами задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда) и наименование профессионального (-ых) стандарта (-ов)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака; 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 15 июня 2020 г. № 329н.</p>	Технологическая деятельность	- управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>– предприятия общественного питания, – услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации, – технологии обслуживания клиентов организаций сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы, первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p>
	Проектная деятельность	<p>- организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - разработка системы мероприятий по повышению эффективности</p>	<p>– предприятия общественного питания, – услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации, – технологии обслуживания клиентов организаций сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы, первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p>

		технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.); 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 07 мая 2015 года № 281н.	Организационно-управленческая деятельность	- управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания; - взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.	– предприятия общественного питания, – услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации, – технологии обслуживания клиентов организаций сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы, первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА)

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

В результате освоения данной образовательной программы выпускник должен обладать универсальными, общепрофессиональными, профессиональными компетенциями.

Полный состав обязательных (универсальных, общепрофессиональных, профессиональных) компетенций обучающегося с краткой характеристикой каждой из них, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП представлен в Приложении 1 «Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетентностная модель выпускника)».

Совокупность компетенций, установленных образовательной программой бакалавриата, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность в Технологии продукции и организация общественного питания области профессиональной деятельности: 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

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

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №301 от 05.04.2017 года и ФГОС ВО по данному направлению подготовки содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется: учебным планом, рабочими программами дисциплин (модулей), рабочими программами практик, программой ГИА, рабочей программой воспитания, оценочными и методическими материалами, другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Совокупность документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации, компетентностно-ориентированной ОПОП, а именно:

- планируемые результаты освоения образовательной программы (компетентностная модель выпускника) (Приложение 1);
- учебный план, с графиком учебного процесса (Приложение 2);
- рабочие программы учебных дисциплин (модулей) (Приложение 3);
- рабочие программы практик (Приложение 4);
- программа государственной итоговой аттестации (Приложение 5);
- оценочные средства (Приложение 6);
- рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы (Приложение 7).

5. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профилю) программы Технология и организация ресторанного бизнеса разрабатывается и осуществляется на основе следующих нормативных документов:

- Положение о текущем и рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в ФГБОУ ВО «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 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 об организации самостоятельной работы студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Положение об электронной информационно-образовательной среде в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;

- Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования — программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры, программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре и осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
- Положение о модульной системе организации учебного процесса в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Положение о курсовых работах (проектах) в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Положение о фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Методические указания по написанию выпускной квалификационной работы (ВКР) в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Методические указания по написанию выпускной квалификационной работы в формате стартапа (ВКРС) в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы;
- Методические рекомендации по составлению и оформлению междисциплинарного проекта.
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов.

Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профилю) программы Технология и организация ресторанного бизнеса включает:

- рабочие программы учебных дисциплин (приложение 3);
- рабочие программы прохождения практик (приложение 4);
- программа 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 лабораторные практикумы, методические указания по выполнению самостоятельной работы, специализированные периодические издания (основная и дополнительная учебно-методическая и научная литература, а также специализированные периодические издания перечисляются в рабочих программах соответствующих дисциплин);
- 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 и информационных справочных систем, контролирующие и прочие компьютерные программы, используемые при изучении дисциплин (указываются в рабочих программах соответствующих дисциплин);
- оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации разрабатываются в соответствии с локальными нормативными актами Университета (приложение 6);
- требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы бакалавра (указываются в программе ГИА, приложение 5);

- рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы (Приложение 7).

Уровень обеспеченности основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профилю) программы Технология и организация ресторанного бизнеса учебно-методической документацией и информационными материалами соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профилю) программы Технология и организация ресторанного бизнеса обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам. РПД размещены в Электронной информационно-образовательной среде Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Реализация ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания обеспечивается в течении всего периода обучения индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде, как на территории филиала, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда филиала (далее ЭОИС) обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в РПД, рабочих программах практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы;
- фиксацию хода образовательного процесса и результатов промежуточной аттестации, а также результатов освоения программ бакалавриата;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, с использованием электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса.

Особенности функционирования и структуры ЭОИС регулируются Положением об электронной информационно-образовательной среде.

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

Характеристика условий библиотечно-информационного обслуживания в Филиале

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

Структура библиотеки представлена отделом библиотеки и читальным залом,

оборудованным компьютерами с организацией открытого доступа к библиотечным фондам.

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.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и электронной информационно-образовательной среде организации из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» как на территории филиала, так и вне ее.

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.

Все участники образовательного процесса имеют свободный доступ к электронным ресурсам, указанным в таблице 1.

Таблица 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 «Айбукс»	Сторонний	https://ibooks.ru/	ООО «Айбукс»
8.	Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала»	Собственный	https://eios.reakf.ru/	Краснодарский филиал «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

9.	Информационная справочно-правовая система «Консультант плюс»	Сторонний	Локальная сеть филиала	ООО «ИЦ Консультант» г. Краснодар
10.	Справочно-правовая система «Гарант»	Сторонний	Локальная сеть филиала	ООО «Компания АПИ «Гарант»
11.	Бухгалтерская справочная система «Система Главбух»	Сторонний	http://www.1gl.ru	ООО «Аktion группа Главбух»

Система электронных ресурсов библиотеки, обеспечивая широкий доступ к российским и зарубежным информационным ресурсам, способствует улучшению качества образования и развитию научно-исследовательской деятельности университета.

Для всех категорий пользователей Филиала сайт является основной точкой доступа к Электронно-библиотечным системам.

5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП

Не менее 70 % численности педагогических работников, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля) – согласно ФГОС ВО не менее 70 %.

Не менее 5 % численности педагогических работников, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) – согласно ФГОС ВО не менее 5 %.

Не менее 60 % численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации) – согласно ФГОС ВО не менее 60 %.

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

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, занятий семинарского типа, 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.

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

Для формирования у обучающихся практических навыков имеется специально оборудованные аудитории/лаборатории (Лаборатория органолептических и инструментальных методов исследований непродовольственных товаров, Лаборатория органолептических и физико-химических исследований пищевого сырья и продовольственных товаров, Аналитическая лаборатория по оценке безопасности товаров, Лаборатория информационных технологий и систем, Микробиологическая лаборатория, Лаборатория технологии продукции общественного питания, Лаборатория физики) в соответствии с направленностью (профилем) программы.

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

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав которого определен в рабочих программах дисциплин).

В учебном процессе используются современные программные средства, благодаря чему обучающиеся получают необходимые практические навыки работы с компьютером.

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

5.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата должно осуществляться в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

6. ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

В соответствии с Федеральным законом от 31.07.2020г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации по вопросам воспитания обучающихся», воспитание - деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

В Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова воспитательная работа является важной и неотъемлемой частью многоуровневого непрерывного образовательного процесса, направленная на создание благоприятных условий для личностного и профессионального становления выпускников вуза, формирование необходимых универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, таких базовых социально-

личностных качеств, как духовность, нравственность, патриотизм, гражданственность, трудолюбие, ответственность, инициативность, способность к творческому самовыражению и активной жизненной позиции, приверженность к здоровому образу жизни и культурным ценностям.

Основные цели, задачи и направления воспитательной работы, последовательность их реализации, включая участие обучающихся в мероприятиях, отражены в рабочей программе воспитания и календарном плане воспитательной работы.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы является компонентом основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профилю) программы Технология и организация ресторанного бизнеса и представлена в Приложении 7.

С целью совершенствования системы воспитания обучающихся, организации и координации внеучебной и воспитательной деятельности создан отдел по внеучебной работе и дополнительному образованию, в состав которого входят Студенческий совет, Волонтерский отряд «МИР».

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

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 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 осуществляется в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по 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 программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №301 от 05.04.2017 года для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП Университет создает оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации. Оценочные средства формируются в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

ФОС является сводным документом, в котором представлены единообразно разноуровневые, компетентностно-ориентированные оценочные средства по дисциплинам, практикам, ГИА, позволяющим показать взаимосвязь планируемых (требуемых) результатов образования, формируемых компетенций и результатов обучения на этапах реализации

ОПОП.

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

Оценочные средства включают в себя:

- перечень компетенций с указанием результатов обучения и этапов их формирования;
- методические материалы, характеризующие этапы формирования компетенций;
- методические материалы, характеризующие этапы формирования компетенций во время проведения промежуточной аттестации;
- показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания.

Оценочные средства включают: типовые задания для практических и лабораторных занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ (проектов), рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

7.2. Практическая подготовка

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы

Практическая подготовка организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка организуется путем проведения практик, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В обязательной части устанавливаются следующие типы практик:

типы учебной практики:

- ознакомительная практика.

типы производственной практики:

- технологическая практика;
- организационно-управленческая практика;

В части, формируемой участниками образовательных отношений устанавливаются следующие типы практик:

типы производственной практики:

- преддипломная практика.

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 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», Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова, Методических указаний по написанию выпускной квалификационной работы (ВКР) в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», Методических указаний по структуре и оформлению выпускных квалификационных работ для студентов всех направлений подготовки, направленностей (профилей) программ бакалавриата и магистратуры (Краснодарский филиал), Методических указаний по выполнению выпускной квалификационной работы для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профилю) программы Технология и организация ресторанного бизнеса.

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, с учетом профессиональных стандартов.

Государственная итоговая аттестация включает:

- выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

7.4 Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе

- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»;
- Положение о мониторинге студентами организации образовательного процесса в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о внутренней независимой оценке качества образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о внутренней независимой оценке качества образования в Краснодарском филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата (профессионально-общественная, международная аккредитации).

8. 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 (бакалавриат) по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

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.

Заведующий кафедрой торговли и общественного питания
протокол заседания кафедры № 6 от 21 января 2021 г.

 Е.Н. Губа

Директор Краснодарского филиала
РЭУ им. Г.В. Плеханова



А.В. Петровская

протокол заседания Совета Краснодарского филиала
РЭУ им. Г.В. Плеханова №12 от 3 февраля 2021 г.

Согласовано:



Букалова М.В., главный технолог
ООО «Семья Ресторанов Мандарин»,
г. Краснодар

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)
 ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
 И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И НАПРАВЛЕННОСТИ (ПРОФИЛЮ) ПРОГРАММЫ
 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

№ пп	Содержание изменения (актуализации)	Реквизиты документа об утверждении изменения (актуализации)
1	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» № 55-ОГ от 19.02.2021 г
2	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.
3	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.