

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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



*Утверждаю*

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

Гришин В.И.

« протокол заседания Ученого совета,

№ 1 от «6» 09 2017 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Направление подготовки**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность (профиль) программы**

Технология организации ресторанного дела

**Уровень высшего образования - Бакалавриат**

**Программа подготовки прикладной бакалавриат**

*Одобрено*

Директор Пермского института (филиала)

ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

Гордеева Е.В

Москва – 2017г.

# СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1. Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела».....	4
1.2. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела».....	4
1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования (бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела», квалификация – бакалавр).....	5
1.4. Требования к абитуриенту, необходимые для освоения ОПОП .....	6
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА».....	7
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	7
3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА».....	10
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА».....	13
5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА».....	16
5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО.....	16
5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО.....	21
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе в соответствии с ОПОП ВО.....	22
6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ИНСТИТУТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ.....	23
7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА».....	26
7.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	26
7.2. Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников вуза с ОВЗ и инвалидов.....	27

8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....29

**8.1. Таблица соответствия компетенций с ФГОС ВПО на ФГОС ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)**

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

- Приложение 1. Компетентностная модель выпускника
- Приложение 2. Учебный план, включая календарный график, справочник компетенций и их распределение по дисциплинам
- Приложение 3. Рабочие программы дисциплин (модулей)
- Приложение 4. Программы практик
- Приложение 5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников на соответствие их подготовки ожидаемым результатам образования компетентностно-ориентированной образовательной программы, включая требования к ВКР

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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

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 и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также необходимые методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

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

Нормативную базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в действующей редакции);
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 15 апреля 2014 г. №295;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 05 апреля 2017 г. N 301 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры", зарегистрирован в Минюсте России 14.07.2017г. №47415.
- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки ВО» от 12 сентября 2013 года №1061, зарегистрирован Министерством юстиции РФ 14.10.2013 года, регистрационный номер 30163;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере высшего образования от 17.08.2017 № 05-15120 «Об изменениях нормативного правового регулирования организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 ноября 2013 г. N 1245 г. Москва "Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования - бакалавриата, направлений подготовки высшего образования - магистратуры, специальностей высшего образования - специалитета, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. N 1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней) "бакалавр" и "магистр", перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 сентября 2009 г. N 337, направлениям подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицу квалификации (степени) "специалист", перечень которых утвержден постановлением Правительства Российской Федерации от 30 декабря 2009 г. N 1136";
- Письмо заместителя министра образования № АК-2612/05 от 20.08.2014 "О федеральных государственных образовательных стандартах»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 13 июля 2017 г. № 653 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» вступил в силу 19 августа 2017 года;
- Приказ Министерства образования и науки от 09 января 2014г. №2 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332;
- Устав ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», зарегистрированный в МИФМС № 46 от 13.10.2015г.;
- Положение о Пермском институте (филиале) ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова» (Утверждено первым проректором ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Протокол заседания Ученого совета «РЭУ им. Г.В. Плеханова» №21-ОГ от 13.10.2015г.).
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Примерная основная образовательная программа высшего образования (Пр.ОПОП ВО);
- 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 профессионального образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»; (утверждено первым проректором ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». протокол заседания Ученого совета «РЭУ им. Г.В. Плеханова» №3 от 24.11.2015г.)

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

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

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

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

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

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

#### **Срок освоения ОПОП ВО**

Срок освоения ОПОП - 4 года по очной форме обучения; 4,5 года по очно-заочной форме обучения; 5 лет по заочной форме в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению.

#### **Трудоемкость ОПОП ВО**

Трудоемкость освоения студентом данной ОПОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 240 зачетных единиц и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП.

#### **1.4. Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном)

общем образовании или среднем профессиональном образовании/высшем образовании, свидетельствующий об освоении содержания образования полной средней школы и наличия сформированных компетенций, включая, в том числе: знание базовых ценностей мировой культуры, владение государственным языком общения, понимание законов развития природы и общества, способность занимать активную гражданскую позицию, владение навыками самооценки. Наличие успешных результатов сдачи Единых Государственных Экзаменов

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

### 2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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

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

### 2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

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

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

### 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

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

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

проектная

## **2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

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

### **производственно-технологическая деятельность:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания

### **организационно-управленческая деятельность:**

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

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

установка критериев и показателей эффективности работы производства;

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

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



определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;  
формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;  
выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;  
разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;  
операционное планирование на предприятии;  
организация документооборота по производству;  
организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;  
управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;  
контроль финансовых и материальных ресурсов;  
осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;  
формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;  
организация профессионального обучения и аттестации работников производства;  
создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;  
участие в планировке и оснащении предприятий питания;  
контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

**научно-исследовательская деятельность:**

проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;  
разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;  
анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;  
участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;  
использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;  
участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

**проектная деятельность:**

оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;  
разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;  
определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;  
чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;  
осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;  
использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания

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

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

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

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

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

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

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

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

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

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

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

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

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

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

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

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

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

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата:

**производственно-технологическая деятельность:**

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

владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы

деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

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

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

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

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

**организационно-управленческая деятельность:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**научно-исследовательская деятельность:**

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

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

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

**проектная деятельность:**

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

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

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

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

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об

образовании в Российской Федерации» (в ред. от 13.07.2015г.) с изменениями и дополнениями вступившим в силу 24.07.2015г, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №301 от 05 апреля 2017г и ФГОС ВО по данному направлению подготовки, содержание и организация образовательного процесса при реализации АОПОП ВО регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин; программами учебных и производственных практик; программой ГИА, другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

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

- *компетентностная модель выпускника (Приложение 1);*
- *учебный план, включая календарный график, справочник компетенций и их распределение по дисциплинам (Приложение 2);*
- *рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) (Приложение 3);*
- *программы практик (Приложение 4);*
- *программа ГИА (Приложение 5).*

#### **4.1. Компетентностная модель выпускника**

Наиболее действенным инструментом оценки результатов освоения ОПОП в рамках компетентного подхода является компетентностная модель выпускника, которая дает возможность охватить профиль, связывающий будущую деятельность выпускника с предметами и объектами труда, а также отразить междисциплинарные требования к результату образования.

Компетентностная модель выпускника описана *в терминах компетенций* и показывает к чему должен быть пригоден выпускник вуза, получивший образование по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», к выполнению каких функций он подготовлен и какими качествами обладает.

( Приложение 1).

#### **4.2 Учебный план и календарный график**

Базовый учебный план включает в себя график учебного процесса, который устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой государственной аттестации, каникул. График разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО и представлен на первой странице учебного плана.

В учебном плане отражена логическая последовательность освоения блоков ОПОП ВО (дисциплин, практик, ГИА), обеспечивающих формирование компетенций.

В блок 1 входят дисциплины, относящиеся к базовой части программы, и дисциплины, относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 включает практики, относящиеся к вариативной части.

Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. N 1061 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 октября 2013 г., регистрационный N 30163), с изменениями, внесенными приказами Министерства

образования и науки Российской Федерации от 29 января 2014 г. N 63 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 февраля 2014 г., регистрационный N 31448), от 20 августа 2014 г. N 1033 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 сентября 2014 г., регистрационный N 33947), от 13 октября 2014 г. N 1313 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 ноября 2014 г., регистрационный N 34691), от 25 марта 2015 г. N 270 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 апреля 2015 г., регистрационный N 36994) и от 1 октября 2015 г. N 1080 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 октября 2015 г., регистрационный N 39355).

Учебный план подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» представлен в приложении 2.

#### **4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)**

Адаптированные рабочие программы учебных курсов, дисциплин, модулей определяют цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП ВО, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины или разделов дисциплины, практики, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, материально-техническое обеспечение, методические рекомендации по изучению дисциплины.

Учебные курсы, предметы, дисциплины (модули) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студентов, на 100 % обеспечены рабочими программами, представленными в приложении 3.

В рабочих программах учебных дисциплин четко сформулированы требования к конечным результатам обучения в соответствии с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (приложение 3)

#### **4.4. Программы практик**

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» раздел основной образовательной программы «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые бакалаврами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, профессиональных и специальных компетенций обучающихся.

ОПОП ВО подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с ФГОС ВО, предусматривает, что в Блок 2 "Практики" входят учебная (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) и производственная (Научно-исследовательская работа, Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности), в том числе преддипломная практики.

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

Базовые предприятия практик отвечают требованиям ФГОС ВО бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и содержанию практики. Базами практики являются учебно-производственные лаборатории вуза или предприятия общественного питания.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета, отзыва руководителя практики от предприятия и публичной защиты. По результатам аттестации выставляется оценка. (Приложение 4).

#### **4.5. Программа ГИА**

В Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, а также подготовка к сдаче и сдача государственного междисциплинарного экзамена.

Рабочие программы по государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» разработаны с учетом требований ФГОС ВО по данному направлению и являются основными методическими документами, определяющими требования к методическому обеспечению государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по программам высшего образования. Рабочие программы-ГИА содержат:

- перечень видов итоговых аттестационных испытаний, установленных ФГОС ВО по направлению;
  - программу государственного междисциплинарного экзамена;
  - темы выпускных квалификационных (бакалаврских) работ;
  - требования к содержанию и методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускных квалификационных (бакалаврских) работ;
  - критерии оценки выпускных квалификационных (бакалаврских) работ.
- (Приложение 5).

## **5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА».**

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

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

- Положение о текущем, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
- Положение о планировании и учете результатов учебно-методической и организационно-методической работы НПП и кафедр Университета;
- Положение об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о мониторинге студентами организации образовательного процесса в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о фонде оценочных средств в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение об организации учебного процесса с использованием системы зачетных единиц в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Положение о реализации образовательных программ высшего образования в ускоренные сроки в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования;
- Положение о порядке восстановления в число студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о порядке перевода студентов из высших учебных заведений в число студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» и о порядке перевода студентов с одной специальности (направления) на другую (в том числе с изменением формы обучения);
- Положение о порядке предоставления академических отпусков обучающимся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение 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 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 организации самостоятельной работы студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о распределении студентов по профилям бакалавриата в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение об интерактивных формах обучения в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Регламент организации проведения дисциплин по выбору студентов федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Регламент проведения дисциплины по физической культуре для очно-заочной и заочной форм обучения в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Учебно-методическое и информационное обеспечение включает:

- программы учебных дисциплин (приложение 3);
- программы практик (приложение 4);
- программу государственной итоговой аттестации (приложение 5);
- базовые учебники и учебные пособия по каждой учебной дисциплине (перечисляются в рабочих программах соответствующих дисциплин);
- основную и дополнительную учебно-методическую и научную литературу по



каждой учебной дисциплине, в том числе 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. Лабораторные практикумы и методические указания по выполнению самостоятельной работы указываются в приложениях к рабочим программам учебных дисциплин);

- нормативные и технические документы (указываются в рабочих программах соответствующих дисциплин);
- Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники (указываются в рабочих программах соответствующих дисциплин);
- обучающие, справочно-информационные, 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, включающие: вопросы для самопроверки, вопросы и задания для самостоятельной работы, тесты и компьютерные тестирующие программы, рекомендуемые темы эссе, рефератов и докладов, вопросы для подготовки к экзамену (зачету) для каждой учебной дисциплины, примерные темы курсовых и комплексных междисциплинарных курсовых работ (указываются в рабочих программах соответствующих дисциплин);
- требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы бакалавра.

Уровень обеспеченности основной образовательной программы бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология организации ресторанного дела» учебно-методической документацией и информационными материалами соответствует требованиям п. 7.1.2 ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам. Содержание каждой из учебных дисциплин представлено в виде аннотации на официальном сайте филиала в разделе «Сведения об образовательной организации. Образование». Полнотекстовые РПД размещены в Электронной информационно-образовательной среде филиала.

Реализация ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» обеспечивается в течение всего периода обучения индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде, в том числе из любой точки, где есть доступ к ИТС «Интернет».

Электронная информационно-образовательная среда (далее ЭИОС) института обеспечивает:

– доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, 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 образовательной программы;

– проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

– формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение

работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

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

Особенности функционирования и структуры ЭИОС 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 соответствует законодательству Российской Федерации.

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

Информационное обслуживание студентов, преподавателей, аспирантов и сотрудников филиала обеспечивается библиотекой и Информационным вычислительным центром. Библиотечно-информационное обеспечение образовательных программ ведется на основании Закона РФ «О библиотечном деле» от 29.12.1994г (с изменениями от 02.07.2013г); Закона РФ « Об информации, информационных технологиях и защите информации» от 27.07.2006г. (с изменениями от 21.07.2014г.); Приказа от 08.10.2012г. «Об утверждении порядка учета документов, входящих в состав библиотечного фонда» и положением, принятых Советом филиала «О библиотеке» (утверждено 29 апреля 2014 г.), «О порядке комплектования библиотечного фонда» (утверждено 16 апреля 2014 г.), и «Об электронной библиотеке» (утверждено 29 мая 2014 г.).

В филиале имеется библиотека с 2 абонеменами и читальными залами на 250 посадочных мест и электронный читальный зал на 24 компьютера с выходом в Интернет с установленными на них программами, используемыми в учебном процессе.

Основные библиотечные процессы автоматизированы на основе 1 С «Библиотека», в том числе автоматизированы процессы научной обработки, ведения каталога, также его доступ через Интернет, выдача литературы в читальном зале и на абонементе.

Библиотечный фонд составляет 78126 экземпляров различных видов документов по всем отраслям знаний и полностью соответствует профилю института.

Состав фонда:

Учебные издания – 63077 экз.

Научные издания – 8952 экз.

Художественная литература – 5174 экз.

Учебно-методическая литература – 923 экз.

Комплектование определяется профилем учебных дисциплин института и тематикой научно-исследовательских работ. Количество приобретенных за год экземпляров учебной и учебно – методической литературы составляет 13538 экз., из них 10680 – учебная литература

Библиотека вуза непосредственно участвует в образовательном и воспитательном процессе, используя разнообразные формы пропаганды фонда:

- тематические выставки ;
- тематические просмотры
- бюллетени «Новые поступления»

В рамках справочно-библиографического обслуживания по запросам читателей выполняет справочно-библиографические, адресные справки, проводит консультации с читателями по использованию справочно-библиографического аппарата

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной и научной литературы, изданными за последние пять лет, из расчета не менее 50 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся и дополнительной литературой из расчета не менее 25 экземпляров на каждые 100 обучающихся

Фонд дополнительной литературы библиотеки филиала включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. К специализированным периодическим изданиям относятся журналы: «Вопросы питания», «Гигиена и санитария», «Гастроном», «Молочная промышленность», «Общепит: бизнес и искусство», «Пищевая промышленность», «Питание и общество», «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки», «Современный ресторан», «CHEFF ART», «Коллекция рецептов», «Хранение и переработка сельхозсырья»

Список поступающих в читальный зал периодических изданий приведен ниже.

№ п/п	Вид	Наименование	Периодичность	Всего экз.
1	Ж	ВЕСТНИК МГУ.СЕРИЯ 6. ЭКОНОМИКА	6 в год	1
2	Ж	ВЕСТНИК РОССИЙСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМ.В.Г.Плеханова	12 в год	1
3	Ж	ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ В РОССИИ	12 в год	1
4	Ж	ГЛАВБУХ	12 в год	1
5	Ж	ДЕНЬГИ И КРЕДИТ	12 в год	1
6	Ж	ИНОСТРАННЫЕ ЯЗЫКИ В ШКОЛЕ	12 в год	1
7	Ж	ЛОГИСТИКА И УПРАВЛЕНИЕ ЦЕПЯМИ ПОСТАВОК	6 в год	1
8	Ж	МАРКЕТИНГ В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ	6 в год	1
9	Ж	МЕНЕДЖМЕНТ В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ	6 в год	1
10	Ж	МИРОВАЯ ЭКОНОМИКА И МЕЖДУНАРОДНЫЕ ОТНОШЕНИЯ	12 в год	1
11	Х	НАЛОГОВЫЙ ВЕСТНИК (ЖУРНАЛЬНАЯ ВЕРСИЯ)	12 в год	1

12	Ж	НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК: ВСЕ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ	12 в год	1
13	Ж	ОБЩЕСТВО И ЭКОНОМИКА	6в год	1
14	Ж	ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ	12 в год	1
15	Ж	ПИТАНИЕ И ОБЩЕСТВО	12 в год	1
16	Ж	ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ: СЫРЬЕ И ДОБАВКИ	4 в год	1
17	Ж	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ	12 в год	1
18	Ж	РОССИЙСКАЯ ЭКОНОМИКА:ПРОГНОЗЫ И ТЕНДЕНЦИИ	12 в год	1
19	Ж	РОССИЙСКОЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО	24 в год	1
20	Ж	РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ	12 в год	1
21	Ж	СОВРЕМЕННАЯ ТОРГОВЛЯ	12 в год	1
22	Ж	СОЦИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ	12 в год	1
23	Ж	СТАНДАРТЫ И КАЧЕСТВО	12 в год	1
24	Ж	СТРАХОВОЕ ДЕЛО	12 в год	1
25	Ж	ТОВАРОВЕД ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	12 в год	1
26	Ж	УПРАВЛЕНИЕ МАГАЗИНОМ	12 в год	1
27	Ж	ФИЛОСОФИЯ ОБРАЗОВАНИЯ	6в год	1
28	Ж	ФИНАНСЫ	12 в год	1
29	Ж	ШЕФ-АРТ	6в год	1
30	Ж	ШКОЛА ГАСТРОНОМА.	24 в год	1

		Коллекция рецептов		
31	Ж	ШКОЛА ГАСТРОНОМА	24 в год	1
32	Ж	ЭКО	12 в год	1
33	Ж	ЭКОНОМИСТ	12 в год	1

Каждый обучающийся обеспечен доступом к учебно-методической документации и изданиям по основным изучаемым дисциплинам, в том числе доступом к электронно-библиотечным системам и информационно-правовым системам «Консультант+», «Гарант». ЭБС обеспечивают одновременный доступ не менее 25% обучающихся по программам бакалавриата.

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

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

Электронно-библиотечная система института состоит из ряда подписных электронно-библиотечных систем различных производителей. Контент ЭБС содержит учебные и научные издания на русском и иностранных языках (английский, немецкий, французский, испанский и т.д.) по всем основным изучаемым дисциплинам института. Электронно-библиотечные системы

Основные составные части Электронно-библиотечной системы:



Электронно-библиотечная система Znanium.com

Система содержит более 7 тысяч учебников и учебных пособий, 2100 монографий, 433 журнала, в том числе 217 из списка ВАК, общее число изданий в системы превышает 15 тысяч по всем группам специальностей Университета



ЭБС «Университетская библиотека онлайн» — это электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам учебной и научной литературы по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств. Каталог изданий в настоящее время содержит почти 100 тыс. наименований. Все материалы в объеме базовой коллекции доступны после самостоятельной регистрации на сайте ЭБС с территории вуза.



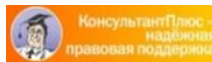
Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт» - это более 1000 учебников, учебных пособий, курсов лекций и др. по бизнесу, экономике, праву, математике, психологии и языкознанию (в том числе словари), вышедших в отечественном издательстве [«Юрайт»](#).

Электронная библиотека Издательского дома «Гребенников» – русскоязычная электронная библиотека научно-практических статей по маркетингу, продажам, рекламе, менеджменту, логистике, финансам и управлению персоналом.

Содержит статьи 33 журналов издательского дома, тематический охват: Маркетинг, Менеджмент, Финансы, Персонал



Информационно-правовая система ГАРАНТ



Информационно-правовая система КОНСУЛЬТАНТ+

Помимо полных текстов законов и постановлений, содержат комментарии к законодательным актам, книги по юриспруденции, большая коллекция книг классиков 19 и 20 веков.

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

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

Доля штатных научно-педагогических работников в приведенных к целочисленным значениям ставок составляет 9,8, т.е. 81% от общего количества научно-педагогических работников организации (регламентировано ФГОС ВО не более 50%).

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

Доля научно-педагогических работников в приведенных к целочисленным значениям ставок, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата составляет 8,9, что соответствует 74% (регламентировано ФГОС не менее 70 процентов).

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата составляет 6,36, что соответствует 53 % (регламентировано не менее 50 процентов).

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с профилем

реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата составляет 1,68, что соответствует 14% (регламентировано по ФГОС не менее 5 процентов).

Справка о кадровом составе прилагается.

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

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

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

также имеются аудитории для:

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

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, техническими средствами обучения, для представления учебной информации в лекционные аудитории.

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

Для проведения аудиторных занятий материально-техническое обеспечение ОПОП ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профилю «Технология организации ресторанного дела» включает:

- лекционные аудитории, оборудованные компьютерами с установленным программным обеспечением (*Microsoft Office версии не позднее 2007, POWER POINT.*) и проектором для демонстрации презентаций;
- аудитории для проведения практических занятий, которые в том числе включают компьютерные классы с установленным программным обеспечением (MS VISIO, POWER POINT, 1С ПРЕДПРИЯТИЕ, При использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки каждому студенту обеспечивается в соответствии с трудоёмкостью изучаемых дисциплин рабочее место в компьютерном классе, имеющем выход в сеть Интернет.
- специализированная технологическая лаборатория, для проведения практических и лабораторных занятий.

Дополнительно в данных аудиториях установлены программы: Образовательный процесс обеспечен свободно распространяемыми программными

продуктами, а также необходимым количеством комплектов лицензионного программного обеспечения.

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

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

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

1. Формирование системы научных знаний в ходе изучения естественно - научных и гуманитарных дисциплин.
2. Формирование политической культуры: организация работы лекториев, дискуссионных клубов, общественных объединений и т.д.
3. Воспитание гражданской активности и ответственности студентов.
4. Формирование межкультурных, межэтнических отношений с позиции толерантности

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

1. Организация собеседований, локальных социологических исследований по изучению личностных качеств студентов, их нравственно-этических позиций, духовных интересов и стремлений.
2. Привлечение студентов старшекурсников к работе с первокурсниками.
3. Привлечение студентов к городской и институтской акции «Молодежь против наркотиков».
4. Воспитание у студентов гуманного отношения к детям-сиротам, проведение акции «Поможем детям».
5. Освещение в вузовской многотиражной газете, стенной печати, информационных бюллетенях анализа состояния нравственно-психологического климата, результатов социально-воспитательного мониторинга и проблем студенческой жизни.

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

1. Проведение вузовских, городских и региональных научно-методических семинаров, конференций по проблемам патриотического воспитания молодежи.
2. Проведение в вузе конкурсов, посвященных истории России и малой родины; поиск, сбор и изучение архивных документов; участие в этнографических экспедициях; создание музейных экспозиций, выставок, организация экскурсий по городу и краю.
3. Проведение индивидуальных и групповых бесед и семинаров по вопросам оценки студентами своих гражданских позиций и понятий национальных и общечеловеческих ценностей, идеалов демократии, патриотического отношения к России.
4. Разработка методических материалов по организации патриотического воспитания из опыта работы вуза.



5. Встречи с ветеранами Великой Отечественной войны, участие в работе по содержанию захоронений на воинском кладбище.

6. Проведение творческих и спортивных конкурсов, посвященных Дню защитника Отечества и Дню Победы.

7. Участие студентов во всероссийской акции «Я – гражданин России».

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

1. Работа в институте студенческого клуба, творческих коллективов, лекториев, литературно-творческих объединений.

2. Развитие художественного творчества и самодеятельности студентов с учетом возможностей использования социально-культурного потенциала вуза, города, региона.

3. Проведение мероприятий по пропаганде отечественной культуры.

4. Участие студентов вузов в городских и региональных смотрах-конкурсах, творческих отчетах, выставках художественного творчества, фестивалях коллективов художественной самодеятельности и др.

5. Работа любительских объединений и клубов по интересам, художественных центров, театральных, танцевальных, хоровых и вокальных объединений и др.

6. Проведение тематических вечеров по искусству.

7. Регулярное размещение на сайте вуза в Интернете материалов, отражающих достижения в области художественного творчества.

8. Проведение ежегодных опросов студентов для определения уровня эстетической культуры, духовных потребностей и интересов студентов с целью повышения эффективности воспитательной деятельности по данному направлению.

9. Анализ состояния читательских, зрительских интересов студентов.

10. Организация посещений студентами филармонии, театров, музеев и т.д.

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

1. Создание условий для организации спортивно-массовой работы. Работа спортивных секций, объединений, клубов спортивной направленности.

2. Разработка плана мероприятий (программы) по антиалкогольному просвещению, профилактике наркомании, курения (лекции и беседы наркологов, психотерапевтов, представителей судебных и правоохранительных органов) и формы контроля за его реализацией, проведение цикла лекций по пропаганде здорового образа жизни.

3. Совершенствование организации и повышение качества лечебно-профилактического и оздоровительного обеспечения студентов.

4. Проведение массовых оздоровительных, физкультурных и спортивных мероприятий.

5. Оказание студентам медицинской помощи.

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

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

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

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

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

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

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

Положения, регламентирующие организацию и ведение воспитательной работы со студентами:

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

Положения о конкурсах:

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

Положение об акции «Молодежь против наркотиков».

Трудовое воспитание проявляется в основном через субботники, в которых принимают участие все студенты факультета, работу в детских летних лагерях, в ж/д отряде «Пермь-сервис» и в торгующих организациях города (магазины, рестораны, кафе и пр.).

Пропаганда здорового образа жизни осуществляется через организацию лекции врачей, такие как «Мода и здоровье», «О курении, жевательной резинке и других вредных привычках», просмотров видеофильмов о вреде наркотиков и алкоголя и прочее. Студенты являются постоянными участниками конференций, проводимых Пермской медицинской академией по СПИДу и другим социальным заболеваниям. Студенты посещают бассейн, занимаются в тренажерных залах, на стадионах, в спортивных секциях; общефизическую подготовку получают на занятиях по физическому воспитанию.

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

Для обеспечения питания в институте созданы пункты общественного питания с общим числом посадочных мест 150. Общее количество посадочных мест и расположение столовых и буфетов позволяют удовлетворить потребность сотрудников и студентов в горячем питании.

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

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

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

### **7.1. Оценочные средства**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №301 от 05 апреля 2017г. для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП в институте созданы оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Оценочные средства по дисциплинам ОПОП являются неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов, обучающихся по основным образовательным программам высшего образования и используется при проведении текущего контроля успеваемости, рубежного контроля и промежуточной аттестации студентов.

Целью формирования оценочных средств является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на каждом этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины или программы практики.

Оценочные средства формируются на кафедрах на основе ключевых принципов оценивания:

- валидность: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежность: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективность: разные студенты должны иметь равные возможности добиться успеха;

- эффективность: могут быть использованы не только для проверки соответствия уровня знаний предъявляемым требованиям, но и для формирования этих знаний у студентов;

- своевременность: способность соответствовать запросам студентов и преподавателей в нужный момент

Оценочные средства по дисциплинам ОПОП содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- фонд тестовых заданий, разрабатываемый по дисциплинам учебного плана;
- комплекты оценочных средств необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и содержащие критерии оценивания.

Ответственность за разработку оценочных средств несет кафедра, за которой закреплена данная дисциплина. Ответственным за качество оценочных средств является заведующий кафедрой. Непосредственный исполнитель разработки оценочных средств назначается заведующим кафедрой из числа ведущих преподавателей кафедры.

При согласовании и утверждении оценочных было проверено их соответствие ФГОС, ОПОП и учебному плану, рабочей программе дисциплины, реализуемой по ФГОС, образовательным технологиям, используемым в преподавании данной дисциплины.

В соответствии с ФГОС ВО, оценочные средства включают в себя типовые задания; контрольные работы; тесты; кейс-стади; наборы проблемных ситуаций, соответствующих будущей профессиональной деятельности; сценарии деловых игр и другие оценочные средства, позволяют оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций и знаний.

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

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Государственной итоговой аттестации выпускников включает:

- государственный междисциплинарный экзамен;
- защита выпускной квалификационной работы.

Программа государственного междисциплинарного экзамена по ОПОП высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» разрабатывается выпускающей кафедрой и утверждается Советом филиала ежегодно в соответствии с Положением о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» и 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». Программа включает требования к знаниям, умениям и навыкам студента в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Темы выпускных квалификационных работ определяются выпускающей

кафедрой и утверждаются Советом филиала ежегодно в соответствии с Положением о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» и 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». Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее написания.

Для подготовки выпускной квалификационной работы каждому студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультант.

Структура выпускной квалификационной работы:

Во *введении* дается краткая характеристика состояния общественного питания в настоящее время, актуальность проектирования предприятия во взаимосвязи с современными направлениями развития отечественной системы предприятий общественного питания.

В *технико-экономическом обосновании* дается краткая характеристика города или района, где предполагается осуществить строительство объекта; привязка предполагаемого проекта, расчет потребности в расширении сети общественного питания, определяются основные источники снабжения сырьем и полуфабрикатами, дается обоснование строительства предприятия и подбор ассортимента кулинарной продукции.

*Технологическая часть* — основная, составляет более 60% всего объема ВКР. В ней разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, производится расчет количества сырья и продуктов, количество производственного персонала; рассчитываются площади помещений основных функциональных групп, осуществляется компоновка помещений, расстановка оборудования в основных производственных цехах и помещениях для посетителей. Выполняется рабочий чертеж одного из основных цехов с расстановкой и монтажной привязкой оборудования. Разрабатывается технико-технологическая карта (ТТК) и технологическая схема приготовления блюда, полуфабриката или кулинарного изделия. На плане помещений определяются основные технологические потоки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживающего персонала, посетителей и т.д.

*Проектно-организационная часть* включает 4 раздела: *архитектурно-строительный* – дается характеристика генерального плана участка, выбор основных конструктивных элементов здания (типы стен, колонн, перекрытий и т.п.), дается характеристика отделки здания и дизайнерские решения; *инженерного обеспечения предприятия* – производится расчет электроснабжения, сантехнической части и вентиляции, теплоснабжения, хладоснабжения; *охране труда и техника безопасности* – раскрывается комплекс мероприятий, обеспечивающих здоровые и безопасные условия труда, экологическую безопасность проектируемого или реконструируемого предприятия; *организационный раздел* – краткая характеристика проектируемого предприятия, режим его работы, организация управления предприятием; организационно-правовая форма; характеристика снабжения и складского хозяйства; организации работы производственных цехов предприятия и вспомогательных служб; научная организация труда; дается характеристика услуг по организации потребления и обслуживания, реализации

кулинарной продукции,

*Экономическая часть* включает расчет основных технико-экономических показателей хозяйственной деятельности предприятия.

*Заключение* должно содержать оценку результатов работы. Необходимо отметить чем завершена работа: получением определенных результатов, разработкой специального вопроса, новой технологии, оригинальным планировочным решением предприятия в целом или отдельных функциональных групп, технологических зон, применением новых перспективных видов оборудования, новых форм организации производства и обслуживания потребителей и т.д.

*Список литературы* включает основные и дополнительные библиографические источники, использованные при работе над проектом, изложенные в алфавитном порядке по фамилии автора с указанием издательства, место издания (город) и года издания.

Объем и содержание *графического материала* определяет руководитель в задании на ВКР. Это могут быть:

- генеральный план участка предприятия, разрез здания, конструктивные узлы (колонны, перекрытия);
- поэтажные планы предприятия с расстановкой оборудования в основных помещениях и производственных цехах;
- рабочий чертеж одного из основных производственных помещений в масштабе 1:25 (1:50) с расстановкой и монтажной привязкой оборудования;
- план и схемы энергоснабжения или хладоснабжения;
- технологическая схема приготовления какого-либо блюда или кулинарного изделия, полуфабриката, представляющего особый интерес в производственной программе проектируемого предприятия;
- план предприятия с нанесением всех основных технологических потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой посуды, использованной посуды, отходов и т.д.;
- таблица основных показателей экономической деятельности предприятия;
- таблицы, схемы, отражающие содержание специального дополнительного вопроса.

## **8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

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

- Методические указания по составлению и оформлению рабочей программы учебной дисциплины ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО;
- Положение о порядке проведения анкетирования обучающихся (студентов, слушателей, аспирантов, докторантов) в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Регламент проведения экспертизы учебно-методической литературы;
- Положение о студенческой олимпиаде «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Методику проведения анкетирования работодателей;
- Сертификат № РОСС RU.ФК03.К00021, подтверждающий внедрение СМК в ПИ(ф)

РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Качество подготовки обеспечивается:

- развитием системы многоуровневой и непрерывной подготовки кадров;
- разработкой стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников с привлечением представителей работодателей;
- мониторингом, периодическим рецензированием образовательных программ;
- разработкой объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;
- обеспечением компетентности преподавательского состава;
- развитием научных исследований и инновационной деятельности;
- регулярным проведением самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей;
- информированием общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

Стратегия по обеспечению качества подготовки выпускников представляет собой:

1. Привлечение в университет лучших абитуриентов, способных решать конкретные учебные и научно-исследовательские задачи. С этой целью необходимо осуществлять профориентационную работу со школьниками (конкурсы, практикоориентированные занятия, олимпиады, дни открытых дверей, экскурсии, открытые лекции, тематические школы, мастер-классы).

2. Создание условий для реализации концепции формирования в институте личностно-ориентированной образовательной среды, т.е. развивать образовательный процесс в сторону самостоятельности и ответственности студентов (обучение по индивидуальным планам, внедрение очно-заочной формы обучения для студентов с высоким качеством довузовской подготовки)

3. Использование активных и интерактивных технологий обучения (использование в процессе организации учебного процесса методов и приёмов активного обучения: кейс-стади, метод учебной дискуссии, деловые и ролевые игры, коммуникативные игры, приёмы развития критического мышления, работа в команде, метод проектов, методы проблемного обучения, метод мозгового штурма и др).

4. Развитие академической мобильности обучающихся (развитие языковой подготовки обучающихся института; организация виртуального иноязычного образовательного Интернет-пространства, как ресурса для самостоятельной работы и самообразования студентов; развитие программ повышения квалификации сотрудников Пермского института (филиала) в области владения иностранным языком; формирование двуязычного социального пространства университета);

5. Развитие электронного обучения (внедрение моделей электронного обучения в учебный процесс с целью повышения качества подготовки и оптимизации аудиторной нагрузки НПП; развитие учебно-методического обеспечения дисциплин учебного процесса на основе электронных ресурсов, в т.ч. высокотехнологичных; обеспечение процесса электронного обучения квалифицированными педагогическими и техническими кадрами);

6. Регулярный аудит и оптимизация основных профессиональных образовательных программ института для подготовки специалистов всех уровней (бакалавриат, специалитет, магистратура) на основе оценки конкурентоспособности программ, т.е. подготовка кадров для успешно развивающихся отраслей экономики и с учетом региональных потребностей.

7. Совершенствование механизмов мониторинга качества подготовки выпускников с целью совершенствования процессов:

- подтверждения конкурентоспособности ОПОП;
- оценки актуальности базового учебного плана;
- оценки качества ресурсного обеспечения ОПОП;
- оценки качества организации образовательного процесса и технологий обучения;
- оценки достижения целей и результатов ОПОП (со стороны обучающихся, выпускников текущих и прошлых лет, членов государственных экзаменационных комиссий, работодателей).

Мониторинг и периодическое обновление ОПОП по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология организации ресторанного дела» планируется проводить в соответствии с требованиями ФГОС ВО по указанному направлению и регламентом, установленным в «РЭУ им. Г.В. Плеханова». В частности, рабочие программы учебных дисциплин и учебные планы в части дисциплин по выбору вариативной составляющей должны корректироваться ежегодно с учетом изменений в законодательной базе, развитием науки, внедрением новых подходов в области технологии продукции общественного питания и т.д.

**Разработчики:**






Декан факультета менеджмента  
Зав. кафедрой Технологии и организации питания и услуг



И.И. Лядова  
Ю.Г. Степанян



ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ОСНОВНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ

Номер изменения	Дата и номер протокола заседания Совета факультета о внесении изменений в ОПОП	Наименование раздела ОПОП, в который внесены изменения	Лицо, вносящее изменения в ОПОП	Подпись
			ФИО	
1.	Протокол УМС от 24.07.2017г. № 11	Приложение 2	Декан ФМ И.И. Лядова	
2.	Протокол УМС от 05.09.2017г. № 1	1.2; 7.1.2	Декан ФМ И.И. Лядова	
3.	Протокол УМС от 28.02.2018г. № 5	В соответствии ФГОС п.п.6.6	Декан ФМ И.И. Лядова	
4	Протокол УМС от 28.02.2018г. № 5	п.п.30, 31 приказ МОН №301 от 05.04.17г.	Декан ФМ И.И. Лядова	
5	Протокол УМС от 28.02.2018г. № 5	№301 от 05.04.17г.П.15	Декан ФМ И.И. Лядова	
6	Протокол УМС от 28.02.2018г. № 5	в соответствии ФГОС п.п.6.5	Декан ФМ И.И. Лядова	