

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Сочинский государственный университет»

ОДОБРЕНО
на заседании Ученого совета СГУ

УТВЕРЖДАЮ
Ректор СГУ

протокол № 8

Г.М.Романова

«25» 02 2021 г. «25» 02 2021 г.



Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технологии ресторанного дела

степень (квалификация)

Бакалавр

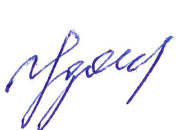
Форма обучения очная, заочная

Рассмотрено на заседании
Учебно-методического совета
по направлению подготовки
протокол № 3
«25» 12 2020 г.

Руководитель ОПОП
19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания
О.А. Удотова
«25» 12 2020 г.

Сочи 2021 г

Разработчики ОПОП ВО 3++:

Зав. кафедрой сервиса и
индустрии питания ФТС СГУ, к.т.н., доцент  О.А. Удотова

Согласовано:

Проректор по УРиКОД



В.П. Ердакова

Председатель УМСН



О.А. Удотова

Зав кафедрой



О.А. Удотова

Начальник УМУ



К.Г. Пронина

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ОПОП ВО 3++

Основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавров/магистров/специалистов по _____ на _____
учебный год протокол № _____ от «__» _____ 202__ г.
кафедры _____

Заведующий кафедрой _____

подпись

ФИО

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавров/магистров/специалистов по _____ на _____
учебный год протокол № _____ от «__» _____ 202__ г.
кафедры _____

Заведующий кафедрой _____

подпись

ФИО

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавров/магистров/специалистов по _____ на _____
учебный год протокол № _____ от «__» _____ 202__ г.
кафедры _____

Заведующий кафедрой _____

подпись

ФИО

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика ОПОП ВО 3++

- 1.1. Направленность (профиль) ОПОП ВО 3++.
- 1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам.
- 1.3. Срок освоения ОПОП ВО 3++.
- 1.4. Объем ОПОП ВО 3++.
- 1.5. Формы обучения.
- 1.6. Структура ОПОП ВО 3++.
- 1.7. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО 3++.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 2.1. Области (сферы) профессиональной деятельности выпускника.
- 2.2. Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускника.
- 2.3. Объекты (области знаний) профессиональной деятельности выпускника.

3. Требования к результатам освоения ОПОП ВО 3++

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО 3++

- 4.1. Учебный план.
- 4.2. Рабочие программы дисциплин (модулей).
- 4.3. Программы учебной, производственной и преддипломной практик.
- 4.4. Программа государственной итоговой аттестации.
- 4.5. Фонды оценочных средств.

5. Требования к условиям реализации ОПОП ВО 3++:

- 5.1. Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО 3++.
- 5.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательного процесса при реализации ОПОП ВО 3++.
- 5.3. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП ВО 3++.
- 5.4. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО 3++.

6. Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО 3++

1.1. Направленность (профиль) ОПОП ВО 3++.

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата, реализуемая факультетом туризма и сервиса ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.**

1.2. Квалификация присваиваемая выпускникам.

Выпускникам образовательной программы присваивается квалификация – бакалавр.

1.3. Срок освоения ОПОП ВО 3++.

Срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

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

в заочной форме обучения составляет 4 г. 11 мес.;

при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

1.4. Объем ОПОП ВО 3++.

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80 з.е.

1.5 Формы обучения.

Обучение по программе бакалавриата **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**, реализуемой ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» осуществляется в ОПОП ВО 3++ реализуется на государственном языке Российской Федерации в **очной** и **заочной** формах.

Реализация ООП возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.6. Структура ОПОП ВО 3++

Структура программы (бакалавриата/магистратуры/специалитета)		Объем программы (бакалавриата/магистратуры/специалитета) и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	210
Блок 2	Практика	21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы		240

В рамках программы **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** выделяются обязательная часть и часть, формируемая

участниками образовательных отношений. Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 56,7 процентов общего объема программы (требование п 2.9 ФГОС ВО 3++).

1.7. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО 3++.

При разработке ОПОП ВО 3++ использовали следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 05 апреля 2017 № 301);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2020 г. № 1047;
- Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510 от 2 июня 2015 г.);
- Профессиональный стандарт 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 июня 2020 г., регистрационный № 59004 от 17 июля 2020 г.);
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Сочинский государственный университет»;
- Другие нормативно-методические документы СГУ.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Области (сферы) профессиональной деятельности выпускника

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

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.2. Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- **технологический;**

- **организационно-управленческий.**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

технологическая профессиональная 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 профессиональная деятельность:

оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);

оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);

планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;

координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов);

проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;
 разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон;
 определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
 организация службы внутреннего контроля;
 организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;
 организация контроля исполнения персоналом принятых решений;
 организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;
 организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
 выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).

2.3. Объекты (области знаний) профессиональной деятельности выпускника

Объекты профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, 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.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО 3++

В результате освоения ОПОП ВО 3++ выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (при наличии)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач
		УК-1.2. Анализирует и систематизирует разнородные данные, оценивает эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (при наличии)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		УК-1.3. Применяет навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК 2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты
		УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ
		УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует знание индивидуально-психологических свойств субъекта социального взаимодействия; особенностей, правил и приемов социального взаимодействия в команде; особенностей поведения групп людей, с которыми осуществляет взаимодействие, учитывает их в своей деятельности; психологии социально-ролевого и командного взаимодействия; основных теорий лидерства; стилей лидерства и возможностей их применения в различных ситуациях

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (при наличии)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		УК-3.2. Организует собственное социальное взаимодействие в команде; определяет свою роль в команде; принимает рациональные решения и обосновывает их; планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. Учитывает совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей, готов проявлять толерантность и ассертивность в межличностном взаимодействии
		УК-3.3 Осуществляет межличностное взаимодействие, планирование собственных действий и координацию общих действий для достижения общих поставленных целей; применяет технологии создания и управления командой
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Демонстрирует знание принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии
		УК-4.2. Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на государственном и иностранном языках

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (при наличии)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		УК-4.3. Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую деятельность на государственном и иностранном языках
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этнических, религиозных и ценностных систем
		УК-5.2. Использует различные формы и типы коммуникаций в мире культурного многообразия и демонстрирует возможности взаимопонимания между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм
		УК-5.3. Демонстрирует практические навыки анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; применяет различные способы анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Демонстрирует знание основных принципов тайм-менеджмента, методов планирования личностного развития, принципов образования
		УК-6.2 Строит дерево целей саморазвития, ставит стратегические, тактические и оперативные задачи, придерживается принципов образования во время реализации траектории саморазвития

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (при наличии)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		УК-6.3 Планирует саморазвитие, достигает целей в учебе, самовоспитании и других видах деятельности, демонстрирует способность самостоятельно решать образовательные задачи в установленный срок
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни
		УК-7.2. Использует основы физической культуры и здорового образа жизни для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внешних и внутренних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
		УК-7.3 Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании
		УК-8.2. Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека
		УК-8.3. Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (при наличии)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Демонстрирует знания о проблемах психофизического развития, задержках психического развития, нормальном и аномальном развитии личности
		УК-9.2. Умеет организовать взаимодействие с людьми с учетом особенностей их психофизического развития, с задержками психического развития
		УК-9.3. Владеет базовыми средствами и приемами взаимодействия с людьми с особенностями психофизического развития, с задержками психического развития
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
		УК-10.2. Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
		УК-10.3. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Демонстрирует знания при определении сущности коррупционного поведения и его взаимосвязи с социальными, экономическими, политическими и иными условиями
		УК-11.2. Анализирует, интерпретирует и правильно применяет правовые нормы при противодействии коррупционному поведению
		УК-11.3. Владеет навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (при наличии)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Демонстрирует знания принципов работы современных информационных технологий
		ОПК-1.2 Выбирает современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-1.3 Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья
		ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья
		ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
Инженерные процессы	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания
		ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
Технологические процессы	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы	ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (при наличии)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	производства продукции питания	ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания
		ОПК-4.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
Организация и контроль производства	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
		ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПКО, ПКР, ПКУВ)		
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
	ПКУВ-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
	ПКУВ-2 Способен управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания	ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания
		ПКУВ-2.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО 3++

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** регламентируются учебным планом, рабочими программами дисциплин, ФОС, программами практик, программой государственной итоговой аттестации.

4.1. Учебный план.

Учебный план разработан и утверждён в соответствии с требованиями к условиям реализации ОПОП ВО 3++, сформулированными во ФГОС ВО 3++.

4.2. Рабочие программы дисциплин (модулей).

Рабочие программы дисциплин разрабатываются на основании утвержденного учебного плана и в соответствии требованиями Положения о рабочей программе дисциплины.

4.3. Программы учебной, производственной и преддипломной практик.

В соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** профиль **Технологии ресторанного дела** раздел основной образовательной программы подготовки бакалавриата практика является обязательной и непосредственно ориентирована на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации ОПОП ВО 3++ предусматриваются следующие виды практик:

Учебная практика

Ознакомительная (обязательная часть УП) - 1 курс, 2 семестр продолжительность составляет 2 недели, что соответствует 3 зачетные единицы, 108 часов.

Производственная практика:

Технологическая (обязательная часть УП): Проводится на 2 курсе в 4 семестре, продолжительность составляет 4 недели. Общая трудоемкость – 6 зачетных единиц, 216 часов.

Организационно-управленческая (часть формируемая участниками образовательных отношений):

Проводится на 3 курсе в 6 семестре, продолжительность составляет 4 недели. Общая трудоемкость – 6 зачетных единиц, 216 часов.

Преддипломная практика (обязательная часть УП):

Проводится на 4 курсе в 4 семестре, продолжительность составляет 4 недели. Общая трудоемкость – 6 зачетных единиц, 216 часов.

4.4. Программа государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация предназначена для установления уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** и профессиональным стандартам соответствующего уровня.

Государственная итоговая аттестация согласно учебному плану и ОПОП ВО 3++ включает:

- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

В программе государственной итоговой аттестации описывается структура ВКР, примерная тематика, порядок подготовки ВКР и защиты.

4.5 Фонды оценочных средств.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++, для аттестации обучающихся на соответствие их учебных достижений требованиям образовательной программы создаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям), практике и государственной итоговой аттестации выпускников. ФОС являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения образовательной программы, рабочих программ дисциплин, программ практик и программ государственной итоговой аттестации.

5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО 3++

5.1. Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО 3++.

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации ОПОП ВО 3++ в соответствии с учебным планом.

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

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

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

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации ОПОП ВО 3++ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда университета дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения ОПОП ВО 3++;

- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

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

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

При реализации программы бакалавриата в сетевой форме требования к реализации ОПОП ВО 3++ обеспечиваются совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы в сетевой форме.

5.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательного процесса при реализации ОПОП ВО 3++:

Помещения для проведения учебных занятий представляют собой учебные аудитории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав которого определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется (при необходимости).

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.3. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП ВО 3++.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации ОПОП ВО 3++ на иных условиях.

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Численность педагогических работников университета, участвующих в реализации ОПОП ВО 3++, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), осуществляющих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля) соответствует ФГОС ВО 3++.

Численность педагогических работников университета, участвующих в реализации ОПОП ВО 3++, и лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) соответствует ФГОС ВО 3++.

Численность педагогических работников организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих 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) соответствует ФГОС ВО 3++.

5.4. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО 3++

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой университет принимает участие на добровольной основе.

- В целях совершенствования образовательных программ университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательным программам привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников университета.
- В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по образовательным программам обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом, отдельных дисциплин (модулей) и практик, отдельных преподавателей.
- Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательным программам в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по образовательным программам требованиям ФГОС ВО 3++ с учетом соответствующей ПООП ВО 3++.
- Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательным программам может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОРГАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Информация об организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья отражается в адаптированной основной профессиональной образовательной программе, разрабатываемой с учетом специальных условий обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья.