АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом
протокол от «26» марта 2021 г. № 1
Ректор _____ А.Р. Набиева

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

направленность (профиль)
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Квалификация
Бакалавр

для набора 2020 года

Виды профессиональной деятельности:
производственно-технологическая;
организационно-управленческая; проектная

Формы обучения: заочная

2021

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Организация производства и обслуживания в индустрии питания. –Чебоксары: Чебоксарский кооперативный институт(филиал) Российского университета кооперации, 2020. – 19 с.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Организация производства и обслуживания в индустрии питания разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332, Профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 №28/н .

Основная профессиональная образовательная программа
обсуждена и рекомендована к утверждению кафедрой товароведения и технологии общественного питания от 10 марта 2020 г., протокол № 7.

одобрена Учебно-методическим советом института от 12 марта 2020 г., протокол № 1.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 16 апреля 2020 г., протокол № 6.

СОДЕРЖАНИЕ

I.Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы:
1. Общие положения
1.1. Определение основной профессиональной образовательной программы;
1.2. Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы;
1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам;
1.4. Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы;
1.5. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы;
1.6. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы;
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника
3. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы
4. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы
4.1. Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы
4.2. Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы
4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение
5. Особенности реализации основной профессиональной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов
II. Документы, регламентирующие содержание образовательного процесса при реализации образовательной программы
Учебный план
Календарный учебный график
Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)с фондами оценочных средств (по всем дисциплинам учебного плана)
Программы практик с фондами оценочных средств
Методические указания по выполнению курсовых работ; методические указания по выполнению лабораторных работ
Программа государственной итоговой аттестации с фондом оценочных средств
Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на программы практик
Матрица соотношения компетенций и дисциплин ОПОП ВО.
III. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы

I.Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1. Общие положения

1.1 Определение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Организация производства и обслуживания в индустрии питания представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Обучение по программе бакалавриата осуществляется в очной, очно-заочной и заочной формах обучения.

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее з.е.) вне зависимости от применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Срок получения образования по программе бакалавриата:

– в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60з.е.;

– в очно-заочной или заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год в очно-заочной или заочной формах обучения составляет не более 75 з.е.;

– при обучении по индивидуальному учебному плану составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более 75з.е.

Структура образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Организация производства и обслуживания в индустрии питания включает обязательную (базовую) и вариативную части. Это обеспечивает возможность реализации программ бакалавриата, имеющих различную направленность (профиль) образования в рамках одного направления

подготовки.

Программа состоит из следующих блоков:

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

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

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

Структура образовательной программы представлена в Учебном плане

на сайте института в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» –http://cheb.ruc.su/sveden/education/

Реализация ОП с использованием сетевой формы не предусмотрена.

1.2 Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы

Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы направления подготовки19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Организация производства и обслуживания в индустрии питания– качественная подготовка конкурентоспособных специалистов в области общественного питания в соответствии с уровнем развития техники и технологий, обладающих общекультурными, общепрофессиональными, профессиональными компетенциями деятельности на основе всестороннего взаимодействия с ведущими профильными предприятиями и организациями.

1.3 Квалификация, присваиваемая выпускникам

Выпускникам основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Организация производства и обслуживания в индустрии питания по окончании обучения присваивается квалификация бакалавр.

1.4 Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы

По направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации реализует направленность (профиль): Организация производства и обслуживания в индустрии питания.

1.5 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования составляют:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ (с изменениями) «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания» от 12 ноября 2015 года № 1332;

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных Министерством образования и науки Российской Федерации от 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г.N 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г.N 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

Положение об основной профессиональной образовательной программе, реализуемой на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденный приказом ректора Российского университета кооперации от 16.05.2016 № 440-од;

Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания" утвержден приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации №28/н от 07.05.2015.

1.6 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы.

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

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной образовательной программы.

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата 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 выпускников, освоивших программу бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 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 Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по данному направлению подготовки выпускники, освоившие программу бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания подготовлены к следующим видам профессиональной деятельности:

– производственно-технологическая;
– организационно-управленческая;
– проектная.

2.4. **Задачи профессиональной деятельности выпускника**.

Выпускник направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания призван решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и направленностью (профилем) основной профессиональной образовательной программы:

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 поддержки 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;

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. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения данной основной профессиональной образовательной программы выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- общекультурные компетенции:

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).

общепрофессиональные компетенции:

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).

профессиональные компетенции:

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);

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. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

4.1. Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н. и профессиональному стандарту "Руководитель предприятия питания».

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

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50% от общего количества научно-педагогических работников организации, реализующих программу бакалавриата, что соответствует требованиям ФГОС ВО от 12 ноября 2015 г. N 1332по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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 не менее 70 %, что соответствует требованиям ФГОС ВО ФГОС ВО от 12 ноября 2015 г. N 1332 по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата составляет не менее 50%, что соответствует требованиям ФГОС ВО ФГОС ВО от 12 ноября 2015 г. N 1332 по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

работников, реализующих программу бакалавриата составляет не менее 5%, что соответствует требованиям ФГОС ВО от 12 ноября 2015 г. N 1332 по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4.2.Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Институт располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность доступа обучающегося и из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»).

Электронная информационно-образовательная среда института обеспечивает:

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

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;

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 посредством сети «Интернет».

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

Учебные аудитории представлены помещениями для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа (практических и лабораторных занятий), курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещениями для самостоятельной работы и помещениями для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, которые укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Для проведения занятий лекционного типа имеются наборы демонстрационного

оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие программам дисциплин.
Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета.

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Фонд библиотечно-информационного центра института сформирован в соответствии с лицензионными нормативами обеспеченности вузов учебными и научными источниками в традиционной и электронной формах и требованиями ФГОС ВО.
Каждый обучающийся обеспечен неограниченным доступом (в том числе удаленным) к библиотечно-информационному центру и электронно-библиотечным системам, содержащим издания учебной и учебно-методической литературы по изучаемым дисциплинам (модулям).При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа не менее чем 25 процентов обучающихся по ОП.
Электронно-библиотечные системы обеспечивают возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет».
Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин и ежегодно обновляется).
Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется.

5. Особенности реализации основной профессиональной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Организация учебного процесса для студентов, имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организацией установлен особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены возможностью освоения дисциплин (модулей) по выбору.

Государственная итоговая аттестация для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится институтом с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья в соответствии с требованиями, указанными в порядке проведения ГИА и локальным нормативным актам.

II. Документы, регламентирующие содержание образовательного процесса при реализации образовательной программы .

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки, содержание и организация образовательного процесса при реализации основной образовательной программы высшего профессионального образования регламентируется учебным планом с учетом его направленности (профиля) (магистерской программы); рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Учебный план

Учебный план по программе бакалавриата направления подготовки19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Представлен на сайте института в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» –http://cheb.ruc.su/sveden/education/

Календарный учебный график.

Последовательность реализации ОП высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы приводится в календарном учебном графике.

Календарный учебный график по программе бакалавриата направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представлен на сайте института в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» –http://cheb.ruc.su/sveden/education/.

Рабочие программы учебных дисциплин(модулей) с фондами оценочных средств (по всем дисциплинам учебного плана)

Рабочие программы дисциплин (модулей) представлены в электронной информационно-образовательной среде института.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств
Оценочные материалы по дисциплинам хранятся на кафедрах, реализующих программы бакалавриата.
Образцы оценочных материалов представлены в рабочих программах дисциплин (модулей).
Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) представлены на сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» http://cheb.ruc.su/sveden/education/

Программы практик с фондами оценочных средств

В соответствии с ФГОС ВО учебная и производственная практики, в том числе преддипломная, являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебным планом предусмотрены следующие типы учебной практики:

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

способы проведения учебной практики: стационарная, выездная;

следующие типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- преддипломная практика;

способы проведения производственной практики: стационарная, выездная.

Программы практик разработаны в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 27 ноября 2015 г. № 1383, локальными нормативными документами института, компетентностным подходом, реализуемым в системе высшегообразования,ипредставлены с фондами оценочных средств насайтеинститута вразделе«Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование»http://cheb.ruc.su/sveden/education/
Оценочные материалы по практикам хранятся на кафедре, реализующей программу.

Методические указания по выполнению курсовых работ; методические

указания по выполнению лабораторных работ

Значительное место в структуре комплектования библиотечного фонда занимают издания вуза в традиционной и электронной форме, за счёт которых оперативно обеспечиваются потребности учебного процесса.
Доступ к информации обеспечивается Автоматизированной интегрированной библиотечной системой "МегаПро» http://ilibrary.rucoop.ru/MegaPro/Web

Программа государственной итоговой аттестации с фондом оценочных средств.

Государственная итоговая аттестация выпускников по данной образовательной программе включает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 года № 636, локальными нормативными актами Российского университета кооперации и включает в себя:
- требования к результатам освоения основной образовательной программы;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы;
- перечень примерных тем для выпускной квалификационной работы;
- фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в электронной информационно-образовательной среде института.

Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на программы практик

Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на программы практик прилагаются.

Матрица соотношения компетенций и дисциплин ОПОП ВО

Матрица соотношения компетенций и дисциплин ОПОП ВО прилагается.

III. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы

Наименование раздела, в который внесены изменения
(измененное содержание раздела)

Основная профессиональная образовательная программа:
обновлена, рассмотрена и одобрена на 20___/___ учебный год на заседании учебно-методического совета от _____ 20___г., протокол №_____