

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический
университет имени П.А. Костычева»
(ФГБОУ ВО РГАТУ)



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

Н.В. Бышов

«23»

декабря

20 15 г

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания (уровень бакалавриата)

направленность (профиль) программы

«Технология организации ресторанного дела»

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Рязань 2015 г.

Разработчики ООП:

Декан технологического факультета, кандидат сельскохозяйственных наук,
доцент О.В. Черкасов

Заместитель декана, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры
«Технология общественного питания» Н.В. Вавилова

Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Технология общественного питания» М.В. Евсенина

Рецензенты:

декан факультета пищевых технологий ФГБОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли», кандидата биологических наук, доцент Большакова Л.С.;

руководитель отдела персонала ООО «Гиперглобус» г. Рязань Скворцова М.Н.;

директор ООО «Свобода» г. Рязань Еремин С.А.

Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» (форма обучения: очная, заочная) рассмотрена и утверждена Учёным советом ФГБОУ ВО РГАТУ.

Протокол заседания от «23» декабря 2015 года № 5-а

Визирование ООП для реализации в 2016 -2017 учебном году

Изменения и дополнения основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» (форма обучения: очная, заочная) рассмотрены и утверждены Учёным советом ФГБОУ ВО РГАТУ.

Протокол заседания от «31» августа 2016 года № 1

Визирование ООП для реализации в 2017 -2018 учебном году

Изменения и дополнения основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» (форма обучения: очная, заочная) рассмотрены и утверждены Учёным советом ФГБОУ ВО РГАТУ.

Протокол заседания от «31» августа 2017 года № 1

Визирование ООП для реализации в 2018 -2019 учебном году

Изменения и дополнения основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» (форма обучения: очная, заочная) рассмотрены и утверждены Учёным советом ФГБОУ ВО РГА-ТУ.

Протокол заседания от «31» августа 2018 года № 1

Визирование ООП для реализации в 2019 -2020 учебном году

Изменения и дополнения основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» (форма обучения: очная, заочная) рассмотрены и утверждены Учёным советом ФГБОУ ВО РГА-ТУ.

Протокол заседания от «30» августа 2019 года № 1

Визирование ООП для реализации в 2020 -2021 учебном году

Изменения и дополнения основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» (форма обучения: очная, заочная) рассмотрены и утверждены Учёным советом ФГБОУ ВО РГА-ТУ.

Протокол заседания от «31» августа 2020 года № 1

В основную образовательную программу по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» (форма обучения: очная, заочная) внесены изменения в связи с вступлением в силу Приказа Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»). Изменения рассмотрены и утверждены Учёным советом ФГБОУ ВО РГАТУ.

Протокол заседания от «23» сентября 2020 года № 2

Визирование ООП для реализации в 2021 -2022 учебном году

Изменения и дополнения основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» (форма обучения: очная, заочная) рассмотрены и утверждены Учёным советом ФГБОУ ВО РГА-ТУ.

Протокол заседания от «31» мая 2021 года № 10а

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель ООП.....	7
2. Общая характеристика ООП.....	7
a. Срок освоения ООП.....	7
b. Объем (трудоемкость) образовательной программы в зачетных единицах.....	7
c. Квалификация, присваиваемая выпускнику.....	7
d. Область профессиональной деятельности выпускника.....	7
e. Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	8
f. Виды профессиональной деятельности выпускника с указанием основных и дополнительных.....	8
g. Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	8
h. Планируемые результаты освоения основной образовательной программы.....	11
i. Особенности реализации ООП при обеспечении инклюзивного образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	15
j. Язык образования.....	16
3. Требования к результатам освоения ООП (компетенции, формируемые у выпускника в результате освоения дисциплин, практик ООП ВО).....	16
4. Компоненты ООП.....	16
4.1 Учебный план.....	16
4.2 Календарный учебный график.....	17
4.3 Организационно-педагогические условия реализации ООП.....	17
4.3.1 Программное обеспечение образовательного процесса.....	17
4.3.2 Материально-техническое обеспечение.....	17
4.3.3 Сведения о научно-педагогических работниках, обеспечивающих реализацию ООП.....	17
4.4 Учебно-методические комплексы дисциплин, практик.....	18
4.4.1 Учебно-методические комплексы дисциплин, в том числе рабочие программы дисциплин, ФОС учебной дисциплины.....	18
4.4.2 Программы всех видов практик.....	18
4.5 Программа государственной итоговой аттестации.....	19
4.6 Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации обучающихся и для государственной итоговой аттестации.....	19
4.6.1. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам, практикам	19
4.6.2 Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации... ..	20
4.7 Характеристика социально-культурной среды университета обеспечивающие развитие общекультурных компетенций обучающихся по ООП бакалавриата.....	20

4.8 Сведения о библиотечном и информационном обеспечении основной образовательной программы.....	27
4.9. Компоненты образовательной программы, реализуемые в форме практической подготовки (перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом).....	27
4.10. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы.....	29
5. Нормативно-правовые акты, обеспечивающие реализацию основной образовательной программы.....	29
6. Требования к финансовым условиям.....	29
7. Приложения.....	30

1. Цель ООП

ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) имеет своей целью развитие у студентов компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также личностных качеств, в том числе социальных и гражданских качеств, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть постоянно востребованным на рынке труда по профилю своего образования.

2. Общая характеристика ООП

а. Срок освоения ООП

Срок получения образования по программе бакалавриата:

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;

- в заочной форме обучения составляет 5 лет.

б. Объем (трудоемкость) образовательной программы в зачетных единицах

Объем (трудоемкость) учебной нагрузки обучающегося при освоении основной образовательной программы (ее составной части) включает в себя все виды его учебной деятельности, предусмотренные учебным планом для достижения планируемых результатов обучения. В качестве унифицированной единицы измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося при указании объема основной образовательной программы и ее составных частей используется зачетная единица.

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц, вне зависимости от формы обучения.

с. Квалификация, присваиваемая выпускнику

Квалификация выпускника – бакалавр.

д. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, 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 про-

изготовление 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.

е. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами 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.

ф. Виды профессиональной деятельности выпускника с указанием основных и дополнительных

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

производственно-технологическая (доп);

организационно-управленческая (доп);

научно-исследовательская (осн);

проектная (доп);

маркетинговая (доп).

г. Задачи профессиональной деятельности выпускника

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

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

h. Планируемые результаты освоения основной образовательной программы

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 виду (видам) профессиональной деятельности, на который (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 па-

раметров 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 фи-

нансово-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 организа-

циями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

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

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

маркетинговая деятельность:

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

і. Особенности реализации ООП при обеспечении инклюзивного образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по образовательным программам инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется вузом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, указанные в индивидуальной программе реабилитации.

Вузом созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Для лиц с ограниченными возможностями по здоровью и инвалидов по индивидуальному учебному плану, может быть увеличен срок получения образования по их желанию не более чем на полгода по сравнению со сроком установленным для соответствующей формы обучения. При этом объем программы за 1 учебный год должна составлять не более 75 з.е.

При определении мест прохождения практик обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями по здоровью учитываются рекомендации указанные в индивидуальной программе реабилитации.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится в Университете с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

j. Язык образования

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

3. Требования к результатам освоения ООП (компетенции, формируемые у выпускника в результате освоения дисциплин, практик ООП ВО)

Требования к результатам освоения ООП (компетенции, формируемые у выпускника в результате освоения ООП ВО, паспорта всех обязательных общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций).

4. Компоненты ООП

Объем контактной работы определяется ООП по направлению подготовки в соответствии с Положением о контактной работе обучающихся с преподавателем в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева».

4.1 Учебный план

Учебный план является основным документом, регламентирующим учебный процесс.

В учебном плане в академических часах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся.

Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" программы бакалавриата/специалитета. Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей) определяются рабочими программами этих дисциплин.

В учебном плане контактная работа по практикам/ГИА отражается в графах КРпПА (КРППГ) и КРпПАпр.подг (КРППГ пр.подгот.).

ИФР - иные формы работ (самостоятельная работа по практикам).

Учебные планы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представлены в приложении 5.

4.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ООП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестацию, каникулы.

4.3 Организационно-педагогические условия реализации ООП

4.3.1 Программное обеспечение образовательного процесса

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.

В учебном процессе используются лицензионные версии программных продуктов, обеспечивающие повышение качества проведения занятий на основе использования современной компьютерной техники, а также свободно-распространяемое ПО (приложение 6).

4.3.2 Материально-техническое обеспечение

Справка о материально-техническом обеспечении основной образовательной программы высшего образования в приложении 8.

Обеспечение безопасных условий обучения и воспитания обучающихся подтверждено санитарно-эпидемиологическим заключением и заключениями, выданные в установленном порядке органами, осуществляющими государственный пожарный надзор, о соответствии зданий, строений, сооружений и помещений, используемых для ведения образовательной деятельности, установленным законодательством РФ требованиям.

Состав материально-технической базы университета, обеспечивающей реализацию образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» представлен в приложении 8.

4.3.3 Сведения о научно-педагогических работниках, обеспечивающих реализацию ООП

Реализация основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания обеспечивается руководящими и научно-педагогическими

работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Характеристика привлекаемых к обучению научно-педагогических кадров представлена в приложении 3.

4.4 Учебно-методические комплексы дисциплин, практик (формируются в отдельных папках)

4.4.1 Учебно-методические комплексы дисциплин, в том числе рабочие программы дисциплин, ФОС учебной дисциплины

По дисциплинам реализующим программу разработаны учебно - методические комплексы, включающие: рабочие программ, паспорт компетенций, ФОСы, тезисы лекций, методические указания по выполнению лабораторных работ, практических занятий, самостоятельной работы, глоссарий. В рабочих программах дисциплин, практик предусмотрены формы проведения учебных занятий, обеспечивающих развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Учебно-методические комплексы дисциплин, разработанные в соответствии с Положением о порядке формирования учебно-методического комплекса дисциплины в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева», в том числе рабочие программы дисциплин, ФОС дисциплин представлены в приложении 9.

4.4.2 Программы всех видов практик

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы; указание места практики в структуре основной образовательной программы; указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических часах; содержание практики; указание форм отчетности по практике; фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике; перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики; перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости); описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики).

В Блок 2 "Практики" входят учебная и производственная, в том числе

преддипломная практики.

Типы учебной практики:

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

Способы проведения учебной практики: стационарная; выездная.

Форма: дискретно по периодам проведения практик.

Типы производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики: стационарная; выездная.

Форма: дискретно по видам практик

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

В рабочей программе практики отражается общая трудоемкость, контактная работа.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

4.5 Программа государственной итоговой аттестации

Проведение государственной итоговой аттестации выпускников ООП бакалавриата организовано в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» от 29.06.2015 N 636; и Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» от 31.08.2017.

В программе ГИА отражается общая трудоемкость, контактная работа.

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 экзамена.

4.6 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся и для государственной итоговой аттестации

При формировании фондов оценочных средств учитывается, что этапы формирования компетенций – это разделы дисциплин, практик.

4.6.1. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам, практикам

Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам или практике, входящий в состав соответственно рабочей программы дисциплины или программы практики включает в себя: перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной образовательной программы; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

4.6.2 Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации (включает в себя: перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной образовательной программы; описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения основной образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения основной образовательной программы).

4.7 Характеристики социально-культурной среды университета, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций обучающихся по ООП бакалавриата

В соответствии с Уставом ФГБОУ ВО РГАТУ и программой развития университета, главной задачей воспитательной работы со студентами является создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, для гражданского самоопределения и самореализации, для максимального удовлетворения потребностей студентов в интеллектуальном, духовном, культурном и нравственном развитии.

Воспитательная деятельность в университете осуществляется через учебный процесс, практики, научно-исследовательскую работу студентов и внеучебную работу по всем направлениям.

Воспитательную работу в университете, как основу социально-культурной среды регламентируют:

- Концепция воспитательной работы в университете;
- Комплексная программа воспитания студентов на 2013- 2017 годы и на период до 2020 г.;
- Положение о порядке реализации права обучающегося на посещение по своему выбору мероприятий, которые проводятся в университете и не предусмотрены учебным планом;

- Правила пользования студентами лечебно-оздоровительной инфраструктурой, объектами культуры и объектами спорта
- Положение о кураторах;
- Положение об общежитии;
- Решения Ученого совета;
- Приказы и распоряжения ректора, касающиеся внеучебной работы.

Воспитательная среда ФГБОУ ВО РГАТУ формируется с помощью комплекса мероприятий, предполагающих:

- создание оптимальных социокультурных и образовательных условий для социального и профессионального становления личности социально активного, жизнеспособного, гуманистически ориентированного, высококвалифицированного специалиста;
- формирование гражданской позиции, патриотических чувств, ответственности, приумножение нравственных, культурных и научных ценностей в условиях современной жизни, правил хорошего тона, сохранение и возрождение традиций ФГБОУ ВО РГАТУ;
- создание условий для удовлетворения потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;
- привитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления.

Университет располагает всеми необходимыми условиями и возможностями обеспечить общекультурные (социально-личностные) компетенции выпускников. Созданная в университете социально-культурная среда, направленная на развитие общекультурных компетенций обучающихся, способствует формированию современного специалиста высшей квалификации, обладающего должным уровнем профессиональной и общекультурной компетентности, комплексом профессионально значимых качеств личности, твердой социально-ориентированной жизненной позицией и системой социальных, культурных и профессиональных ценностей.

С учетом сложившейся социально-культурной среды стратегическая *цель* воспитательной политики университета – обеспечение оптимальных условий для становления и самореализации личности студента, будущего специалиста, обладающего высокой культурой, гражданской ответственностью и качествами личности, способной к профессиональному, интеллектуальному и социальному творчеству.

Постановка стратегической цели позволяет сформулировать задачи воспитательной работы:

- формирование у студента гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;
- формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, интеллигентности;
- воспитание нравственных качеств, духовности;

- ориентация на общечеловеческие ценности и высокие гуманистические идеалы;
- развитие умений и навыков управлением коллективом с использованием различных форм студенческого самоуправления;
- сохранение и приумножение историко-культурных традиций университета, преемственность в воспитании студенческой молодежи;
- приобщение к университетскому духу, формирование чувства университетской солидарности и корпоративности;
- совершенствование физического состояния, привитие потребности в здоровом образе жизни, воспитание нетерпимого отношения к наркотикам, пьянству, антиобщественному поведению;
- создание оптимальной социально-педагогической воспитывающей среды, направленной на творческое саморазвитие и самореализацию личности;
- развитие материально-технической базы объектов, занятых в организации внеучебных мероприятий.

Гражданско-правовая и патриотическая составляющая воспитательной среды университета представляет собой интеграцию гражданского, правового, патриотического, интернационального, политического, семейного воспитания. Задачи: – формирование у студентов гражданской позиции и патриотического сознания, уважения к правам и свободам человека, любви к Родине, семье; – формирование правовой и политической культуры

Культурно-нравственная составляющая воспитательной среды университета включает в себя духовное, нравственное, художественное, эстетическое, творческое, экологическое, семейно-бытовое воспитание и воспитание по формированию здорового образа жизни.

Основные формы реализации: – вовлечение студентов в деятельность творческих коллективов, кружков, секций, поддержание и инициирование их деятельности; организация выставок творческих достижений студентов.

Для реализации целевой установки Комплексной программы воспитательной работы в университете, используя имеющиеся ресурсы, реализуются целевые программы и проекты: «Выбираем профессию», «Пропаганда здорового жизненного стиля и профилактика наркотических, алкогольных и иных зависимостей», Программа «Мой выбор – здоровье» в рамках проекта «Школа Здоровья», «Программа социально-психологической помощи студентам», «Студенческий четверг», «Студенческий куратор», «Дом, в котором я живу», «Звездный РГАТУ», «Патриотическое воспитание студентов Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева», Проект студенческого клуба «Молодая семья», и другие.

В рамках патриотического воспитания организуются встречи студентов университета с ветеранами ВОВ и трудового фронта. Студенты принимают участие в митингах, вахтах памяти, демонстрациях, посвященных праздничным датам, организуют поздравление ветеранов. Патриотической работой

занимаются активисты музея университета, Совет Ветеранов, профком, библиотека, совет обучающихся.

Составной частью всей многоуровневой работы по личностному и профессиональному становлению будущих специалистов является организация работы со студентами -первокурсниками по их адаптации к вузовской системе обучения и особенностями студенческой жизни. С этой целью в вузе для первокурсников ежегодно проводятся анкетирование «Мир моих интересов» и праздничные мероприятия: «День знаний», «Посвящение в студенты» и «Знакомьтесь, мы 1 курс!». Также стало традицией проведение встречи студентов-первокурсников, студенческого актива с ректором университета.

Важная роль в воспитательном процессе отводится организации досуга студентов. Студенты принимают участие в деятельности таких творческих коллективов, как: вокально-инструментальная студия, кружок «Домовёнок», Клуб веселых и находчивых, студенческий театр эстрадных миниатюр, студия эстрадной песни, хореографическая студия «Танцевальный магазин», театральная студия, Школа актива, студенческий волонтерский корпус. Активная деятельность творческих студий носит важный воспитательный момент: обеспечивает занятость студентов в свободное время, способствует развитию их творческих способностей, общению, интересному времяпровождению, являясь дополнительным стимулом для заинтересованности в учебе, поднимая рейтинг университета среди студенческой молодежи и потенциальных абитуриентов.

В процессе формирования конкурентоспособного и компетентного выпускника университета важную роль играет организация праздничных мероприятий, приуроченных к профессиональным праздникам «День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности», «День бухгалтера», а также творческих фестивалей «В профессию через творчество» и «Гордись своей профессией». Давно уже стал традицией «Открытый разговор с ректором...» (встреча ректора со студенческим активом), торжественное чествование активистов, отличников учёбы, спортсменов.

В соответствии с планом профилактических мероприятий в университете проводятся акции и мероприятия по профилактике наркотической, алкогольной и никотиновой зависимости: «Мы за здоровый образ жизни!», «Антинаркотический марафон». В университете со студентами проводятся факультативные занятия: «Профилактика наркотической и алкогольной зависимости», «Профилактика молодежного экстремизма».

Неотъемлемой частью всей общевузовской системы управления является студенческое самоуправление. Формирование студенческого самоуправления является одним из методов подготовки будущих руководителей подразделений, предприятий и организаций.

Студенческое самоуправление – инициативная, самостоятельная и ответственная деятельность неравнодушных к собственной судьбе студентов, направленная на решение жизненно важных вопросов по организации обучения, быта, досуга. Студенческое самоуправление является элементом общей

системы управления учебно-воспитательным процессом в университете и реализует важнейшие функции организации студенческой жизни.

В настоящее время в качестве оптимальной формы студенческого самоуправления в университете являются: актив студенческих групп, курсов, факультетов (старосты и профорги), студенческие советы общежитий, студенческий профсоюз в лице студенческого профкома, студенческий актив университета и волонтерский корпус, творческие студии, кружки по интересам, студенческие специализированные отряды, представительство РССМ, мобильные бригады. Для эффективной работы органов студенческого самоуправления в вузе имеются объекты социальной и спортивной инфраструктуры: концертный зал, помещения и объекты спорта.

Также не остается в стороне физическое воспитание и привитие здорового образа жизни, которое позволяет формировать потребности в физическом совершенствовании, самовоспитании, формировании здорового образа жизни. Этому способствует создание и функционирование спортивных секций, проведение спортивных соревнований и праздников. Встречи со специалистами, ведущими спортсменами выступают основными условиями выполнения задач физического воспитания при подготовке специалистов для экономики региона. Традиционные спортивные мероприятия, такие как Спартакиады университета, первокурсников, общежитий и студенческих специализированных отрядов, матчевые встречи по мини-футболу, соревнования по армреслингу, русскому жиму, настольному теннису, баскетболу и волейболу, легкоатлетическому кроссу проводятся ежегодно и направлены на воспитание морально-волевых качеств, непрерывное повышение мастерства студентов-спортсменов и вовлечение всей студенческой молодежи в массовую спортивную работу.

Сегодня самоуправление студентов в силу самых объективных обстоятельств социальной жизни – это выражение интересов самоорганизации студентов – интересы, которые нуждаются в адекватном статусном определении и социально-правовой защите. В этом состоит новый смысл студенческого самоуправления в университете.

Организована подготовка студенческих и молодежных лидеров для работы органов студенческого самоуправления, проводятся школы и курсы студенческого и молодежного актива.

Активное развитие получило в университете волонтерское движение. Студенты осуществляют безвозмездную добровольную помощь по разным направлениям: социальная работа, профориентация школьников, спортивное волонтерство, благотворительность, донорство и многое другое.

Управление социально-воспитательной работы в университете основано на сбалансированном сочетании административного управления и самоуправления студентов.

В целях повышения эффективности учебно-воспитательного процесса в университете сформирован и активно функционирует Институт кураторства. Кураторами назначаются наиболее авторитетные преподаватели кафедр. В

начале учебного года кафедры представляют кандидатуры кураторов, которые утверждаются приказом ректора. Кураторская работа является служебной обязанностью преподавателя и предусматривается индивидуальным планом в разделе «Воспитательная работа».

Сегодня работа куратора в университете направлена на решение приоритетной задачи вузовского воспитания – создание оптимальных условий для саморазвития личности студента.

В университете принято обязательное назначение кураторов академических групп 1-го и 2-го курсов. Работа кураторов первого курса оплачивается. На каждом факультете распоряжением декана ежегодно назначается старший куратор, в обязанности которого вменяются организация и контроль кураторской деятельности в своем подразделении.

Основные направления деятельности кураторов:

- помощь в быстрой и успешной адаптации вчерашнего школьника к новым для него условиям, к жизни в нашем университете. Разрозненную массу молодых людей поступивших в вуз, надо превратить в студенчество – активную и сознательную часть общества.;
- ознакомление студентов с историей университета, его традициями;
- ознакомление студентов с нормативно-правовыми документами университета;
- организация работы куратора на индивидуальном подходе к студентам, на знании их интересов, наклонностей, быта, состояния здоровья, оказывать посильную помощь в решении жилищно-бытовой проблемы;
- создание организованного сплоченного коллектива в группе;
- содействие решению социально-бытовых проблем, посещение общежитий;
- формирование мотивации здорового образа жизни, социально-психологическая поддержка (самостоятельная или через социально-психологическую службу университета);
- помощь студентам в эффективном использовании учебного и внеучебного времени, развитие творческого потенциала студентов;
- содействие развитию студенческого самоуправления.

Кураторы организуют, проводят и принимают непосредственное участие в мероприятиях разного уровня и направлений: кураторские часы, беседы с профильными специалистами о здоровом образе жизни, профилактике асоциальных явлений, экскурсии, родительские собрания, спортивные и культурно массовые мероприятия, посещение и контроль студентов, проживающих в студенческих общежитиях. Большую роль в воспитании молодежи играет «Единый кураторский час», брейн-ринги, школа бухгалтеров, школа здоровья, фестиваль «В профессию через творчество». Куратор не только стимулирует участие во внеучебной работе, но и проявляет действительный интерес к ее результатам, более того, сам участвует в этой работе.

Обеспечение социально-бытовых условий

Важным объектом социальной работы являются студенческие общежития университета.

Университет имеет 7 различных общежитий, три из них гостиничного типа. В студенческих общежитиях университета всем обучающимся предоставляются места для проживания. Договор найма жилого помещения и договор на оказание дополнительных платных услуг, предоставляемых по желанию обучающемуся, заключаются с каждым проживающим.

Взаимоотношения администрации ФГБОУ ВО РГАТУ с проживающими регламентируются на договорной основе, с обучающимися заключается Договор найма жилого помещения.

Студенты проживают в двух-трех- и четырехместных комнатах, согласно санитарным нормам.

В целом, студентам университета предоставляется возможность проживания в достаточно благоприятных жилищных условиях. Нормативы жилой площади на одного проживающего соблюдаются.

Для самостоятельной работы студентов в каждом общежитии оборудованы специальные помещения. Компактное расположение учебных корпусов и общежитий университета позволяет студентам, проживающим в общежитиях, ежедневно пользоваться услугами библиотек, читального зала, спортивными залами университета. В общежитиях имеются комнаты отдыха, помещения для занятий, спортом, залы для проведения культурно-массовых мероприятий, прачечные, душевые. Территории общежитий оборудованы спортивными площадками.

В общежитиях существует система студенческого самоуправления. Чистота и условия проживания контролируются заведующими общежитиями.

В учебных корпусах и общежитии для питания обучающихся имеется 4 столовые, кафе-буфет с двумя залами, оснащенные современным оборудованием. Потребности обучающихся в питании полностью обеспечиваются. Столовые и кафе находятся на балансе университета.

Для улучшения качества питания студентов и сотрудников в университете создана и эффективно работает комиссия по питанию, в которую входят представители администрации, деканатов факультетов, организаций общественного питания, медицинские работники

Для реализации комплексной программы оздоровления и отдыха студентов университета используются возможности СОЛ «Ласково». Заезды в СОЛ проводятся по сменам.

СОЛ «Ласково» находится в живописном уголке Мещеры. Единовременно там могут отдыхать 160 человек. На территории базы отдыха расположены спальные корпуса, игровая, душевая, столовая.

Для медицинского обслуживания и с целью оздоровления студентов в университете функционирует здравпункт, который находится в первом учеб-

ном корпусе. Медицинское обслуживание студентов осуществляется в соответствии с договором с МУЗ «Городская клиническая больница №10».

4.8 Сведения о библиотечном и информационном обеспечении основной образовательной программы

Сведения о библиотечном и информационном обеспечении по основной образовательной программе представлены в приложении 7.

4.9. Компоненты образовательной программы, реализуемые в форме практической подготовки (перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом)

№ п/п	Компоненты образовательной программы, реализуемые в форме практической подготовки (перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом)	Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы (при наличии практической подготовки по данной дисциплине)
1	2	3
1	Технология продукции общественного питания	Планирование потребностей производственной службы в материальных ресурсах
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Разрабатывается и составляется меню для одного из типов предприятия общественного питания
3	Проектирование предприятий общественного питания	Разрабатывается и составляется меню для одного из типов предприятия общественного питания
4	Ресторанное дело	Разработка мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности
5	Холодильная техника и технология	Ознакомление с ТБ, документацией (технические паспорта ХТ), устройством и работой ХТ: холодильный шкаф или витрина, прилавок, стол, камера, ледогенератор, фризёр, ларь, охладитель напитков и пр.; настройка заданной рабочей температуры ХТ (термореле, контроллер) с закладкой и размещением пищевой продукции (сырье, п/ф, готовые блюда, напитки); проверка температуры и влажности воздуха в камере ХТ (термометры и влагомеры); проверка уровня загрязнений конденсатора ХТ и их ликвидация
6	Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания	Практическая работа с системой водоснабжения и водоотведения на ПОП
7	Учебная практика - прак-	Анализ и оценка деятельности предприятия питания.

	тика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания.
8	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Анализ и оценка деятельности предприятия питания. Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания. Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы. Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания. Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.
9	Производственная практика – научно-исследовательская работа	Определение целей и задач развития сети предприятий питания; оценка текущей деятельности предприятия питания; формирование конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания; реализация конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания; внедрение методик анализа и оценки развития предприятия питания; формирование отчетности предприятия питания; стратегический контроль и оценка эффективности развития предприятия питания
10	Производственная практика – преддипломная практика	Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка, трудовой дисциплины; оценка материальных ресурсов отделов (служб); планирование текущей деятельности отделов (служб) предприятия питания; изучение системы бизнес-процессов и стандартов предприятия питания; координация деятельности отделов (служб); организация контроля исполнения персоналом принятых решений; организация контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; определение уровня эффективности отделов (служб); сбор, обработка и анализ информации, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; выявление проблем в системе контроля предприятия питания

Актуализация основной образовательной программы не влечет за собой внесения изменений в освоённые обучающимися дисциплины (модули) и практики.

4.10. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы вводятся с 01.09.2021г. (ФЗ от 31.07.2020 № 304-ФЗ). Приложение 12.

5. Нормативно – правовые акты, обеспечивающие реализацию основной образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки ООП бакалавриата составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ фед. от 23.07.2013 «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 5 апреля 2017 г. N 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

- Приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры».

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. №1332;

- Устав ФГБОУ ВО РГАТУ.

- Локальные нормативные акты.

Рецензии на ООП, УМКД или их элемент(ы), программы практик, представлены в приложении.

6. Требования к финансовым условиям

Финансовое обеспечение реализации основной образовательной программы осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный N 29967).

Финансовое обеспечение реализации ООП осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

7. Приложения