

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»



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

Утверждаю

В. И. Гришин

Протокол заседания Ученого совета,  
№13 от «25» июня» 2019 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Направление подготовки** 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»



**Направленность (профиль) программы** «Технология и организация ресторанного дела»

**Уровень высшего образования** бакалавриат





**Программа подготовки** академический бакалавриат

Москва –2019

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)**  
**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**  
**НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА**


№ пп	Содержание изменения (актуализации)	Реквизиты документа об утверждении изменения (№ протоколов заседаний Ученого совета и дата)	Подпись декана факультета, реализующего ОПОП ВО
	Об обновлении ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры, реализуемых в Университете (г. Москва)	№ 5 от 08.12.2015	
	Утвердить обновленные ОПОП в связи с вступлением в силу приказов об утверждении ФГОС ВО (3+): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) (приказ Министерства образования и науки РФ №1332 от 12.11.2015 г.);	№ 6 от 22.12.2015	
	Об обновлении комплектов ОПОП ВО, реализуемых в Университете на 2016-2017 учебный год.	№ 15 от 28.06. 2016г	
	Об утверждении ежегодного обновления комплектов ОПОП подготовки бакалавров, специалистов и магистров.	№ 2 от 25.10.2016	
	Об актуализации ОПОП головного вуза и филиалов РЭУ.	№ 5 от 27.12.2016	

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ) ОСНОВНАЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

№ пп	Содержание изменения (актуализации)	Реквизиты документа об утверждении изменения (актуализации)	Подпись декана факультета, реализующего ОПОП ВО
1	О переутверждении действующих ОПОП и учебных планов на 2017/ 2018 учебный год.	Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 15 от 27.06.2017	
2	Об утверждении обновленных ОПОП Университета и филиалов по всем направлениям подготовки и уровням образования (бакалавриат, специалитет, магистратура), включая адаптированные ОПОП, реализуемые в Университете и филиалах в связи с вступлением в силу приказа МОН РФ № 301 от 05.04.2017 г.	Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 1 от 26.09.2017 г.	
3	Об актуализации ОПОП, реализуемых головным Вузом и филиалами Университета.	Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 1 от 02.10.2018 г	
4	О переутверждении и актуализации ОПОП по программам высшего и среднего профессионального образования, реализуемых в г. Москве и филиалах Университета	Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 13 от 25.06.2019 г	

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИЯ)**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ**

№ пп	Содержание изменения(актуализации)	Реквизиты документа об утверждении изменения(актуализации)	Подпись декана факультета, реализующего ОПОП ВО
	Об актуализации ОПОП по программам высшего и среднего профессионального образования, реализуемых в г. Москве и филиалах Университета	Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 11 от 23 июня 2020 г.	

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	6
<b>1.1. Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования .....</b>	<b>7</b>
<b>1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы (бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» .....</b>	<b>7</b>
<b>1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования (бакалавриат) .....</b>	<b>8</b>
<b>1.4. Требования к абитуриенту .....</b>	<b>9</b>
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ .....	9
<b>2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника. ....</b>	<b>10</b>
<b>2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника. ....</b>	<b>10</b>
<b>2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника .....</b>	<b>10</b>
3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ОПОП ВО (КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА) .....	12
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДАННОЙ ОПОП ВО .....	13
5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ (РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ) ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ .....	13
<b>5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО .....</b>	<b>13</b>
<b>5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП .....</b>	<b>17</b>
<b>5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП .....</b>	<b>17</b>
6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ 22	
7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО .....	23
<b>7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации .....</b>	<b>23</b>
<b>7.3. Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников .....</b>	<b>25</b>
8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ .....	25
9 ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ .....	25

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

- Приложение 1. Компетенции выпускника вуза как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП (Компетентностная модель выпускника)
- Приложение 2. Учебный план, включая календарный учебный график, матрицу компетенций (справочник компетенций и их распределение по дисциплинам)
- Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)
- Приложение 4. Программы практик
- Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 6. Оценочные средства
- Приложение 7. Методические материалы

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая по направлению **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** и направленности (профилю подготовки) «Технология и организация ресторанного дела» (далее – ОПОП) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, с календарным графиком учебного процесса, рабочие программы учебных курсов, дисциплин (модулей), программы практик и государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также необходимые методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы (бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 года №301 (далее- Порядок организации образовательной деятельности);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636 (с изменениями и дополнениями);
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденные приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;
- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки ВО» от 12 сентября 2013 года №1061, зарегистрирован Министерством юстиции РФ 14.10.2013 года, регистрационный номер 30163;
- Приказ Минобрнауки России «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования - бакалавриата, направлений подготовки высшего образования - магистратуры, специальностей высшего образования - специалитета, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. N 1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней) "бакалавр" и "магистр"» от 18.11.2013 № 1245 ;
- Приказ Минобрнауки России « О внесении изменений в приложение №1 и №3 и приказу Минобрнауки от 18.11.2013 г. №1245 « Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования – бакалавриата, направлений подготовки высшего образования - магистратуры, специальностей высшего образования – специалитета,

перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней) «бакалавр» и «магистр», перечни которых утверждены приказом Минобрнауки России от 17 сентября 2009 г. № 337, направлениям подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением квалификации (степени) «специалист», перечень которых утвержден постановлением правительства РФ от 30 декабря 2009 г. № 1136;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Минобрнауки России от «12 » ноября 2015 года № 1332;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (далее - Университет);
- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

### **1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования (бакалавриат)**

#### **1.3.1. Миссия, цели и задачи ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Миссия основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) бакалавра по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» – формирование высококвалифицированных профессионалов, обладающих современным уровнем знаний в сфере общественного питания, организации, управления и развития бизнеса, конкурентоспособных на рынке труда, способных максимально полно удовлетворять запросы работодателя.

В области образования: студенты должны уметь решать задачи соответствующие его степени (квалификации) с применением персональных компьютеров и систем автоматизированного конструирования организационно-технологических процессов на предприятиях общественного питания; обосновано подбирать и правильно эксплуатировать основное и вспомогательное оборудование с учётом минимизации совокупных затрат; знать технологию производства продукции общественного питания; технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий производства продукции общественного питания; технические требования, предъявляемые к сырью, готовой продукции в общественном питании; современные средства мультимедийных технологий; правила эксплуатации машин и механизмов; специальную научно-техническую и патентную литературу по тематике научных исследований и технических разработок; условия производства и хранения продукции общественного питания; основы трудового законодательства и организации труда, правила и нормы охраны труда; санитарно-гигиенической и экологической безопасности; правила производственной и противопожарной безопасности.

В области воспитания: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности (целеустремлённости, организованности, трудолюбия, гражданской ответственности, самостоятельности, коммуникабельности, гражданственности, настойчивости в достижении цели, толерантности).

**Цель и задачи.** Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) бакалавра по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» имеет своей целью развитие у студентов компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, развитие 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.

Задачами данной программы являются:

- Образовательная задача – способствовать формированию у выпускника знаний, умений и навыков, необходимых для решения задач профессиональной деятельности, обеспечить контроль уровня освоения компетенций, предоставляя ему возможность выбирать направления развития и совершенствования личностных и профессиональных качеств.

- Воспитательная задача – способствовать формированию у выпускника социально-ответственного поведения в обществе, пониманию и принятию социальных и этических норм, умений работать в коллективе.

- Развивающая задача – способствовать формированию гармоничной личности, развитию интеллектуальной сферы, раскрытию разносторонних творческих возможностей обучающегося, формированию системы ценностей, потребностей, стремлений в построении успешной карьеры.

### ***1.3.2. Срок освоения ОПОП***

Нормативный срок освоения ОПОП по очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых технологий, составляет 4 года.

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

### ***1.3.3. Трудоемкость ОПОП***

Трудоемкость освоения студентом ОПОП за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 240 зачетных единиц.

### ***1.3.4 Язык обучения ОПОП***

Обучение по ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности (профилю) «Технология и организация ресторанного дела» осуществляется на русском языке, допускается включение в образовательную программу элективных дисциплин на иностранном языке.

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

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

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

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ**

### **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Профессиональная деятельность выпускника ВУЗа нацелена на всеобъемлющее получение практических знаний и навыков, изложенных в профессиональных стандартах и других профессиональных требованиях.

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности (профилю) «Технология и организация ресторанного дела» 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 бакалавров являются:

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

Подготовка бакалавров проводится в тесном сотрудничестве с предприятиями отрасли, постоянно ведется мониторинг требований, предъявляемых к специалистам предприятий общественного питания. Объектами профессиональной деятельности выпускников по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности (профилю подготовки) «Технология и организация ресторанного дела» являются группы предприятий индустрии питания.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.**

Выпускник в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности (профилю подготовки) «Технология и организация ресторанного дела» должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

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

### **2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности (профилю подготовки) «Технология и организация ресторанного дела», 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.

### **3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ОПОП (КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА)**

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

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

Полный состав обязательных (общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных) компетенций выпускника (с краткой характеристикой каждой из них) как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП представлен в приложении 1 «Компетенции выпускника вуза как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП (Компетентностная модель выпускника).

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

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

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

- Компетентностная модель выпускника (Приложение 1);
- учебный план, включая календарный график, матрицу компетенций (справочник компетенций и их распределение по дисциплинам) (Приложение 2);
- рабочие программы учебных дисциплин (модулей) (Приложение 3);
- программы практик (Приложение 4);
- программа ГИА (Приложение 5);
- оценочные средства (Приложение 6);
- методические материалы (Приложение 7)

#### **5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ (РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ) ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ**

##### **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

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

Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности (профилю подготовки) «Технология и организация ресторанного дела», осуществляется на основе следующих Положений:

- Положение о текущем и рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников в ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова"

- Положение о самостоятельной работе студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Положение об обеспечении учебного процесса учебными изданиями и иными библиотечно-информационными ресурсами в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Положение об электронной информационно-образовательной среде в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Положение о порядке организации и осуществления практики студентов ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова"
- Положение о модульной системе организации учебного процесса;
- Положение о курсовых работах (проектах);
- Положение о фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Методические указания по написанию выпускной квалификационной работы (ВКР) в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;

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

- учебный план, в том числе календарный учебный график и матрицу компетенции (приложение 2);
- рабочие программы учебных дисциплин (приложение 3);
- программы практик (приложение 4);
- программу государственной итоговой аттестации (приложение 5);
- учебники и/или учебные пособия по каждой учебной дисциплине (перечисляются в рабочих программах соответствующих дисциплин);
- основную и дополнительную учебно-методическую и научную литературу по каждой учебной дисциплине, в том числе, специализированные периодические издания (основная и дополнительная учебно-методическая и научная литература, а также специализированные периодические издания перечисляются в рабочих программах соответствующих дисциплин);
- методические материалы, лабораторные практикумы, методические указания по выполнению самостоятельной работы (Лабораторные практикумы и методические указания по выполнению самостоятельной работы указываются в приложениях к рабочим программам учебных дисциплин)
- нормативные документы (указываются в рабочих программах соответствующих дисциплин);
- ресурсы (электронно-образовательные, информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"), и другие электронные информационные источники (указываются в рабочих программах соответствующих дисциплин);
- информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем, (указываются в рабочих программах соответствующих дисциплин);
- оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации разрабатываются в соответствии с локальными нормативными актами Университета.
- требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы бакалавра/специалиста / магистра (указываются в программе ГИА).

Уровень обеспеченности основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация

общественного питания» направленности (профилю) программы «Технология и организация ресторанного дела» учебно-методической документацией и информационными материалами соответствует требованиям ФГОС ВО по данному направлению.

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

Реализация ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности (профилю) программы «Технология и организация ресторанного дела» обеспечивается в течении всего периода обучения индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде Университета как на территории, так и вне ее.

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

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

- фиксацию хода образовательного процесса и результатов промежуточной аттестации, а также результатов освоения программ бакалавриата;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, оценок и отзывов;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса.

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

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

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

Учебный процесс и научные исследования в Университете библиотечно-информационными ресурсами обеспечивает Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина.

Структура НИБЦ представлена:

- Абонементом учебной литературы
- Читальным залом

- Фундаментальной библиотекой: Абонентом научной литературы
- Абонементом художественной литературы.

Все помещения обеспечены беспроводным интернетом, в читальных залах установлено компьютеры с выходом в Интернет, часть компьютеров оснащены специальными программами, используемыми в учебном процессе. В читальном зале есть возможность подключения к беспроводной сети Wi-Fi.

Для удобства читателей каждый отдел обслуживания оснащен электронным экспресс-каталогом (общее количество - 10 терминалов). В читальном зале НИБЦ организован доступ к ведущим информационно-правовым системам "Гарант" и "КонсультантПлюс», также можно воспользоваться Интернет- сервисом Антиплагиат для самостоятельной проверки текстовых документов на наличие некорректных заимствований.

Основные библиотечные процессы автоматизированы на основе АИБС «AbsothequeUnicode»: процессы научной обработки, ведения каталога (с доступом из любой точки подключения к сети интернет), выдача литературы во всех отделах обслуживания, а также создание и систематическое пополнение базы научных трудов преподавателей Университета, формирование информационных справок о публикационной активности НПП.

Фонд НИБЦ создается на основе централизованного комплектования и организуется по назначению и видам документов. Комплектование определяется реализуемыми в Университете образовательными программами, учебными планами, тематикой научных исследований университета и другими информационными потребностями читателей.

Книжный фонд НИБЦ универсален по содержанию и включает более 610 тыс. экземпляров различных видов печатных документов по всем отраслям знаний и полностью соответствует профилю Университета.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной и научной литературы по дисциплинам образовательных программ, реализуемых в Университете.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

НИБЦ постепенно переходит от накопления документов (изданий на традиционных носителях) к преимущественному использованию электронных библиотечных систем, что позволяет обеспечить качественно новый уровень доступности библиотечно-информационных ресурсов.

Электронные ресурсы представлены российскими и зарубежными электронно-библиотечными системами: ЭБС “Znanium.com”, ЭБС «Университетская библиотека online», Электронная библиотека Издательского дома «Гребенников», ЭБС издательства «Юрайт», Наукометрическая и реферативная база данных SCOPUS, аналитическая и цитатная база данных Web Of Science, ЭБС EMX - Emerald Management Xtra, ЭБС компании ProQuest (ABI/INFORM Complete, ProQuest Dissertations and Theses, и J.P. Morgan Research). (информация представляется на момент утверждения и актуализации ОПОП).

Информация о НИБЦ им. ак. Л.И. Абалкина и ресурсах представлена на странице библиотеки на портале Университета по адресу: <http://www.rea.ru/ru/org/managements/Pages/biblcentr.aspx>.

Для всех категорий пользователей Университета сайт является основной точкой доступа к Электронно-библиотечным системам (русско- и англоязычным).



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

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников, обеспечивающих реализацию данной ОПОП соответствует квалификационным характеристикам.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 70 % в соответствии с ФГОС ВО

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 50 % (в соответствии с ФГОС ВО).

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 %.

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

Имеющаяся материально-техническая база, обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической (*и научно-исследовательской*) работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствует действующим санитарно-техническим и противопожарным правилам и нормам.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа имеются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим программам учебных дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, 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 обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав которого определен в рабочих программах дисциплин).

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

В распоряжении студентов и преподавателей ВУЗа имеется несколько лабораторий, предназначенных для проведения учебных занятий, в том числе и научно-исследовательской работы преподавателей и студентов.

№ п/п	Код, наименование направления, уровень основной образовательной программы	Вид помещения (учебная аудитория, лаборатория, компьютерный класс)	Местонахождение (корпус, номер аудитории)	Наименование оборудования (компьютер, проектор, интерактивная доска и т.п.). Год ввода в эксплуатацию.	Вместимость помещения (количество посадочных мест)	Площадь помещения
1	2	3	4	5	6	7
1	19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, бакалавр	Учебная лаборатория. Лаборатория изучения физико-механических свойств продуктов питания	6 корпус 169 ауд.	Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (12); Рабочая станция Fujitsu Siemens ESPRIMO 814 S/N Рабочая станция HP dc 5700 MT SNCZC 431 CNP (NAC) 1M124587, с подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета, Монитор Fujitsu Siemens. Монитор HP L1740 ТВ Philips 42 PFL7962D. DVD рекордер Pioneer DVR-550 HX-8 (NAC). Научно-лаб. изделие. Кулонометр «Эксперт-006». Сахарометр Krussoptronic. Структурометр. Рефрактометр – солемер KRUSS HR 146. Принтер HP 1102 Принтер HP LaserJet P3005 (NAC)	12	35 м <sup>2</sup>
2	.	Учебная лаборатория. Лаборатория физико-химических исследований продуктов питания	6 корпус 168 ауд.	Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (12); Моноблок HP ProOne 440 G4 AiO 23.8"(1920x1080 IPS)/Intel Core i5 8500T(2.1 Ghz)/8 1M124587, с подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Проектор Sony VFL-CX86. DVD проигрыватель Pioneer DV-600 AV-S (NAC) Весы Ohaus Discovery DV 214 C; Весы аналитические Ohaus Adventurer (аналит.) PA214C. Видеокамера цветная. PTZ Sony EVI-D70P (PZI). Кофе на песке JOHNY АК/8-4. Научно-лабораторное изделие АВК-4. Пенетрационный комплект. Пенетрометр ПН-10. Рефрактометр цифр. Expert Rro - РП 203.	12	30 м <sup>2</sup>

				рН метр рН-420 с набором электродов. Спектрофотометр Solar PV 1251 С. Фотометр КФК 3		
3		Учебная Лаборатория. Технологическая лаборатория	2к. лаб.121	Рабочее место зав. лабораторией; Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (12); Рабочая станция HP dc5700 MT SN CZC7395WSJ Монитор HP L1940T LCD экран 19TFT SN CNK73503KS Принтер лазерный А4 Аппарат упаковочный вакуумный INDOKOR IVP-260/PD Блендер STARFOOD BL-767 Весы технические ВЭУ-6 Весы электронные CAS AD-5 Жарочная пов-ть электр. комбин.74/02FTE1/2R Кофеварка SAECO ROYAL PROFESSIONAL Куттер Robot coupe K2 Миксер Robot coupe mini mp160 vv Миксер планетарный Мясорубка Sirman Овощерезка Robot + набор дисков ROBOT Пароконвектомат ELECTROLUX AOS061EAA1 267200 ПАРОКОНВЕКТОМАТ ДМЕ 106Н Печь СВЧ SARO WD 900SL235S Плита 4 конфорочн 700 CEP KOVINASTROJ ES-T47/P 55824 Плита 4 конфорочн 700 CEP KOVINASTROJ ES-T47/P 55824 Плита 4 конфорочн. 700 CEP KOVINASTROJ ES -Т 47/1 55827 Плита 4 конфорочн. 700 CEP KOVINASTROJ ES -Т 47/1 55827 Плита стеклокерамическая Electrolux ZIRTE1 Плита эл.4 зоны нагрева 74/02 CEPQ Плита эл.4 зоны нагрева 74/02 CEPQ Посудомоечная машина Т-150 Слайсер TECNODUE 220/GS Стол охлаждаемый CX-15/7Н Холодильный шкаф SB 40 Холодильный шкаф SB 40 Холодильный шкаф BM6A (IM7A) Шкаф холодильный ELECTROLUX RE471FN 727335 Шкаф шоковой заморозки ELECTROLUX RBF061 726627 Весы электронные – 3 шт. Мясорубка MOULINEX ME4061	12	111м <sup>2</sup>
3		Учебная лаборатория. Лаборатория «Процессы и	6 корпус №342	Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (40); Рабочая станция HP dc5700 MT SN 2007, с подключением к Интернет и	40	

		аппараты пищевых производств»	<p>обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета, монитор HP L1940T LCD экран 19TFT SN2007</p> <p>Стационарная доска;</p> <p>Проектор;</p> <p>Экран Projecta Ro Screen 200 x200 см (НАС) 2008,</p> <p>Лабораторная установка для исследования различных способов сушки материалов ПАХП-ПР.</p> <p>Лабораторная установка для исследования различных способов сушки материалов ПАХП-ПР.</p> <p>Лабораторная установка по исследованию процессов неизотермического перемешивания пищевых продуктов ПАХП-ПР.</p> <p>Весы электронные товарные настольные CASDB.5H-150</p> <p>Весы электронные товарные настольные CASDB.5H-150 Н.</p> <p>Весы электронные торговые с принтером этикеток.</p> <p>Весы электронные торговые.</p> <p>Весы электронные порционные автономные.</p> <p>Весы электронные торговые CASER-6.</p> <p>ККМ WAB- 08 RK (с ЭКЛЗ, с денежным ящиком) з/н 14000170.</p> <p>ККМ ЭЛВЕС-МИКРО-К (версия 01, без денежного ящика) з/н 00590652.</p> <p>ККМ Касби-02-К (с денежным ящиком) з/н 0002707512.</p> <p>ККМ POS-система EASY POS nova (ATON) 2014.</p> <p>ККМ Штрих-Мини-К (без денежного ящика) з/н 00097936 2014.</p> <p>ККМ АМС-100-МК для торговли с ден.ящиком 2014.</p> <p>Термотрансферный принтер печати этикеток Zebra ZT 220 2014.</p> <p>Сканер лазерный стационарный многоплоскостной SYMBOLLS 2014.</p> <p>Сканер штрих-код MercuryCL-200 2014.</p> <p>Лазерный многоплоскостной сканер на подставке (в комплекте с кабелем USB)</p> <p>Комплект учебно-лабораторного оборудования "Лабораторный стенд "ГидравликаМ1" НТЦ-11.17.1 производитель РФ 2015.</p> <p>Комплект учебно-лабораторного оборудования "Лабораторный стенд "Гидростатика" НТЦ-11.89, производитель РФ 2015.</p>		
--	--	-------------------------------	--	--	--

				Лазерный принтер HPLJP1505nSNVNC3600613 2008. Цифровой планшетный сканер HPSJ5590P (NAC) 2008. Рабочая станция Fujitsu-Siemens ESPRIMO 2008. Монитор TFT 19" Fujitsu- Siemens SCENICVI. Станция сетевого мониторинга HP		
4		Учебная лаборатория. Лаборатория «Холодильная техника и цифровое проектирование оборудования»	6 корпус №239	Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (16); Рабочая станция Fujitsu Siemens ESPRIMO с подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно- образовательную среду Университета, монитор Fujitsu Siemens; проектор; экран; стационарная доска; Рабочая станция HP dc5700 MT SN 2007.с монитором HP L1940T LCD экран 19TFT SN CNK73503X6 (NAC). Стол охл. Диксон СТХ-2/1670 с ящиками охл. Комплект учебно- лабораторного оборудования "Исследование принципа работы холодильника». Монитор HP L1940T LCD экран 19TFT SN CNK73503X6 (NAC). Рабочая станция HP dc5700 MT SN 2007. Белла-Нота-2005-Охлаждаемый стол. Принтер лазерный HP LaserJet Pro P1606dn 2010. Рабочая станция Fujitsu Siemens ESPRIMO. Сканер HP ScanJet 5590. Микроволновая печь LG MB-3944JL. Холодильник двухкамерный.	16	
5		Учебная лаборатория. Лаборатория «Автоматизация технологическо го оборудования (механического) на базе информационн ых технологий»	6 корпус, №254	Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24); Ноутбук с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарная доска; Проектор; Белла-Нота-2005-холодильная витрина 2005. Транспортёр для грязной посуды КАЮР-М. Мультимедийный проектор Sony. Картофелечистка ТАЙФУН МОК- 300А. Мукопросеиватель Каскад. Мясорубка МИМ300 (2 шт.). Взбивальная машина. Хлеборезка ЯНЫЧАР АХМ-300А	24	

Занятия физической культурой проводятся с использованием 6 спортивных сооружений с соответствующим спортивным оборудованием (бассейн, бильярдный клуб, бойцовский зал, тренажерный зал, зал общефизической подготовки, фитнес-студия).

#### **5.4 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации программы осуществляется в объеме не ниже установленных 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.

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

В Университете воспитательная работа является важной и неотъемлемой частью многоуровневого непрерывного образовательного процесса.

Воспитательная деятельность регламентируется локальными нормативными документами, основной целью которых является социализация личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота. Воспитательная деятельность осуществляется по следующим направлениям: духовно-нравственное воспитание, гражданско-патриотическое и правовое воспитание, профессионально-трудовое воспитание, эстетическое воспитание, физическое воспитание, экологическое воспитание, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.

С целью совершенствования системы воспитания студентов, организации и координации внеучебной и воспитательной деятельности создан Совет по воспитательной работе.

В университете регулярно проводятся встречи с ведущими учеными, представителями бизнеса и работодателями. На основании заключенных договоров о сотрудничестве, студенты имеют возможность трудоустроиться в известные коммерческие организации и госструктуры.

На факультетах под общим руководством деканов воспитательной деятельностью занимаются кураторы учебных групп с участием активистов студенческого самоуправления (Положение о кураторстве студенческих групп).

В целях решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития ее социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив, обеспечения прав, обучающихся на участие в управлении образовательным процессом в Университете создан Студенческий совет (Положение о студенческом совете).

Каждый год Студенческий Совет проводит в Университете около 180 различных проектов. Самые масштабные из них – Школа Актива (признана Московским студенческим Центром лучшей системой подготовки студенческого актива), Международная научно-практическая конференция «Плехановские чтения», День донора, Мисс и Мистер Университета, фестиваль современных видов спорта «PlehanoffOpen» и др.

Студенты Университета имеют возможность реализовать творческий потенциал в творческих коллективах, кружках, секциях, которые функционируют при ДК «Конгресс-центр», Спортивном клубе, Студенческом совете.

Основными задачами ДК «Конгресс-центр» и Спортивного клуба на сегодня являются привлечение студентов для занятий в творческих коллективах и спортивных командах и максимальное их разнообразие. Многие команды и коллективы были отмечены почетными грамотами и дипломами за большой вклад в дело развития спорта и самостоятельного художественного творчества студентов.

Особое место в системе воспитательной работы занимают студенческие отряды. Создан студенческий отряд «Плехановец». Проводятся слёты ССО «Плехановец».

В Университете ежегодно проводятся крупные культурно-массовые и спортивно-оздоровительные мероприятия в которых участвуют студенты и преподаватели такие как:

- Массовая лыжная гонка «Плехановская лыжня»;
- Плехановский кросс;
- Посвящение в Плехановцы и т.д.

Социальная сфера Университета состоит из санатория-профилактория, общежитий, комбината общественного питания, центра систем питания, дома культуры «Конгресс-центр», спортивно-оздоровительный центр «Анапа», спортивно-оздоровительный лагерь «Руза».

С целью улучшения отдыха сотрудников, преподавателей и студентов ведется обновление материально-технической базы объектов социальной сферы.

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

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, ФГОС ВО и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №301 от 05.04.2017 года оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №301 от 05.04.2017 года.

### **7.1. Оценочных средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

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

Фонды оценочных средств хранятся на кафедрах, обеспечивающих реализацию образовательных программ.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике, входящий в состав соответственно рабочей программы дисциплины (модуля) или программы практики, включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения 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, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

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

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

## 7.2. Практики

Практики являются обязательным элементом образовательной программы и определяют направленность (профиль) программы. Типы практик устанавливаются в зависимости от вида (видов) деятельности, на которые ориентирована основная профессиональная образовательная программа бакалавриата.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования установлены 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.

Типы производственной практики:

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



- стационарная;
- выездная.

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

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях университета.

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

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности (профилю) программы «Технология и организация ресторанного дела», Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», Методических указаний по написанию выпускной квалификационной работы (ВКР) в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовленности обучающегося к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

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

- Организация учебного процесса, проведение промежуточного и итогового контроля
- Положение о рейтинговании основных профессиональных образовательных программ бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО им. Г.В. Плеханова
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов в ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова"
- Положение об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение о текущем и рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в ФГБОУ "РЭУ им.Г.В. Плеханова"
- Положение об организации самостоятельной работы студентов в ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханов
- Положение об организации самостоятельной работы студентов в ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова"
- Регламент организации проведения элективных и факультативных дисциплин в ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова"

## **9 ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При наличии в контингенте обучающихся по образовательной программе инвалидов и лиц, с ограниченными возможностями здоровья по личному заявлению обучающихся образовательная программа адаптируется с учетом особых образовательных потребностей таких обучающихся.

При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья срок освоения образовательной программы может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год 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 не может составлять более 75 З.Е.

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

Материально-техническое обеспечение для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предусматривает оснащение учебных аудиторий техническими средствами обучения в соответствии с нозологией данной категории обучающихся.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Важным фактором социальной адаптации студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов является индивидуальное сопровождение, которое имеет непрерывный и комплексный характер.;

Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов возникают проблемы учебного адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций