

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА
МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ**

Принято Ученым Советом
«15» марта 2021 г.
Протокол № 02-06-02

УТВЕРЖДАЮ
Ректор  **Е. Н. Трофимов**
«15» марта 2021 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки
**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**
Направленность (Профиль)
«Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр
Нормативный срок освоения программы
4 года
Формы обучения
заочная

Москва 2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	3
1.1. Нормативные документы.....	3
1.2. Общая характеристика.....	4
1.2.1. Цель (миссия) ОПОП	4
1.2.2. Срок освоения ОПОП бакалавриата.	5
1.3. Требования к абитуриенту.....	5
1.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам	5
1.5 Язык образования	6
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	7
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2. Объекты и задачи профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС	8
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ОПОП ВО «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»	10
3.1. Характеристика требуемых компетенций, приобретаемых выпускниками.....	10
3.2. Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате обучения по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»	21
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП БАКАЛАВРИАТА	23
4.1. Календарный учебный график	23
4.2. Учебный план подготовки бакалавра	23
4.3. Рабочие программы дисциплин (модулей), методические указания по освоению дисциплин (модулей), оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям).	27
4.4. Программы практик	28
4.4 Программа государственной итоговой аттестации	28
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА	31
5.1. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы	31
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	31
5.3. Материально-техническое обеспечение	32
5.4 Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата	33

РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативные документы

Образовательная программа (ОПОП) бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», реализуемая в Российской Международной академии туризма (далее - РМАТ) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания»), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ ОТ 09.09.2020 г. №59723.

ОПОП бакалавриата 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, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

В соответствии с направленностью образовательной деятельности МФ РМАТ направленностью (профилем) ОПОП ВО по направлению подготовки академического бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» является **«Технология и организация ресторанного дела»**.

Данный профиль предполагает получение выпускником высшего профессионально-профилированного углубленного образования, позволяющего ему успешно работать в области технологии и организации питания широких масс местного населения и туристов в предприятиях ресторанного бизнеса.

Нормативную правовую базу разработки ОПОП бакалавриата составляют: Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в последней редакции)

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017г. № 301;

Приказа Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся».

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры утвержденный приказом Министерства

образования и науки российской федерации от 29 июня 2015 г. N 636

Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обеспечения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки российской Федерации от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки 19.03.04 «Технологи продукции и организация общественного питания» высшего образования (ВО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.09. 2020г. № 59723;

Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный номер № 37510)

Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования России;

Устав Российской международной академии туризма.

Положение о Московском филиале РМАТ

Локальные нормативные акты РМАТ.

1.2. Общая характеристика

1.2.1. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП имеет своей целью методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также в соответствии с требованиями работодателей и общественного сообщества по отношению к организации деятельности предприятий в ресторанной сфере.

В рамках основной образовательной программы по направленности «Технология и организация ресторанного дела» предполагается осуществление подготовки специалистов для работы в ресторанном бизнесе, как на отечественном, так и на международном рынках. В условиях господствующей сегодня высокой конкуренции на рынке ресторанных услуг успех способствует специалистам, которые обладают фундаментальной подготовкой в области технической, инженерной и проектной деятельности, контроля качества, управления персоналом. Государство и профессиональное сообщество испытывают потребность в высококвалифицированных специалистах в сфере ресторанного дела, на профессиональном уровне владеющих современными методами обеспечения технологии продукции общественного питания, знаниями эффективной организации и управления деятельностью предприятий ресторанного бизнеса, эрудированных в смежных дисциплинах, имеющих опыт практической работы, интегрированных в профессиональную среду.

1.2.2. Срок освоения ОПОП бакалавриата.

Нормативный срок освоения ОПОП (для очной формы обучения), включая последипломный отпуск, составляет 4 года. При обучении по заочной форме срок обучения составляет 4 года 10 месяцев. В случае обучения студентов на базе СПО возможно сокращение срока обучения в соответствии с индивидуальным учебным планом. Также возможно ускоренное обучение для студентов, показывающих выдающиеся результаты в освоении образовательной программы в соответствии с индивидуальным учебным планом на основании решения Совета Филиала.

1.2.3. Трудоемкость ОПОП бакалавриата.

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

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

При обучении по индивидуальному учебному 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.

Конкретный срок получения образования и объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, в заочной форме обучения, а также по индивидуальному плану определяются организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

1.3. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании или о высшем образовании, свидетельствующий об освоении содержания образования полной средней школы и наличия сформированных компетенций, включая, в том числе, знание базовых ценностей мировой культуры; владение государственным языком общения, понимание законов развития природы и общества; способность занимать активную гражданскую позицию и навыки самооценки; владение базовыми знаниями иностранного языка.

1.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам

Квалификация, присваиваемая выпускникам, – **бакалавр**.

1.5 Язык образования

Язык образования: государственный язык Российской Федерации – русский.

В случае участия студента в программе академической мобильности в соответствии с договорами РМАТ и на основании нострифицированных образовательных программ и учебных планов часть дисциплин могут реализовываться и аттестоваться на английском языке.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; в сфере научных исследований);

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

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

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

2.2. Объекты и задачи профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	Технологическая деятельность	Организация и осуществление технологического процесса промышленного производства кулинарной продукции	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
	Организационно-управленческая деятельность	Планирование и управление промышленным производством кулинарной продукции	

	Научно-исследовательская деятельность	Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; центральный офис сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация
	Проектная деятельность	Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по индустриальному производству кулинарной продукции	
33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)	Технологическая деятельность	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; услуги общественного питания; предприятия общественного питания различных типов; центральный офис сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация
	Организационно-управленческая деятельность	Организация и управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания	
	Научно-исследовательская деятельность	Проведение научно-исследовательских разработок в сфере общественного питания	
	Проектная деятельность	Поиск, выбор и использование информации при проектировании предприятий общественного питания	

2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта	Трудовая функция (ТФ)
5	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания Взаимодействие с потребителями и

	социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)	предприятия питания	заинтересованными сторонами Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции).			
	<p>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ</p> <p>Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н)</p>	22.005 Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	<p>Цель: Разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ОПОП ВО «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»

3.1. Характеристика требуемых компетенций, приобретаемых выпускниками.

В результате обучения по ОП бакалавриата, выпускники по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» должны демонстрировать следующие компетенции:

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.1

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		УК-1.2. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
		УК-1.3. Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников
		УК-1.4. Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
		УК-2.2. Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
Командная работа	УК-3. Способен	УК-3.1. Организует отбор членов команды для до-

и лидерство	осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	стижения поставленной цели, распределяя их роли в команде
		УК-3.2. Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды
		УК-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный различные профессиональные и академические тексты, в том числе на иностранном языке
		УК-4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
		УК-4.3. Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития
		УК-5.2. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии
		УК-5.3. Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп
		УК-5.4. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоро-	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраи-	УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения по-

вьесбережение)	вать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	рученного задания
		УК-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
		УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности
		УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
		УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
		УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной	УК-8.3. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
		УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
		<p>УК-9.1 Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.</p> <p>УК-9.1. Умеет планировать и осуществлять про-</p>

	сферах	<p>фессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.</p> <p>УК-9.3. Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.</p>
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p>УК-10.1. Знает основные положения и методы экономической науки и хозяйствования, их юридическое отражение и обеспечение в российском законодательстве; современное состояние мировой экономики и особенности функционирования российских рынков; роль государства в согласовании долгосрочных и краткосрочных экономических интересов общества.</p> <p>УК-10.2. Использует экономические знания для понимания движущих сил и закономерностей исторического процесса, анализа социально значимых проблем и решения социальных и профессиональных задач.</p> <p>УК-10.3. Находит эффективные организационно-управленческие решения, самостоятельно осваивает прикладные экономические знания, необходимые для работы в профессиональной сфере.</p>
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p>УК-11.1. Знает понятие и признаки коррупции, направления противодействия коррупции, сущность профессиональной деформации.</p> <p>УК-11.2. Выявляет и дает оценку коррупционного поведения и содействует его пресечению.</p> <p>УК-11.3. Владеет нетерпимым отношением к коррупционному поведению, уважительным</p>

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

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.2

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационных технологии	ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области про-	<p>ОПК-1.1 Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания</p> <p>ОПК-1.2 Применяет современные инфор-</p>

	<p>фессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности</p>	<p>мационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли</p> <p>ОПК-1.3 Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>ОПК-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности,</p>
<p>Естественнонаучные принципы и методы</p>	<p>ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья</p> <p>ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья</p> <p>ОПК-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p>
<p>Инженерные науки</p>	<p>ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания</p>	<p>ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания</p> <p>ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания</p>
<p>Технологические процессы</p>	<p>ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>ОПК - 4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p> <p>ОПК - 4.2. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания</p> <p>ОПК - 4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр..</p>

<p>Организация и контроль производства</p>	<p>ОПК - 5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p>
--	--	--

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:
производственно-технологическая деятельность:

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.3

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности – технологический					

<p>Организация и осуществление технологического процесса индустриального производства кулинарной продукции</p>	<p>Продовольственное сырье растительно-го и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; центральный офис сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация</p>	<p>Технологический процесс индустриального производства кулинарной продукции</p>	<p>ПК-1 Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой предприятием технологии продукции общественного питания</p>	<p>ПК – 1.1 Знает методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов, и методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ ПК-1.2 Умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и трудовых ресурсах ПК-1.3 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н) Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей</p>
--	--	--	---	--	---

<p>Планирование и управление</p>	<p>Продовольственное сырье растительно-го и животного</p>	<p>Управление производственным процессом</p>	<p>ПК-2 Способен оперативно управлять качеством и безопасностью производства продукции общественного питания</p>	<p>ПК - 2.1 Умеет организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-2.2. Анализирует состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК - 2.3 Владеет методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p>	<p>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н)</p>
<p>Тип задач профессиональной деятельности – проектный</p>					

			<p>ПК-3 Способен разрабатывать и внедрять мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания</p>	<p>ПК – 3.1 Умеет рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК -3.2 Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>ПК-3.3 Владеет методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p>	<p>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ</p> <p>Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н)</p> <p>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержден приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 07.05.2015 г. № 281 н. Ц/02.7</p> <p>Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребн</p>
Тип задач профессиональной деятельности - организационно-управленческий					

<p>Организация и управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания</p>	<p>Продовольственное сырье растительно-го и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания;</p>	<p>Управление процессами производства и обслуживания</p>	<p>ПК-4 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания</p>	<p>ПК - 4.1 Владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах ПК - 4.2 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК - 4.3 Осуществляет координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержден приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 07.05.2015 г. № 281 н. Ц/02.7 Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей</p>
<p>Тип задач профессиональной деятельности – научно-исследовательский</p>					

<p>Проведение научно-исследовательских разработок в сфере общественного питания</p>	<p>Продовольственное сырье растительно-го и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; центральный офис сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация</p>	<p>Научные исследования</p>	<p>ПК-5 Способен осуществлять взаимодействие с контактной аудиторией</p>	<p>ПК-5.1 Решает научно-исследовательские задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ПК- 5.2 Владеет методами научных исследований ПК- 5.3 Способен организовать научно-исследовательский процесс</p>	<p>Инновационный процесс развития общества, отраслей, в частности индустрии питания; Имеющийся опыт и потребность в разработке со стороны рынка и работодателей</p>
---	--	-----------------------------	--	--	---

3.2. Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате обучения по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Матрица компетенций – документ в виде таблицы, содержащий принципиальный набор компетенций, их текстовые формулировки, характеризующие определенные качества деятельности студента, соответствующие уровням компетенций, имеющихся у него. Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате освоения

ОПОП по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела», представлена в Приложении 1.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП БАКАЛАВРИАТА

В соответствии ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки «Технология и организация общественного питания» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его направленности (профиля); рабочими программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ОПОП и формируется на учебный год на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки к срокам освоения ОПОП и учебного плана.

В календарном учебном графике бакалаврской программы указывается последовательность реализации ОП по годам, включая теоретическое обучение, экзаменационные сессии, практики, итоговая аттестацию (защита выпускной квалификационной работы), каникулы.

Календарный учебный график групп, обучающихся по направлению подготовки позволяет организовать учебный процесс в соответствии с требованиями ФГОС ВО по видам учебной работы, перечню дисциплин, объему нагрузки студентов с учетом организации сессий.

Представлен в *Приложении 2*.

4.2. Учебный план подготовки бакалавра

При составлении учебного плана РМАТ руководствовалась общими требованиями к условиям реализации ОП, сформулированными в ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ОП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах. Учебный план, отображающий логическую последовательность освоения разделов ОПОП, обеспечивающих формирование компетенций, представлен в *Приложении 3*.

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Это обеспечивает возможность реализации программ бакалавриата, имеющих различную направленность (профиль) образования в рамках одного направления подготовки (далее - направленность (профиль) программы).

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к основной части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к части формируемой участниками образовательных отношений.

Блок 2 «Практики», который включает практики, относящиеся к основной части программы, и относящиеся к части формируемой участниками образовательных отношений

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

Структура программы бакалавриата

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

Дисциплины (модули), относящиеся к основной части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает. Набор дисциплин (модулей), относящихся к основной части программы включает дисциплины (модули) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности которые реализуются в рамках основной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках: основной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е.) в очной форме обучения; элективных дисциплин (модулей) в объеме не менее 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

Дисциплины (модули), относящиеся к части программы формируемой участника образовательных отношений бакалавриата определяют направленность (профиль) программы бакалавриата.

Реализация компетентностного подхода а предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями государственных органов федерального и регионального уровня, органов муниципального управления, общественных организаций, российских и зарубежных компаний, мастер-классы экспертов и специалистов.

С целью обеспечения выполнения требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы - обеспечение развития у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств при проведении учебных занятий, а также в сочетании с внеаудиторной работой в Академии обеспечивается:

- пробуждение у обучающихся интереса к профессиональной деятельности;
- эффективное усвоение учебного материала;
- самостоятельный поиск обучающимися путей и вариантов решения поставленной учебной задачи (выбор одного из предложенных вариантов или нахождение собственного варианта и обоснование решения);
- установление взаимодействия между студентами, обучение работать в команде, проявлять терпимость к любой точке зрения, уважать право каждого на выражение своего мнения, уважать его достоинства;
- формирование у обучающихся мнения и отношения;
- формирование жизненных и профессиональных навыков;
- выход на уровень осознанной компетентности студента.

Некоторые виды форм организации занятий лекционного и семинарского типов, направлены на развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств:

Занятия лекционного типа	Проблемная лекция
	Лекция-визуализация
	Бинарная лекция (лекция-диалог)
	Лекция-провокация (лекция с заранее запланированными ошибками)
	Лекция-конференция
	Лекция-беседа
	Лекция-дискуссия

	Лекция с разбором конкретных ситуаций
	Мастер класс (показательная лекция)
Занятия семинарского типа	Деловые и ролевые игры
	Мозговой штурм
	Метод проектов
	Психологические и иные тренинги
	Групповая, научная дискуссия, диспут
	Дебаты
	Кейс-метод
	Портфолио
	Семинар в диалоговом режиме (семинар - диалог)
	Разбор конкретных ситуаций
	Метод работы в малых группах (результат работы студенческих исследовательских групп)
	Круглые столы
	Мастер-классы
	Компьютерные симуляции
	Компьютерное моделирование и практический анализ результатов
Презентации на основе современных мультимедийных средств	

Основными методическими принципами развития у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств и др. являются:

- тщательный подбор рабочих терминов, учебной, профессиональной лексики, условных понятий;
- всесторонний анализ конкретных практических примеров управленческой и профессиональной деятельности, в котором обучаемые выполняют различные ролевые функции;
- поддержание всеми обучаемыми непрерывного визуального контакта между собой;
- выполнение на занятии одним из обучающихся функции руководителя, который инициирует обсуждение учебной проблемы;

- активное использование технических учебных средств, в том числе слайдов, фильмов, роликов, видеоклипов, интерактивной доски, с помощью которых иллюстрируется учебный материал;
- постоянное поддержание преподавателем активного внутригруппового взаимодействия, снятие им напряженности;
- оперативное вмешательство преподавателя в ход дискуссии в случае возникновения непредвиденных трудностей, а также в целях пояснения новых для слушателей положений учебной программы;
- интенсивное использование индивидуальных занятий (домашние задания творческого характера) и индивидуальных способностей в групповых занятиях;
- осуществление взаимодействия в режиме строгого соблюдения сформулированных преподавателем норм, правил, поощрений (наказаний) за достигнутые результаты;
- обучение принятию решений в условиях жесткого регламента и наличия элемента неопределенности информации.

Ежегодно в целях постоянной актуализации содержания ОПОП ВО осуществляется пересмотр содержания учебных планов в связи с изменением запросов работодателей, новыми научными достижениями, необходимостью адаптации к рынку труда по данному профилю. В связи с этим для каждого нового набора разрабатывается учебный план года набора и утверждается Вузом.

4.3. Рабочие программы дисциплин (модулей), методические указания по освоению дисциплин (модулей), оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям).

ОПОП ВО включает рабочие программы всех дисциплин (модулей) как основной, так и части формируемой участниками образовательных отношений учебно-го плана, включая дисциплины по выбору студента, а также методические указания по освоению дисциплин (модулей) и оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям). Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с требованиями ФГОС ВО высшего образования по направлению подготовки.

В рабочей программе каждой дисциплины (модуля) четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП. Рабочие программы разработаны в соответствии с типовой структурой рабочей программы в соответствии с Положением РМАТ.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) подразумевает наличие методической литературы с учетом рекомендуемого режима и характера учебной работы, а также с учетом необходимого формата (практические занятия или лабораторная работа, СРО) в зависимости от дисциплины (модуля).

Оценочные средства должны быть полными и адекватными отображениями требо-

ваний ФГОС ВПО по данному направлению подготовки, соответствовать целям и задачам бакалаврской программы и ее учебному плану. Они призваны обеспечивать оценку качества общекультурных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

При разработке оценочных средств для контроля качества освоения дисциплин, прохождения практик должны учитываться все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, обеспечивающими качество формирования у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Рабочие программы являются приложением к ОПОП и представлены в учебно-методическом отделе Московского филиала РМАТ и на соответствующих кафедрах. Аннотации дисциплин представлены в Приложении 4.

4.4. Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» реализуемой в Московском филиале ОЧУ ВО РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА, раздел основной образовательной программы бакалавриата Блок 2. «Практики» является обязательным и включает в себя учебную, производственную, в том числе преддипломную практики.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

Типы учебной практики:

ознакомительная практика;

технологическая практика;

научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы).

Типы производственной практики:

технологическая практика;

организационно-управленческая практика;

преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

4.4 Программа государственной итоговой аттестации

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав итоговой государственной аттестации, допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме

освоение основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организации общественного питания и разработанной высшим учебным заведением в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта.

Задачи ГИА:

- определить соответствие результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- оценить уровень теоретических знаний, полученных в результате освоения основной образовательной программы;
- закрепить опыт работы со специализированной литературой, поиска и обработки научной информации;
- оценить навыки к самостоятельной работе бакалавра (специалиста, магистра);
- оценить рациональность подходов к решению профессиональных проблем;
- закрепить навыки принятия самостоятельных решений по вопросам деятельности;
- закрепить опыт проведения научных исследований;
- сформировать чувство ответственности за выполнение порученной работы, ее качество и сроки выполнения

Защита выпускной квалификационной работы бакалавра проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания экзаменационных комиссий.

Решение о присвоении выпускнику квалификации по направлению подготовки и выдаче диплома о высшем профессиональном образовании государственного образца принимает государственная аттестационная комиссия по положительным результатам государственной итоговой аттестации, оформленным протоколами экзаменационных комиссий.

Решение государственной аттестационной и экзаменационной комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения государственной аттестации и экзаменационных комиссий оформляются протоколами.

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, выпускнику высшего учебного заведения присваивается степень «бакалавр» и выда-

ется диплом государственного образца о высшем профессиональном образовании.

В ходе подготовки выпускной квалификационной научно-исследовательской работы бакалавра студент должен определить объект и сформулировать цели и задачи исследования по конкретному направлению, изучить специальную литературу, другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в выбранной области исследования; провести сбор, обработку, анализ и этой информации; провести экспериментальные исследования по актуальным проблемам отрасли; обработать и проанализировать полученные результаты.

В ходе выполнения квалификационной работы бакалавра студент должен: на основе анализа современных достижений техники и технологии в общественном питании (в соответствии с предложенным заданием) выбрать и обосновать технологическую схему нового производства или реконструкции действующего предприятия общественного питания, разработать направления повышения уровня сервиса, технологические режимы и параметры, выполнить сырьевые, технологические и энергетические расчеты, произвести подбор основного технологического оборудования и выполнить его компоновку с учетом норм проектирования, предусмотреть мероприятия по обеспечению безопасных условий труда, выполнить экономические расчеты, подтверждающие целесообразность принятых технических решений.

Оценку результатов выполнения ВКР производят:

- руководитель – качество подготовленной к защите ВКР, поведенческий аспект (способность, готовность, самостоятельность, ответственность) студента в период выполнения работы;

- рецензент (по желанию студента) – качество подготовленной к защите ВКР, поведенческий аспект (способность, готовность, самостоятельность, ответственность) студента в период выполнения работы;

- члены государственной экзаменационной комиссии – качество выполнения и защиты ВКР, качество освоения образовательной программы.

Оценку сформированности компетенций ВКР производят руководитель, рецензент и члены ГЭК.

Критерии оценки ВКР представлены в «Фонде оценочных средств для государственной итоговой аттестации», прилагаемом к программе ГИА.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки объявляются в день защиты выпускной квалификационной работы после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

5.1. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы

Реализация основной образовательной программы бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация ресторанного дела» обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) соответствует требованиям п.4.4 ФГОС.

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

ОПОП обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям). Содержание каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) представлено в Электронной информационно-

образовательной среды Московского филиала РМАТ .

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе «Университетская библиотека on-lain» (ЭБС) и к электронной информационно-образовательной среде организации (ЭИОС). Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

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

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

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

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

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

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации

5.3. Материально-техническое обеспечение

Московский филиал Российской международной академии туризма располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом вуза, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Помещения приспособлены для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, самостоятельной работы (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 предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Эксплуатационное обслуживание зданий и сооружений обеспечивается в рабочем порядке специализированными службами МФ РМАТ.

5.4 Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки.

В целях совершенствования программы бакалавриата при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекаются работодатели и (или) их объединения, так же педагогические работники МФ РМАТ.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Разработчики:

Заведующий кафедрой

Менеджмента гостеприимства и технологии питания

Т.С. Элиарова

Доцент кафедры

Менеджмента гостеприимства и технологии питания

Е.В. Субботина

Декан факультета ГиТИ - зав. кафедрой МИТиМТ

Т.В. Рассохина