

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

Утверждаю:

Ректор РМАТ

Е.Н. Трофимов



«30»

08 2018 г.



**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования**

по направлению подготовки
**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**
(академический бакалавриат)
Квалификация (степень): бакалавр

Направленность (Профиль)
«Технология и организация ресторанного дела»

Формы обучения – заочная

Москва 2018 год

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, СОКРАЩЕНИЯ.....	4
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
1.1. Нормативные документы	7
1.2. Общая характеристика	8
1.2.1. Цель (миссия) ОПОП.....	8
1.2.2. Срок освоения ОПОП бакалавриата.	9
1.3. Требования к абитуриенту	9
1.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам	10
1.5 Язык образования.....	10
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	11
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	11
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	11
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	12
2.4 Задачи профессиональной деятельности бакалавра	12
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ОПОП ВО «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА».....	16
3.1. Характеристика требуемых компетенций, приобретаемых выпускниками.	16
организационно-управленческая деятельность:	17
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»	20
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП БАКАЛАВРИАТА	21
4.1. Календарный учебный график.....	21
4.2. Учебный план подготовки бакалавра	21
4.4. Программы практик.....	24
4.4 Программа итоговой государственной аттестации	27
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА	29
5.1. Кадровое обеспечение	29
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	30
5.3. Материально-техническое обеспечение	32
6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ.....	34

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ	39
7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация	39
7.2. Бально-рейтинговая система оценивания	40
7.3. Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП бакалавриата.	43
8. МЕХАНИЗМ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ СИСТЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ВУЗЕ.	44
Приложение 1_Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате обучения по направлению «Технология и организация общественного питания» направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела»	46
Приложение 2_Учебный план	
Приложение 3_Аннотации рабочих программ учебных дисциплин (модулей)	

ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, СОКРАЩЕНИЯ

Академическая степень – квалификация высшего образования, присуждаемая по результатам освоения соответствующих основных образовательных программ по направлениям подготовки

Вид профессиональной деятельности – методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения, преобразования

Зачетная единица – мера трудоемкости образовательной программы

Итоговая аттестация обучающихся – форма государственного контроля, проводимая с целью определения степени освоения выпускниками образовательной программы

Качество образования – комплексная характеристика образования, выражающая степень его соответствия федеральным государственным образовательным стандартам и требованиям, потребностям личности, общества и государства

Квалификация – характеристика уровня подготовки (готовности) к выполнению определенного вида профессиональной деятельности или конкретных трудовых функций

Компетенция – готовность действовать на основе имеющихся знаний, умений и навыков при решении задач, общих для многих видов деятельности

Кредит – унифицированная единица измерения объема трудоемкости учебной нагрузки обучающегося

Модуль – часть образовательной программы, учебного курса, предмета, дисциплины, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к целям и планируемым результатам освоения образовательной программы

Направление подготовки – совокупность образовательных программ различного уровня в одной профессиональной области

Направленность (профиль) образования – целевая ориентация образовательной программы, определяющая ее предметно-тематическое содержание и (или) преобладающие виды учебной деятельности

Образовательный процесс – целенаправленный педагогически обоснованный процесс обучения и воспитания, организуемый субъектом образовательной деятельности, реализующим образовательную программу

Обучающийся – лицо, зачисленное в установленном порядке в организацию, осуществляющую образовательную деятельность, и осваивающее образовательную программу

Обучение – целенаправленный процесс организации деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками компетенциями, развитию способностей

Объект профессиональной деятельности – системы, предметы, явления, процессы, на ко-

торые направлено воздействие

Область профессиональной деятельности – совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом, производственном проявлении;

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата (ОПОП бакалавриата) – совокупность учебно-методической документации, включающей в себя учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии

Практика – вид (форма) учебной деятельности, направленной на формирование и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

Примерная образовательная программа – учебно-методическая документация, определяющая содержание и объем образования, планируемые результаты их освоения и соответствующие требования к условиям образовательного процесса, структурированные по учебным курсам, предметам, дисциплинам (модулям)

Промежуточная аттестация обучающихся – процедура оценки педагогическим работником качества освоения обучающимися отдельной части или всего объема одного учебного курса, предмета, дисциплины (модуля)

Направленность (профиль) – совокупность основных типичных черт профессии (направления подготовки, специальности, специализации), определяющих конкретную направленность образовательной программы

Результаты обучения – усвоенные знания, умения, навыки и освоенные компетенции

Уровень образования – формализованный показатель завершенного цикла образования определенного объема и степени сложности, основные характеристики которого определяются федеральным государственным образовательным стандартом

Дисциплина – система знаний и умений, отражающая содержание определенной науки и/или деятельности, и осваиваемая в рамках образовательной программы

Учебный план – документ, определяющий перечень, последовательность и распределение по периодам обучения учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), практик, предусмотренных образовательной программой, временные затраты (трудоемкость) на их освоение, а также виды учебной и самостоятельной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся

Учебный цикл – совокупность дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере научной и (или) профессиональной деятельности

Федеральный государственный образовательный стандарт – нормативный правовой акт, устанавливающий обязательные требования к образованию определенного уровня

Форма получения образования (обучения) – способ организации образовательного процесса по освоению образовательных программ

В настоящих методических рекомендациях в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом используются следующие сокращения:

ВО – высшее образование

ОПОП – образовательная программа

ПОПОП – примерная основная образовательная программа

ОК– общекультурные компетенции

ОПК – общепрофессиональные компетенции

ПК– профессиональные компетенции

НПР – научно-педагогические работники

РПД – рабочая программа дисциплины (модуля).

ПП – программа практики.

ФОС – фонд оценочных средств включающий материалы текущей и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

УП - учебный план;

ИУП - индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося;

ЭИОС РМАТ - электронная информационно-образовательная среда РМАТ;

ЭБС - электронно-библиотечная система;

РМАТ, Академия – Образовательное частное учреждение высшего образования «Российская международная академия туризма»

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования

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 12.11.2015 г. №1332.

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.

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;

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования утвержденное приказом Министерства образования и науки РФ от 27 ноября 2015 г №1383.

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 организа-

циях 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 12.11 2015г. № 1332;

Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержденного приказом Минтруда от 22.01.2013 № 23 и иные утвержденные профессиональные стандарты по соответствующим областям профессиональной деятельности.

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 по очной и заочной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.. При сокращенном обучении (на базе СПО и/или ВО) объем программы бакалавриата за один учебный год обучения составляет не более 75 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

Область профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 260800.62/19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

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

Бакалавр направленности «Технология организация ресторанного сервиса» должен быть подготовлен к выполнению следующих задач профессиональной деятельности.

2.4 Задачи профессиональной деятельности бакалавра

- **производственно-технологическая деятельность:**
 - организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
 - разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
 - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
 - планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
 - организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
 - организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
 - разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
 - разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

➤ *организационно-управленческая деятельность:*

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
 - определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
 - формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала

➤ *научно-исследовательская деятельность:*

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью

➤ *проектная деятельность:*

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

➤ *маркетинговая деятельность:*

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

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:

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

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7); способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими

общепрофессиональными компетенциями:

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

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

производственно-технологическая деятельность:

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

организационно-управленческая деятельность:

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития производства и анализировать информацию (ПК-15);

способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания,

способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

научно-исследовательская деятельность:

способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

проектная деятельность:

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выпол-

ненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

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

маркетинговая деятельность:

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

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

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

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

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 содержится в Приложении 1 к ОПОП

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 учебных 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

В календарном учебном графике бакалаврской программы указывается последовательность реализации ОП по годам, включая теоретическое обучение, экзаменационные сессии, практики (учебная, производственная и преддипломная), итоговая аттестацию (защита выпускной квалификационной работы), каникулы. (Приложение 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. (Приложение 2)

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 базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который включает практики, относящиеся к ее вариативной части.

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

Таблица

Структура программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата в з. е.
		программа академического бакалавриата
Блок 1	Дисциплины (модули)	213
	Базовая часть	126
	Вариативная часть	87
Блок 2	Практики	21
	Вариативная часть	21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6
	Базовая часть	6
Объем программы бакалавриата (без факультативов)		240

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает. Набор дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы бакалавриата, организация определяет самостоятельно в объеме, установленном настоящим ФГОС ВО, с учетом соответствующей (соответствующих) примерной (примерных) основной (основных) образовательной (образовательных) программы (программ).

Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках:

базовой 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.

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» должно составляет не более 50 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока

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

В рабочей программе каждой дисциплины (модуля, курса) 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 учебной 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 требований 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 3.

4.4. Программы практик

4.5.1 Программы учебной практик

Учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики: стационарная; выездная.

Цель практики

Учебная практика способствует формированию у студентов:

- осознания социальной значимости своей будущей профессии, обладания высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- способности получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовности интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;
- способности использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- способности изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
- делать научно-обоснованные выводы и доводить их до широкой общественности

Задачи практики:

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в области индустрии питания.
- осуществление сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по производству продуктов питания.

Практика проводится в соответствии с программой и графиком учебного процесса, согласованным с предприятиями перед началом практики. Учебная практика планируется прово-

даться для группы студентов в учебной лаборатории кафедры технологии продукции и организации общественного питания РМАТ. Аттестация по итогам практики проводится в виде отчета по практике. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Место практики в структуре ОП

Учебная практика относится к Блоку 2, базовой (общепрофессиональной части). Учебная практика проводится на 2 курсе и предназначена для закрепления теоретических знаний полученных по естественнонаучным дисциплинам, для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания. Для прохождения практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: экология, информатика, неорганическая химия, физиология питания, органическая химия. Прохождение данной практики необходимо как предшествующее для изучения дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания».

В ходе учебной практики формируются компетенции:

ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-22; ПК-24

4.5.2 Программа производственной практики

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 составляющей производственной практики.

Производственная практика студентов является составной частью учебного процесса, в результате которого осуществляется подготовка студентов к профессиональной деятельности.

Целями производственной практики являются формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов; закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на

предприятиях общественного питания; изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; получение навыков работы с отчетной и технологической документацией; знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, сбор материала и подготовка к разработке бакалаврской работы.

Подготовка высококвалифицированных бакалавров требует рационального сочетания теоретических знаний с умением решать практические вопросы, связанные с изучением структуры и организации производства предприятия общественного питания, научной организации труда, планирования и управления производством, повышением производительности труда и качества готовой продукции; приобретением навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса; изучением устройства и технической эксплуатации технологического оборудования; изучением нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии; изучением применения ГОСТов в общественном питании; изучением вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии.

Важной составляющей производственной практики является проведение научных исследований и апробация научных методик. По результатам научно-исследовательской работы, проведенной в ходе производственной практики и особенно преддипломной практики, студентами готовятся научные статьи и доклады на конференции. Результаты исследований преддипломной практики отражаются в ВКР.

В ходе производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) формируются компетенции:

ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28

В ходе производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) – преддипломной практики формируются компетенции:

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33

Базами практики являются предприятия общественного питания различных типов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с

установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия. По итогам аттестации выставляется оценка.

Студенты, не выполнившие программу практик по уважительным причинам, направляются на практики вторично, в свободное от учебы время (вторая половина дня или каникулы).

Студент, не выполнивший программу практики без уважительной причины, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется на практику повторно в период каникулярного времени или отчисляется, как имеющий академическую задолженность в порядке, предусмотренном Законодательством.

4.4 Программа итоговой государственной 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.

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 итоговой государственной 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 выдается диплом государственного образца о высшем профессиональном образовании.

В ходе процедуры к подготовке к защите ВКР студенты должны овладеть следующими компетенциями: ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33

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.

В ходе защиты ВКР формируются следующие компетенции: ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ПК-2

Подготовлены методические рекомендации по выполнению ВКР.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Ресурсное обеспечение данной ОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации ОП ВО, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, с учетом рекомендаций соответствующей ОП ВО.

Ресурсное обеспечение ОП ВО определяется как в целом по ОП ВО, так и по циклам дисциплин и/или модулей и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

5.1. Кадровое обеспечение

При разработке ОПОП ВО определен кадровый потенциал, который призван обеспечить реализацию данной образовательной программы. Уровень кадрового потенциала характеризуется выполнением следующих требований к наличию и квалификации научно-педагогических кадров в соответствии с действующей нормативно-правовой базой.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237), и профессиональным стандартам.

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

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 70 процентов.

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, должна быть не менее 5 процентов.

Для реализации ОПОП в Московском филиале НОУ ВО Российская международная академия туризма к проведению открытых лекций и мастер классов привлекаются руководители и ведущие специалисты Государственной Думы РФ, Совета Федерации РФ, Федерального агентства по туризму, К проведению учебных практикоориентированных занятий привлекаются специалисты ресторанных предприятий (ТГК «Измайлово», Swisshotel, Парк хайат Апарат, Президент отель, сети Ваш отель и других)

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 среде Московского филиала РМАТ .

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системе «Университетская библиотека online» (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 ра-

бочих 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

Для самостоятельной работы студентов есть читальный зал на 20 посадочных мест с 6-ю местами доступа в Интернет и интернет-залы на 20 рабочих мест с возможностью свободного доступа в Интернет. К услугам пользователей представлены каталоги: алфавитный, систематический и электронный.

Основой работы библиотеки является фонд. Единый фонд библиотеки РМАТ насчитывает 47504 единицы хранения, это литература (научная, учебная, художественная, справочная, энциклопедическая), нормативные и законодательные документы, авторефераты и диссертации, а также различные периодические издания, аудио- и видеокассеты, CD- и DVD-диски.

Комплектование фонда библиотеки по всем дисциплинам учебных планов осуществляется в соответствии с требованиями государственных образовательных стандартов, «Положением о формировании фондов высшего учебного заведения», «Инструкцией об учете библиотечного фонда» и на основании письменных заявок кафедр и преподавателей.

Пополнение книжного фонда происходит непосредственно через издательства. Фонд постоянно обновляется в соответствии со степенью устареваемости. Фонд научной литературы представлен монографиями, периодическими и научными изданиями. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете не менее 2 экземпляров на каждые 100 обучающихся. Библио-

тека Московского филиала РМАТ обеспечивает широкий доступ обучающихся к отечественным и зарубежным газетам, журналам и изданиям научно-технической информации (НТИ).

Оформлена подписка на ряд наименований периодических изданий, в числе которых специализированные журналы и газеты, в которых широко освещены вопросы сегодняшнего дня в области экономики, политики, жизни общества, краеведения, культуры и отдыха, воспитания и образования.

Обучающиеся имеют возможность оперативного обмена информацией с рядом отечественных и зарубежных вузов, предприятий и организаций с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным отечественным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также к электронно-библиотечным системам и полнотекстовым зарубежным базам данных.

Учебная деятельность обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется).

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

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

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.

В учебном процессе широко применяются новые информационные технологии и вычислительная техника. Работа библиотеки и читальных залов для студентов компьютеризирована. Используется операционная система «КИС» (сетевая версия), состоящая из электронных катало-

гов книг, статей, подписки, читательской картотеки. Студенты имеют возможность доступа к сетевым конфигурациям информационно-правовых систем.

В учебном процессе и при проведении научных конференций используется мультимедийное оборудование: проекторы, телевизоры, видеодвойки, видеоманитофоны, DVD-плееры, CD-манитофоны, кассетные манитофоны, цифровые фотокамеры, видеокамеры. Компьютерные классы оборудованы мультимедиа-проекторами.

Для организации учебного процесса имеются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, самостоятельной работы (выполнения курсовых работ и проектов), 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.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕ-КУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Российская международная академия туризма является частным образовательным учреждением, имеющим статус юридического лица и реализующим основные и дополнительные профессиональные образовательные программы высшего, среднего и послевузовского профессионального образования. Академия является одним из ведущих учебных заведений Российской Федерации по подготовке специалистов для системы туризма. Образовательная миссия Академии заключается в создании единого туристского пространства через образование

Учредителем Академии является ОАО «Центральный совет по туризму и отдыху» (холдинг).

Как образовательное учреждение Академия является правопреемником Центральных туристских курсов Центрального совета по туризму и экскурсиям ВЦСПС, созданных в 1969 г.

Основу локального регулирования Академии составляет Устав РМАТ.

Московский филиал РМАТ является структурой РМАТ.

Основные направления педагогической, воспитательной и научно-исследовательской деятельности академии, определяющие концепцию формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций, закреплены в его Уставе.

Воспитательная работа – важное направление деятельности Академии в системе формирования специалистов для сферы туризма и туризма. В основу организации воспитательной работы положена идея комплексного подхода к воспитанию и образованию, при этом главной целью является подготовка специалиста высокого профессионального уровня и культуры, физически здоровой и духовно развитой личности гражданина новой России, способной к адекватной профессиональной и общественной деятельности в постоянно меняющихся условиях жизни современного общества.

Для достижения поставленной цели решаются следующие задачи:

- формирование у студентов морально-этических принципов: гуманности, толерантности, убежденности в приоритете общечеловеческих ценностей, приобщения к общечеловеческим нормам морали, национальным традициям, кодексу профессиональной чести;
- формирование познавательных способностей и интересов, навыков самообразования и потребности в научном творчестве;
- создание условий для реализации творческих способностей студентов и усвоения культурно-исторических ценностей, несущих в себе опыт предшествующих поколений;

- выявление и развитие задатков, формирование на их основе общих и специальных способностей, индивидуальности личности, возвышение ее творческого потенциала и способности к саморазвитию;
- воспитание потребности в труде как первой жизненной необходимости и высшей жизненной ценности, а также воспитание целеустремленности и предприимчивости, конкурентоспособности в профессиональной сфере и других сферах жизни и деятельности;
- создание полноценной социально-педагогической и туристско-профессиональной воспитывающей среды (эффективная организация учебного процесса, быта, досуга студентов);
- воспитание потребности в здоровом образе жизни, стремления к созданию семьи, продолжению рода, материальному обеспечению и воспитанию нового поколения в духе гуманизма и демократии.

Содержание воспитательной деятельности в Московском филиале РМАТ складывается из ее направлений, каждое из которых ориентировано на решение определенной воспитательной задачи. Это следующие направления:

- нравственное воспитание – формирование готовности к осознанному выбору нравственных ценностей;
- гражданско-патриотическое и правовое воспитание – воспитание чувства гордости за великое прошлое Отечества, за достижения отечественной культуры и образования; формирование правового сознания и политической культуры; формирование оптимистического взгляда на будущее России, воспитание стремления реализовать собственный творческий потенциал в решении современных проблем государства и общества;
- воспитание культуры межличностных и межнациональных отношений – развитие умений и навыков межличностного общения и взаимодействия; овладение знаниями о культурном многообразии мира; формирование представлений о культурных различиях как источнике общественного прогресса; воспитание уважительного отношения к родной культуре;
- профориентационное воспитание – воспитание интереса и любви к избранной профессии; формирование устойчивых представлений о необходимости последовательно поддерживать и совершенствовать лучшие традиции вуза; воспитание чувства гордости за принадлежность к сообществу студентов, преподавателей и сотрудников РМАТ, а также готовности отстаивать честь и поддерживать авторитет высшего учебного заведения;
- учебно-познавательное и научно-исследовательское направление – предполагает воспитание сознательного отношения к учебному труду, потребности и умения учиться; формирование системности знаний посредством четкой организации учебного процесса;

- физическое воспитание – формирование потребности в здоровом образе жизни, стремления к физическому самосовершенствованию; привлечение молодежи к активному занятию физической культурой и спортом;
- эколого-валеологическое воспитание – формирование психологической установки на борьбу с негативными привычками; пропаганда основных путей и средств организации здорового образа жизни;
- культурно-эстетическое воспитание – создание в вузе атмосферы доброжелательности и взаимного уважения, соблюдение всеми участниками образовательного процесса этических норм; организация свободного времени студентов в целях формирования навыков содержательного общения и культурного поведения.

Воспитательная работа в Московском филиале РМАТ строится в соответствии с утвержденным планом и носит корпоративный характер, основываясь на Законе РФ «Об образовании», Концепции государственной молодежной политики РФ, Концепции воспитательной работы РМАТ. В Московском филиале ведется профилактическая работа по предупреждению наркомании, алкоголизма, проводятся лекции по профилактике ВИЧ-заболеваний, устанавливаются информационные стенды с наглядной агитацией по предупреждению асоциальных проявлений.

6. 2 Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Деятельность МФ РМАТ по обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется документами локального характера: Положением об обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья в Российской международной академии туризма, а также специальными позициями в Уставе РМАТ, Правилах приема, Положении об организации учебного процесса по основным образовательным программам, Положении о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, Положении о порядке проведения практики обучающихся, Положении об итоговой государственной аттестации выпускников и др.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья используются электронные средства, облегчающие прием-передачу информации в доступных формах в зависимости от нозологий.

Безбарьерная среда. В МФ РМАТ обеспечивается доступная образовательная среда для студентов с ограниченными возможностями здоровья. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечивается доступ к зданиям и сооружениям.

В учебных зданиях обеспечивается вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Входная дверь отмечена предупредительным знаком для слабовидящих. Широкие коридоры и дверные проемы позволяют беспрепятственно передвигаться на колясках.

Информация об опасности или важных мероприятиях передается через систему сигнализации и оповещения.

С целью комплексного сопровождения образовательного процесса для студентов с ограниченными возможностями здоровья в штатное расписание МФ РМАТ могут вводиться должности тьютора, педагога-психолога, социального педагога, специалиста по специальным техническим и программным средствам обучения (или их обязанности возлагаются на работающих преподавателей и сотрудников).

Для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии в филиале) создаются специальные условия. Профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся.

В вариативную часть образовательных программ вводятся специализированные адаптационные дисциплины (модули), предназначенные для дополнительной индивидуальной коррекции нарушений коммуникативных умений и социальной адаптации на этапе получения среднего профессионального или высшего образования. Набор таких специфических дисциплин определяется исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется возможность выбора специализированных адаптационных дисциплин, включенных в вариативную часть образовательной программы.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем обученности студентов и профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации студентами с ограниченными возможностями здоровья и т.д. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создания комфортного психологического климата в студенческой группе.

Подбор и разработка учебных материалов для студентов с ограниченными возможностями здоровья производятся с учетом того, чтобы представлять его в различных формах так, чтобы учи-

ывались специфические особенности восприятия (лица с нарушением слуха должны получать информацию визуально, с нарушением зрения – аудиально или с помощью тифлоинформационных устройств).

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом требования их доступности, а также рекомендаций медико-социальной экспертизы относительно условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик заключаются договоры, предусматривающие создание специальных рабочих мест в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся с ограниченными возможностями здоровья трудовых функций.

Особые условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья в МФ РМАТ определены в положениях о порядке проведения практики студентов.

Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация проводятся с учетом особенностей нозологий. Форма проведения текущей и итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.); при необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки «Технология и организация общественного питания» и Типовым положением о вузе оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми документами.

Система оценок при проведении промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок и периодичность ее проведения указываются в уставе высшего учебного заведения. Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся утверждается в порядке, предусмотренном уставом высшего учебного заведения.

Студенты, обучающиеся в высших учебных заведениях по образовательным программам высшего профессионального образования, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 10 экзаменов и 12 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным дисциплинам.

Студенты, обучающиеся в сокращенные сроки, по ускоренным образовательным программам и в форме экстерната, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 20 экзаменов.

Студентам, участвующим в программах двустороннего и многостороннего обмена, могут переезжать дисциплины, изученные ими в другом высшем учебном заведении, в том числе зарубежном, в порядке, определяемом Ученым советом РМАТ.

Вузом созданы условия для максимального приближения текущей и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины и т.п.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП РМАТ создает и утверждает фонды

оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды могут включать: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся. Все рекомендации по проведению текущей и промежуточной аттестации по дисциплинам разработаны в Учебно-методических комплектах дисциплин и указаны в прилагаемых учебных программах дисциплин. Фонды оценочных средств разрабатываются кафедрами и утверждаются на заседании кафедры и размещаются на соответствующих кафедрах, реализующих учебные дисциплины.

.7.2. Балльно-рейтинговая система оценивания.

ФГОС ВО предполагает использование в вузах кредитно-модульной системы учета трудоемкости учебных курсов и дисциплин, способствующей развитию академической и профессиональной мобильности выпускников вузов, сокращению перегрузки и внедрению интенсивных методов освоения знаний.

В рамках балльно-рейтинговой системы успеваемость обучающихся по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль осуществляется в течение семестра для дисциплин, имеющих практические занятия (или/и семинарские занятия, лабораторные работы в соответствии с учебной программой). Текущему контролю подлежит проверка исходного уровня знаний студента по теме занятия или/и степень усвоения знаний и навыков, полученных в ходе занятия. Рекомендуемый объем рейтинга за текущий контроль $R_{\text{тек}}$ устанавливается равным 30% от нормативного рейтинга для данной дисциплины.

Кратность проведения текущего контроля (на каждом занятии, через занятие и т.п.), устанавливается кафедрой. В качестве форм текущего контроля можно использовать тесты, контрольные работы, устный опрос. Предпочтительной формой текущего контроля следует считать компьютерное тестирование. Рейтинг текущего контроля в баллах $R_{\text{тек}}$ равен:

$$R_{\text{тек}} = n_1 + n_2 + \dots + n_k,$$

где n – баллы за определенный этап текущего контроля,

k – количество этапов.

Количество этапов текущего контроля устанавливается кафедрой исходя из текущего нормативного рейтинга по дисциплине, методических возможностей кафедры, продолжительности занятий и др.

Контрольное мероприятие (контрольная точка, рубежный контроль) проводится в течение семестра с занесением результатов в Ведомость учета текущей успеваемости студентов по балльно-рейтинговой системе. Результаты текущего контроля успеваемости проводятся перед промежуточной аттестацией и анализируются кафедрой и деканатом. Критерии оценивания:

1. Оценка «отлично» выставляется по следующим критериям: • четкий и полный ответ на семинарском занятии по вопросам, заданным на дом, без использования конспекта лекций с дополнением ответа интересным материалом и исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя и аудитории;

оригинальное решение сложных задач, впервые предлагаемых на практических занятиях, с обоснованием решения и ссылками на соответствующую литературу;

- доклад на индивидуальном или семинарском занятии на актуальную тему с анализом сложных экономических вопросов на основании проработки 2-3 источников литературы и исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя и аудитории;

- реферат, выполненный по вопросам, предназначенным для самостоятельной проработки, с глубокой проработкой теоретических и правовых аспектов, хорошо представленной полемикой по дискуссионным вопросам, оформлением, соответствующим стандартам, списком литературы из 3-5 источников и ссылками на них по тексту.

2. Оценка «хорошо» выставляется по следующим критериям:

- четкий и полный ответ на семинарском занятии без использования конспекта лекций, но неверные ответы на дополнительные вопросы или их отсутствие; или ответ только в пределах материала лекций, правильные ответы на дополнительные вопросы;

- правильное решение задачи без пояснений;

доклад на основании одного источника литературы без ответов на дополнительные вопросы;

- реферат, не удовлетворяющий всем требованиям, но содержащий интересный материал.

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется по следующим критериям:

- слабый ответ в пределах текста лекций без использования конспекта, неверные или сбивчивые ответы на дополнительные вопросы или их отсутствие; или ответ с использованием конспекта (чтение отдельных моментов или в целом лекции) и наличие удовлетворительного ответа на дополнительные вопросы;

- решение задач с подсказками со стороны преподавателя и аудитории;

- доклад, частично или полностью читаемый по источнику литературы, неточные ответы на вопросы преподавателя.

4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется по следующим критериям:

- очень слабый ответ со сбивчивым чтением конспекта лекций, неспособность ответить на вопросы преподавателя и аудитории;
- неспособность решить задачу без помощи преподавателя и аудитории.

5. Отказ выставляется за неспособность студента воспроизвести материал или отказ от ответа. В случае «отказа» студенту выставляется оценка 0.

Нормативный рейтинг по всем формам рубежного мероприятия $R_{руб}$ равен: $R_{руб} = n_1 + \dots + n_m$, где m – число этапов контроля,

n – баллы за определенный этап контроля.

Максимально возможный рейтинг (т.е. семестровый) контроль устанавливается равным 60%/80% (экзамен/зачет) от нормативного рейтинга для данной дисциплины. Допустимо (по усмотрению кафедры) в рамках 60% либо 80% нормативного рейтинга семестрового контроля дисциплины изменять процент, выделенный на рубежное мероприятие в пользу одной из форм контроля. Пример: 20 % на рубежное мероприятие, 40% на остальные формы текущего контроля.

Промежуточная аттестация – это экзамен и/или зачет, установленный учебным планом. Нормативный рейтинг за промежуточную аттестацию устанавливается равным 40% /20 от нормативного рейтинга данной дисциплины в зависимости от формы контроля по дисциплине экзамен/зачет. Форма, сроки проведения и максимальная оценка в рейтинговых баллах («стоимость») каждого из этапов текущего контроля, а также количество этапов для текущего контроля устанавливаются кафедрами, преподающими данную учебную дисциплину. Минимальное суммарное количество этапов текущего контроля должно быть не менее трех, однако для надежных результатов рейтинговых измерений рекомендуется планировать от 6 до 10 контрольных точек в семестре.

Таблица перевода оценок по балльно-рейтинговой системе

Российская система оценок	100% шкала оценок	Европейская система оценок (ECTS)
5 – отлично	90–100%	A –отлично
	81–89%	B – очень хорошо
4 – хорошо	65–80%	C –хорошо
3 – удовлетворительно	56–64%	D – удовлетворительно
	50–55%	E – посредственно
2 – неудовлетворительно	< 50	FX – неудовлетворительно (с правом пе-

		ресдачи)
	< 50	F – неудовлетворительно (без права пересдачи, необходимо повторить курс)

7.3. Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП бакалавриата.

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме (Блок 3 Учебного плана).

Итоговая государственная аттестация в РМАТ по направлению включает защиту бакалаврской Выпускной квалификационной работы.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) определяются Методическими указаниями по выполнению выпускных квалификационных работ в РМАТ выполненных на основании действующего Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, а также данного ФГОС ВО в части требований к результатам освоения основной образовательной программы бакалавриата.

8. МЕХАНИЗМ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ СИСТЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ВУЗЕ.

Современное состояние и дальнейшее развитие системы профессионального образования в Российской Федерации выдвигают проблему качества образования на первое место.

Российская международная академия туризма и Московский филиал РМАТ ставит своей целью заверение студентов, общественности, работодателей, государства и других заинтересованных сторон в том, что вуз реализует заявленное им качество образования в соответствии с действующими отечественными и международными стандартами и постоянно стремится к его повышению.

Ключевыми факторами качества образования в Академии являются: качество абитуриентов, профессорско-преподавательского состава, основных образовательных программ, технологий обучения, обеспечения образовательного процесса (методического, информационного, материально-технического), технологии проверки знаний и практических навыков студентов, а также положительные мотивации студентов и преподавателей.

Одним из основных путей повышения качества образования в РМАТ является создание и эффективное функционирование системы менеджмента качества/ системы качества образовательного учреждения.

В РМАТ создана и функционирует с 2005 г. система менеджмента качества, которая охватывает всё образовательное учреждение (кроме филиалов). СМК РМАТ разработана применительно к основному виду деятельности Академии – предоставлению образовательных услуг для сферы туризма. Процесс предоставления РМАТ образовательных услуг в соответствии с требованиями международного стандарта ISO 9001:2000 детализируется и представлен в виде 3-уровневой иерархической системы процессов: управленческие, основные и обеспечивающие процессы.

Система качества РМАТ распространяется как на подразделения, так и на процессы и построена на основе принципов Международных стандартов ISO 9001:2000, на базе Процессной модели управления образовательным учреждением.

При построении внутривузовской СМК сформулированы ее основные принципы:

- ориентация всей деятельности Академии на своих потребителей, от удовлетворения потребностей которых в целом зависит конкурентоспособность вуза;
- непрерывное совершенствование и повышение качества всех процессов образовательной деятельности вуза;
- обеспечение участия всего коллектива Академии (от студентов до профессорско-преподавательского состава) в решении проблем повышения качества образования;

- создание системы мотивации качества образования как для студентов, так и для преподавателей;
- широкое использование современных образовательных технологий;
- формирование информационного обеспечения управления качеством образования;
- создание системы мониторинга качества образования на основе объективных показателей.

РАЗРАБОТЧИКИ:

Зав. кафедрой «Технология
и организация общественного питания»

Е.В. Субботина

Декан факультета гостеприимства
и туристской индустрии – заведующий кафедрой
менеджмента, информационных технологий
и международного туризма

Т.В. Рассохина

Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате обучения по направлению «Технология и организация общественного питания» направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела»

ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	С К
Б1.Б.02	Философия	
Б1.Б.29	Культурология	
Б1.В.01	Этическая и психологическая культура на предприятиях питания	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Процедура защиты ВКР	
ФТД.В.01	Дипломатический протокол и этика деловых отношений в ресторанном деле	
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	С К
Б1.Б.01	История	
Б1.Б.05	Социология	
Б1.В.14	Обслуживание на предприятиях питания	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Процедура защиты ВКР	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	С К
Б1.Б.04	Экономика	
Б1.Б.06	Менеджмент	
Б1.В.16	Экономика предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании	
Б1.В.ДВ.02.02	Менеджмент ресторанных услуг	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Процедура защиты ВКР	
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	С К
Б1.Б.30	Правоведение	
Б1.В.02	Правовое регулирование в ресторанном деле	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональ-	

	ных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Процедура защиты ВКР	
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	С К
Б1.Б.03	Иностранный язык (английский)	
Б1.В.01	Этическая и психологическая культура на предприятиях питания	
Б1.В.ДВ.01.0 1	Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле	
Б1.В.ДВ.01.0 2	Социально-психологические основы гостеприимства	
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности)	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Процедура защиты ВКР	
ФТД.В.01	Дипломатический протокол и этика деловых отношений в ресторанном деле	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	С К
Б1.Б.01	История	
Б1.Б.02	Философия	
Б1.Б.05	Социология	
Б1.Б.29	Культурология	
Б1.В.01	Этическая и психологическая культура на предприятиях питания	
Б1.В.ДВ.01.0 2	Социально-психологические основы гостеприимства	
Б1.В.ДВ.06.0 1	Кухни народов мира в ресторанном бизнесе	
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности)	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Процедура защиты ВКР	
ФТД.В.01	Дипломатический протокол и этика деловых отношений в ресторанном деле	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	С К

Б1.Б.09	Физика	
Б1.Б.13	Биохимия	
Б1.Б.15	Неорганическая химия	
Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.В.ДВ.03.01	Химия пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	История российской пищевой промышленности	
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	С К
Б1.Б.28	Физическая культура и спорт	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	С К
Б1.Б.10	Экология	
Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.27	Электротехника и электроника	
Б1.В.07	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	С П К
Б1.Б.04	Экономика	

Б1.Б.07	Маркетинг	
Б1.Б.08	Математика	
Б1.Б.11	Информатика	
Б1.Б.30	Правоведение	
Б1.Б.31	Начертательная геометрия, компьютерная графика	
Б1.В.06	Логистика в ресторанном деле	
Б1.В.10	Система управления технологическими процессами и информационные технологии в общественном питании	
Б1.В.ДВ.04.02	Информационные технологии в ресторанном деле	
Б1.В.ДВ.06.02	Инновационные технологии в ресторанном бизнесе	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Процедура защиты ВКР	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	С П К
Б1.Б.14	Органическая химия	
Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания	
Б1.Б.25	Физиология питания	
Б1.В.03	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов	
Б1.В.04	Пищевая биотехнология в ресторанном деле	
Б1.В.05	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.08	Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном деле	
Б1.В.11	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.13	Технология кулинарной продукции стран мира	
Б1.В.ДВ.03.01	Химия пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.06.02	Инновационные технологии в ресторанном бизнесе	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ФТД.В.02	Основы рационального питания	
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	С П К
Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания	
Б1.Б.22	Товароведение продовольственных товаров	

Б1.Б.32	Микробиология	
Б1.В.07	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.12	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	С П К
Б1.Б.10	Экология	
Б1.Б.12	Механика	
Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.26	Теплотехника	
Б1.Б.27	Электротехника и электроника	
Б1.В.04	Пищевая биотехнология в ресторанном деле	
Б1.В.15	Оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.08.02	Менеджмент безопасности предприятий индустрии питания	
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	С П К
Б1.Б.19	Организация производства предприятий общественного питания	
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.14	Обслуживание на предприятиях питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле	
Б1.В.ДВ.01.0	Социально-психологические основы гостеприимства	

2	
Б1.В.ДВ.05.0 1	Фирменный стиль и дизайн предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.05.0 2	Организация сетевого ресторанного бизнеса
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности)
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР

Вид деятельности: производственно-технологическая

ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	П К
Б1.Б.09	Физика	
Б1.Б.13	Биохимия	
Б1.Б.15	Неорганическая химия	
Б1.Б.17	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания	
Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания	
Б1.В.03	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов	
Б1.В.08	Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном деле	
Б1.В.09	Холодильная техника и технология в ресторанном деле	
Б1.В.10	Система управления технологическими процессами и информационные технологии в общественном питании	
Б1.В.11	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.12	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.13	Технология кулинарной продукции стран мира	
Б1.В.ДВ.03.0 1	Химия пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.07.0 1	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
Б1.В.ДВ.07.0 2	Технология и организация дошкольного и школьного питания	
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности)	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	

Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Г К
Б1.Б.11	Информатика	
Б1.Б.31	Начертательная геометрия, компьютерная графика	
Б1.В.10	Система управления технологическими процессами и информационные технологии в общественном питании	
Б1.В.ДВ.04.02	Информационные технологии в ресторанном деле	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Процедура защиты ВКР	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	Г К
Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания	
Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.12	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Г К
Б1.Б.10	Экология	
Б1.Б.12	Механика	
Б1.Б.13	Биохимия	
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.ДВ.06.01	Кухни народов мира в ресторанном бизнесе	
Б1.В.ДВ.06.02	Инновационные технологии в ресторанном бизнесе	
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	

Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Г К
Б1.Б.12	Механика	
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.26	Теплотехника	
Б1.Б.27	Электротехника и электроника	
Б1.В.09	Холодильная техника и технология в ресторанном деле	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Г К
Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания	
Б1.Б.19	Организация производства предприятиях общественного питания	
Б1.В.08	Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном деле	
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Г К
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.10	Система управления технологическими процессами и информационные технологии в общественном питании	
Б1.В.ДВ.05.01	Фирменный стиль и дизайн предприятий общественного питания	
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков	

	научно- исследовательской деятельности)	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Г К
Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.01	Этическая и психологическая культура на предприятиях питания	
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности)	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ФТД.В.01	Дипломатический протокол и этика деловых отношений в ресторанном деле	
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Г К
Б1.Б.06	Менеджмент	
Б1.Б.26	Теплотехника	
Б1.В.07	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.08.02	Менеджмент безопасности предприятий индустрии питания	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Г К
Б1.Б.22	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.В.06	Логистика в ресторанном деле	
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности)	

Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Г К
Б1.Б.06	Менеджмент	
Б1.В.ДВ.02.01	Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании	
Б1.В.ДВ.02.02	Менеджмент ресторанных услуг	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Г К
Б1.Б.06	Менеджмент	
Б1.В.14	Обслуживание на предприятиях питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Менеджмент ресторанных услуг	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Г К
Б1.Б.19	Организация производства предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании	
Б1.В.ДВ.02.02	Менеджмент ресторанных услуг	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Г К

Б1.Б.06	Менеджмент	
Б1.В.16	Экономика предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании	
Б1.В.ДВ.02.02	Менеджмент ресторанных услуг	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Г К
Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания	
Б1.Б.22	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.В.11	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Фирменный стиль и дизайн предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Кухни народов мира в ресторанном бизнесе	
Б1.В.ДВ.06.02	Инновационные технологии в ресторанном бизнесе	
Б1.В.ДВ.07.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология и организация дошкольного и школьного питания	
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Г К
Б1.Б.06	Менеджмент	
Б1.В.16	Экономика предприятий общественного питания	
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	

Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	П К
Б1.Б.26	Теплотехника	
Б1.Б.27	Электротехника и электроника	
Б1.В.03	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов	
Б1.В.05	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.09	Холодильная техника и технология в ресторанном деле	
Б1.В.15	Оборудование предприятий общественного питания	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	П К
Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.07	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	П К
Б1.Б.19	Организация производства предприятиях общественного питания	
Б1.Б.22	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.В.02	Правовое регулирование в ресторанном деле	
Б1.В.08	Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном деле	
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности)	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	

ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Г К
Б1.Б.06	Менеджмент	
Б1.В.14	Обслуживание на предприятиях питания	
Б1.В.ДВ.02.0 2	Менеджмент ресторанных услуг	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Г К
Б1.Б.06	Менеджмент	
Б1.В.ДВ.01.0 1	Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле	
Б1.В.ДВ.01.0 2	Социально-психологические основы гостеприимства	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Г К
Б1.Б.04	Экономика	
Б1.В.16	Экономика предприятий общественного питания	
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Г К
Б1.Б.06	Менеджмент	
Б1.В.14	Обслуживание на предприятиях питания	
Б1.В.ДВ.01.0 1	Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле	
Б1.В.ДВ.02.0	Менеджмент ресторанных услуг	

2	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР

Вид деятельности: научно-исследовательская

ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Г К
Б1.Б.08	Математика	
Б1.Б.13	Биохимия	
Б1.Б.15	Неорганическая химия	
Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.Б.32	Микробиология	
Б1.В.07	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Г К
Б1.Б.03	Иностранный язык (английский)	
Б1.Б.09	Физика	
Б1.Б.25	Физиология питания	
Б1.В.03	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов	
Б1.В.04	Пищевая биотехнология в ресторанном деле	
Б1.В.13	Технология кулинарной продукции стран мира	
Б1.В.ДВ.03.02	История российской пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.06.01	Кухни народов мира в ресторанном бизнесе	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ФТД.В.02	Основы рационального питания	

ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Г К
Б1.Б.08	Математика	
Б1.Б.14	Органическая химия	
Б1.Б.17	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.32	Микробиология	
Б1.В.05	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.12	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Химия пищевых продуктов	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	

Вид деятельности: проектная

ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Г К
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.15	Оборудование предприятий общественного питания	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	

ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Г К
Б1.Б.31	Начертательная геометрия, компьютерная графика	
Б1.В.15	Оборудование предприятий общественного питания	
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	

	Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-29		готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Г К
	Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания	
	Б1.В.15	Оборудование предприятий общественного питания	
	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
	Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
Вид деятельности: маркетинговая			
ПК-30		готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	Г К
	Б1.Б.19	Организация производства предприятиях общественного питания	
	Б1.В.16	Экономика предприятий общественного питания	
	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
	Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-31		способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	Г К
	Б1.Б.07	Маркетинг	
	Б1.В.10	Система управления технологическими процессами и информационные технологии в общественном питании	
	Б1.В.ДВ.08.01	Маркетинг на предприятиях питания	
	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
	Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-32		готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	Г К
	Б1.Б.07	Маркетинг	
	Б1.В.06	Логистика в ресторанном деле	
	Б1.В.ДВ.08.01	Маркетинг на предприятиях питания	

Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	П К
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	
Б1.Б.07	Маркетинг	
Б1.В.06	Логистика в ресторанном деле	
Б1.В.ДВ.05.0 2	Организация сетевого ресторанного бизнеса	
Б1.В.ДВ.08.0 1	Маркетинг на предприятиях питания	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты ВКР	

Учебный план

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин (модулей)