

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова



Утверждаю

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

В. И. Гришин

Протокол заседания Ученого совета,

№ *3* от «*25*» *июня* 201*9* г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы



Технология и организация пищевых производств

Уровень высшего образования бакалавриат

Программа подготовки прикладной бакалавриат

Москва 2019 г.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)
 АДАптированная основная профессиональная образовательная программа
 высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология
 продукции и организация общественного питания
 направленность (профиль) программы «Технология и организация пищевых
 производств»**

№ пп	Содержание изменения (актуализации)	Реквизиты документа об утверждении изменения (актуализации)	Подпись директора филиала
1.	Об актуализации ОПОП, реализуемых головным Вузом и филиалами Университета	Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 13 от 27 июня 2018 г.	
2.	Об актуализации ОПОП по программам высшего и среднего профессионального образования, реализуемых в г. Москве и филиалах Университета	Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 13 от 25 июня 2019 г.	
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1. Понятие адаптированной основной профессиональной образовательной программы высшего образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	5
1.2. Нормативные документы для разработки адаптированной основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	5
1.3. Общая характеристика адаптированной основной профессиональной образовательной программы высшего образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (бакалавриат)	6
1.4. Требования к абитуриенту.....	8
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ/ СПЕЦИАЛЬНОСТИ.....	8
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.....	8
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	8
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	9
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	9
3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ АОПОП ВО (КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА)	12
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДАННОЙ АОПОП ВО	16
5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ (РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ) АОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ	16
5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации АОПОП	16
5.2. Кадровое обеспечение реализации АОПОП	20
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе в соответствии с АОПОП	21
5.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	21
6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ.....	22
7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ АОПОП	23
7.1. Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	23
7.2. Практики.....	24
7.3. Государственная итоговая аттестация.....	24
8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	25

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....25
ПРИЛОЖЕНИЯ: СТРУКТУРА ОСНОВНЫХ ПРОГРАММНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ВХОДЯЩИХ В СОСТАВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Приложение 1. Компетенции выпускника вуза как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной АОПОП (компетентностная модель выпускника)

Приложение 2. Учебный план, включая календарный учетный график, матрицу компетенций (справочник компетенций и их распределение по дисциплинам)

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Приложение 4. Программы практик

Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 6. Оценочные средства

Приложение 7. Методические материалы

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Понятие адаптированной основной профессиональной образовательной программы высшего образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профилю подготовки) «Технология и организация пищевых производств» (далее – АОПОП ВО), для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – лиц с ОВЗ) представляет собой систему документов, разработанную в Смоленском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова (далее Филиал) и утвержденную в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

АОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки, направленности (профилю) и включает в себя: компетенции выпускника вуза как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной АОПОП (компетентностную модель выпускника), учебный план, включающий календарный учебный график, матрицу компетенций (справочник компетенций и их распределение по дисциплинам), рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации, оценочные средства и методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Инвалид – лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные педагогической и психолого-медицинской комиссиями и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Адаптированная образовательная программа – образовательная программа высшего образования, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационный модуль (дисциплина) – это элемент адаптированной образовательной программы высшего образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида – комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных функций организма, формирование, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности. ИПРА инвалида является обязательной для исполнения соответствующими органами государственной власти, органами местного самоуправления, а также организациями независимо от организационно-правовых форм и форм собственности.

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья – условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся,

включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Нормативные документы для разработки адаптированной основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания:

Нормативно-правовую базу разработки АОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 года №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ от 9 ноября 2015 года №1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (с изменениями на 18 августа 2016 года);
- Приказ Минобрнауки России от 05 апреля 2017 года №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России от 12 сентября 2013 года №1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки России от 18 ноября 2013 года №1245 «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования - бакалавриата, направлений подготовки высшего образования - магистратуры, специальностей высшего образования - специалитета, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 года N 1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней) "бакалавр" и "магистр", перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 сентября 2009 года N 337, направлениям подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицу квалификации (степени) "специалист", перечень которых утвержден постановлением Правительства Российской Федерации от 30 декабря 2009 года N 1136 (с изменениями на 29 июня 2015 года)»;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере высшего образования от 17 августа 2017 года № 05-15120 «Об изменениях нормативного правового регулирования организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 13 июля 2017 года № 653 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;
- Письмо заместителя министра образования от 20 августа 2014 года № АК-2612/05 «О федеральных государственных образовательных стандартах»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по

направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года №1332;

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (далее - Университет);
- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о Смоленском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова;
- Положение об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ОВЗ в ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова».

1.3. Общая характеристика адаптированной основной профессиональной образовательной программы высшего образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья бакалавриата

1.3.1. Миссия, цели и задачи АОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Миссия АОПОП ВО прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профилю подготовки) «Технология и организация пищевых производств» состоит в подготовке конкурентоспособных специалистов с высшим профессиональным образованием в сфере технологии общественного питания, способных не только заниматься производством полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания различного формата, но и разрабатывать планы и программы внедрения инноваций в производство продуктов питания, заниматься проектированием и реконструкцией предприятий питания, формированием потребительского спроса, определять достоинства продукции общественного питания для рекламы, прогнозировать объемы продаж ассортимента продукции питания, а также участвовать в региональных программах стратегического развития торговли и общественного питания.

Цель АОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профилю подготовки) «Технология и организация пищевых производств» состоит в подготовке бакалавров, ориентированных на практико-прикладные виды профессиональной деятельности.

Особенностью программы является объединение в образовательном процессе обучения и воспитания студентов, что позволяет сформировать у них личностные и деловые профессиональные качества.

Подцели программы:

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

Воспитательная подцель – способствовать формированию у выпускника социально-ответственного поведения в обществе, понимания и принятия социальных и этических норм, умений работать в коллективе.

Развивающая подцель – способствовать развитию интеллектуальной сферы и раскрытию разносторонних творческих возможностей обучаемого, формированию системы потребностей в построении успешной карьеры.

Основными задачами АОПОП в обеспечении подготовки выпускников, освоивших

программу бакалавриата по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профилю подготовки) «Технология и организация пищевых производств» являются:

- формирование навыков производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания различного формата;
- формирование навыков разрабатывать планы и программы внедрения инноваций в производство продуктов питания;
- развитие способностей заниматься проектированием и реконструкцией предприятий питания, формированием потребительского спроса;
- формирование навыков определять достоинства продукции общественного питания для рекламы, прогнозировать объемы продаж ассортимента продукции питания, а также участвовать в региональных программах стратегического развития торговли и общественного питания.

1.3.2. Срок освоения АОПОП

Срок освоения по программе бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания по очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых технологий, составляет 4 года.

Срок освоения АОПОП бакалавриата по заочной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых технологий, составляет 5 лет.

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

1.3.3. Трудоемкость АОПОП

Трудоемкость освоения студентом АОПОП составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом АОПОП.

1.3.4 Язык обучения АОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Обучение по АОПОП по направлению подготовки осуществляется на русском языке, также в образовательную программу включено изучение элективных дисциплин на иностранном языке по выбору студентов.

1.4. Требования к абитуриенту

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

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

С целью наиболее полного и адекватного построения АОПОП ВО, обеспечивающей индивидуальный подход к образовательным потребностям обучающегося с ОВЗ или обучающегося-инвалида:

- абитуриент с ОВЗ при поступлении на обучение предъявляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данному направлению

подготовки (специальности) или укрупненной группе направлений подготовки (специальностей), содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения;

- абитуриент из числа инвалидов при поступлении на обучение предъявляет индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида (индивидуальную программу реабилитации или абилитации ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данному направлению подготовки (специальности) или укрупненной группе направлений подготовки (специальностей), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу прикладного бакалавриата, включает обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания; разработку рецептур, технологий и нормативной документации на 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 реконструкцию предприятий питания.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профилю подготовки) «Технология и организация пищевых производств» (программа прикладного бакалавриата) готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- маркетинговая.

Программа прикладного бакалавриата в соответствии с требованиями п.4.3 ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного

питания ориентирована на практико-ориентированные прикладные виды профессиональной деятельности как основные.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

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

- ***производственно-технологическая деятельность:***
 - организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
 - разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
 - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
 - планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
 - организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
 - организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
 - разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
 - разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
 - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
 - организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
 - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
 - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
 - обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
 - совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
 - участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
 - разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;
- ***организационно-управленческая деятельность:***
 - оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
 - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
 - установка критериев и показателей эффективности работы производства;
 - определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;
- **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. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ АОПОП ВО (КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА)

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

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

Полный состав общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника с краткой характеристикой каждой из них, как совокупный

ожидаемый результат образования по завершении освоения данной АОПОП, представлен в Приложении 1 «Компетенции выпускника вуза как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной АОПОП (компетентностная модель выпускника).

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 видам профессиональной деятельности, на 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 потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

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

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

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

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

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

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

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

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

• **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).

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДАННОЙ АОПОП

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

Совокупность документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профилю подготовки) «Технология и организация пищевых производств», а именно:

- Компетенции выпускника вуза как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной АОПОП (компетентностная модель выпускника) **(Приложение 1)**;

- учебный план, включая календарный график, матрицу компетенций (справочник компетенций и их распределение по дисциплинам) **(Приложение 2)**; составлен в соответствии с общими требованиями к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированными в разделе 7 ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и в Порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №301 от 05.04.2017 года;

- рабочие программы учебных дисциплин (модулей) **(Приложение 3)**;
- программы практик **(Приложение 4)**;
- программа итоговой аттестации **(Приложение 5)**;
- оценочные средства **(Приложение 6)**;
- методические материалы **(Приложение 7)**.

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ (РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ) АОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации АОПОП

Учебно-методическое и информационное обеспечение АОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профилю подготовки) «Технология и организация пищевых производств» разрабатывается и осуществляется на основе следующих нормативных документов:

- Положение о текущем и рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»;
- Положение о самостоятельной работе студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Положение об обеспечении учебного процесса учебными изданиями и иными библиотечно-информационными ресурсами в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Положение об электронной информационно-образовательной среде в Смоленском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова;
- Положение о порядке организации и осуществления практики студентов ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Положение о курсовых работах студентов Смоленского филиала ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Положение о фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Положение об организации проектного обучения в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;
- Методические указания по написанию ВКР в Смоленском филиале ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;

- Методические рекомендации по составлению и оформлению междисциплинарного проекта.

Учебно-методическое и информационное обеспечение АОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профилю подготовки) «Технология и организация пищевых производств» включает:

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

Уровень обеспеченности основной профессиональной адаптированной основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профилю подготовки) «Технология и организация пищевых производств» учебно-методической документацией и информационными материалами соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

Реализация АОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и

организация общественного питания и направленности (профилю подготовки) «Технология и организация пищевых производств» обеспечивается в течение всего периода обучения индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и к **электронной информационно-образовательной среде** Филиала (далее ЭОИС) из любой точки, в которой имеется доступ к сети информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» как на территории Филиала, так и вне его.

Основными компонентами ЭОИС Филиала являются:

- официальный портал Университета (<https://www.rea.ru>), в состав которого входит официальный сайт Филиала (<https://smolensk.rea.ru>) на домене третьего уровня;
- информационный сайт Филиала (<http://smolreu.ru>);
- электронные рабочие кабинеты студентов и преподавателей на базе программного комплекса системы дистанционного обучения Русский Moodle 3KL;
- электронные библиотечные системы;
- автоматизированная информационная система управления Университетом на базе 1С:Предприятие;
- система электронного документооборота «Дело»;
- система электронного обучения с подсистемами тестирования Русский Moodle 3KL;
- корпоративная почта Университета;
- корпоративная почта Филиала, взаимосвязанная с системой дистанционного обучения Русский Moodle 3KL;
- официальные сообщества Университета и Филиала в социальных сетях;
- иные компоненты, необходимые для организации учебного процесса и взаимодействия элементов ЭОИС (автоматизированная библиотечная система 1С:Библиотека ВУЗа, АС «НАГРУЗКА ВУЗА», АС «Нагрузка и тарификация СПО», АС «Планы»).

ЭОИС Филиала обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в РПД; фиксацию хода образовательного процесса и результатов промежуточной аттестации, а также результатов освоения программы бакалавриата; формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ общающегося, оценок и отзывов; взаимодействие между участниками образовательного процесса.

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

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды отвечает требованиям законодательства Российской Федерации (Федеральный закон от 27 июля 2006 г. № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, №31, ст. 3448; 2010, №31, ст. 4196; 2011, №15, ст. 2038; №30, ст. 4600; 2012, №31, ст. 4328; 2013, №14, ст.1658; №23, ст.2870; №27, ст. 3479; № 52, ст. 6961, ст. 6963; 2014, №19, ст. 2302; №30, ст. 4223, ст. 4243; №48, ст. 6645; 2015, №1, ст. 84; №27,ст.3979; №29, ст. 4389, 4390; 2016, №28, ст. 4558), Федеральный закон от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, №31, ст. 3451; 2009, №48, ст. 5716; №52, ст. 6439; 2010, №27, ст. 3407; №31, ст. 4173, ст. 4196; №49, ст. 6409; 2011, №23, ст. 3263; №31, ст. 4701; 2013, №14, ст. 1651; №30, ст. 4038; №51, ст. 6683; 2014, №23, ст. 2927; №30, ст. 4217, ст. 4243)).

Характеристика условий библиотечно-информационного обслуживания в Филиале

Учебный процесс и научные исследования в Филиале библиотечно-информационными

ресурсами обеспечивает библиотека.

Основные подразделения, обеспечивающие работу библиотеки, сосредоточены в учебном корпусе. Читателей обслуживают 2 абонемента учебной и научной литературы, читальный зал, в котором обеспечивается доступ студентов к электронным ресурсам и ресурсам на бумажных носителях.

Библиотека Филиала оборудована 8 компьютерами, ксероксом, принтером, сканером, доступными для работы студентов. Предоставляется доступ к информационным ресурсам сети Интернет. Рабочие места библиотекарей оборудованы 2 компьютерами и 2 принтерами. В работе библиотеки используется автоматизированная библиотечная система 1С: Библиотека ВУЗа на платформе «1С:Предприятие». Данный программный комплекс, предназначенный для автоматизации учета и работы с книжным фондом, поиска нужных изданий, учебников и работы с читателями, позволяет осуществлять каталогизацию и ведение электронного каталога, оптимизирует процесс учета, актуализации и хранения фонда, обслуживания читателей, статистического учета. Электронный каталог изданий реализован в виде справочника. Система поиска информации позволяет осуществлять поиск по реквизитам библиографических записей информации об изданиях с помощью разнообразных поисковых параметров. Имеется возможность формировать список отобранных книг.

Комплектование библиотечного фонда определяется направленностью (профилем) учебных дисциплин, тематикой научно-исследовательских работ, а также другими информационными потребностями читателей.

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

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

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

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (ЭБС) и к ЭИОС. ЭБС и ЭИОС обеспечивают возможность доступа студентов из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Филиала, так и вне его. ЭБС и ЭИОС обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

Электронные ресурсы представлены следующими электронно-библиотечными системами: ЭБС «Znaniium.com», ЭБС издательства «Юрайт», ЭБС «Университетская библиотека online», ЭБС BOOK.ru, Электронная библиотека Издательского дома «Гребенников», ЭБС Издательского дома «Троицкий мост», ЭБС Издательского центра «Интермедия», ЭБ Издательского центра «Академия». Из читального зала библиотеки имеется возможность удаленного доступа к фондам Национальной электронной библиотеки (НЭБ) – федеральной государственной информационной системе, обеспечивающей создание единого российского электронного пространства знаний. Национальная электронная библиотека объединяет фонды публичных библиотек России федерального, регионального, муниципального уровней, библиотек научных и образовательных учреждений, а также правообладателей.

Вся информация о библиотеке филиала и ресурсах представлена на странице библиотеки на сайте Филиала по адресу: <http://smolreu.ru/biblioteka.html>. Для всех категорий пользователей вуза сайт является основной точкой доступа к Электронно-библиотечным системам на подключение к которым заключены договоры. Здесь даны прямые ссылки на подписные ЭБС и описаны условия доступа к ним.

5.2. Кадровое обеспечение реализации АОПОП

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

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50% в соответствии с ФГОС ВО от общего количества научно-педагогических работников организации.

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

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, составляет не менее 70 % в соответствии с ФГОС ВО.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 10% в соответствии с ФГОС ВО.

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Филиале в соответствии с АОПОП

Имеющаяся материально-техническая база для реализации образовательного процесса подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профилю подготовки) «Технология и организация пищевых производств», обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствует действующим санитарно-техническим и противопожарным правилам и нормам.

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

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

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Филиала.

Филиал обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного

обеспечения (состав которого определен в рабочих программах дисциплин).

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

5.4 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания осуществляется в объеме не ниже установленных базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки.

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

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

Воспитательная деятельность регламентируется локальными нормативными документами, основной целью которых является социализация личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота. Воспитательная деятельность осуществляется по следующим направлениям: развитие студенческого самоуправления; гражданско-патриотическое воспитание, духовно-нравственное воспитание; развитие волонтерского движения; формирование и сохранение традиций Университета и Филиала; организация культурно-массовой и творческой деятельности студентов; спортивно-оздоровительная работа и пропаганда здорового образа жизни; психолого-консультационная и профилактическая работа (адаптация первокурсников, профилактика правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекций); социальная поддержка студентов.

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

Воспитательной работой со студентами, обучающимися по программам высшего образования, занимаются кураторы учебных групп с участием активистов студенческого самоуправления (Положение о кураторах учебных групп).

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

Каждый год Студенческий совет реализует в Филиале целый ряд проектов, таких, как Неделя активиста, День донора, «Ярмарка предпринимательских идей» и др.

В филиале проводятся традиционные культурно-массовые и спортивно-оздоровительные мероприятия, например:

- адаптационный тренинг для первокурсников, проводимый силами менеджеров-старшекурсников и сотрудников Центра по работе со студентами;
- творческие фестивали «Посвящение в студенты» и «Кубок директора»;
- товарищеские спортивные турниры по футболу и волейболу с командами Смоленской

таможни и т.д.

Студенты Филиала принимают участие в общеуниверситетских мероприятиях: Международной научно-практической конференции «Плехановские чтения», творческом фестивале «ПлехановФэст» и др.

В социальную инфраструктуру Филиала входят следующие объекты: студенческое общежитие (Положение о студенческом общежитии), пункт общественного питания, спортивный зал, актовый зал.

Студенты и преподаватели филиала имеют возможность отдыха в университетском спортивно-оздоровительном центре «Анапа» и спортивно-оздоровительном лагере «Руза».

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

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ АОПОП

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

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

7.1. Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы

формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

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

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

7.2. Практики

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

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования установлены учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

Типы учебной практики:

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

Способы проведения учебной практики: стационарная и выездная.

Типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способы проведения производственной практики: стационарная и выездная.

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

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

7.3. Государственная итоговая аттестация

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам

высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», Методических указаний по написанию выпускной квалификационной работы в Смоленском филиале ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

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

Итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

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

- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов;
- Положение о внутренней независимой оценке качества образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о мониторинге студентами организации образовательного процесса в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

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

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

При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья срок освоения образовательной программы может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 З.Е.

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

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик производится с учетом состояния здоровья и требования по доступности.

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

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

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

и комплексный характер.

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