МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

«Институт пищевых технологий и дизайна» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
(ИПТД – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ)

УТВЕРЖДАЮ
Ректор _____ Шамин А.Е.
«09» 09 2021 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Наименование направленности (профиль подготовки)
Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника
Бакалавр

Форма обучения
очная, заочная

Нижний Новгород
2021 г.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, (уровень высшего образования бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2020 г. № 1047, профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «02» июня 2015 г., регистрационный № 37510), и согласована с представителями работодателей:

1. Ким Е.Л., директор ООО, Купеческий-2"
(Ф.И.О., должность, подпись (заверяется печатью), дата)
2. Звездина Е.В., управляющий ООО, Ресторан НН"
(Ф.И.О., должность, подпись (заверяется печатью), дата)
3. Шумилов А.А., директор ООО, Джорджия
(Ф.И.О., должность, подпись (заверяется печатью), дата)

Программа рассмотрена на заседании Совета Филиала
Протокол № 3 от « 01.07 » 2021 г.

Разработчик ОПОП ВО:
«Институт пищевых технологий и дизайна»- филиал ГБОУ ВО НГИЭУ

Согласовано:

Декан
Технологического факультета _____ А.А. Стряпихина
(наименование факультета) (подпись) (Ф.И.О.)

Зав. кафедрой
Технологии общественного питания _____ И.А. Кузнецова
(наименование кафедры) (подпись) (Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ **5**

1.1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» **5**

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» **5**

1.3. Общая характеристика вузовской ОПОП ВО бакалавриата **6**

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП **7**

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» **7**

2.1. Область и сфера профессиональной деятельности выпускника. **7**

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника **7**

2.3. Общее описание профессиональной деятельности выпускника **8**

2.4. Перечень профессиональных стандартов, обобщенных трудовых функций и трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускников **8**

2.5. Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускника **9**

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ОПОП ВО **14**

3.1. Универсальные компетенции (УК) и индикаторы их достижения **14**

3.2. Общепрофессиональные компетенции (ОПК) и индикаторы их достижения **17**

3.3. Профессиональные компетенции (ПК) и индикаторы их достижения **19**

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» **22**

4.1. Календарный учебный график **22**

4.2. Учебный план по программе бакалавриата **22**

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) **22**

4.4. Матрица компетенций **23**

4.5. Программы учебной и производственной практик и оценочные средства **23**

4.5.1. Программы практик **23**

4.6. Программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства ГИА **23**

4.7. Компетентностная модель выпускника образовательной программы **23**

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ **23**

5.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы бакалавриата **24**

5.2. Кадровое обеспечение реализации программы бакалавриата **25**

5.3.Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата **25**

6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ МЕХАНИЗМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДАННОЙ ОПОП ВО БАКАЛАВРИАТА **26**

6.1. Механизм объективной внутренней и внешней независимой оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся и нормативное обеспечение системы гарантии качества **26**

6.2. Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся **26**

7. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ИНСТИТУТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ **27**

7.1. Структурные подразделения и студенческие общественные объединения института, участвующие в формировании социокультурной среды **27**

7.2. Компоненты социокультурной среды вуза **28**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО), реализуемая вузом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профилю подготовки «Технология и организация ресторанного дела».

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Нормативными документами для разработки ОПОП ВО уровень бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, (уровень высшего образования бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2020 г. № 1047;
- Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «02» июня 2015 г., регистрационный № 37510);
- Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г №1047 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, зарегистрированного в Министерстве юстиций РФ 09.09. 2020 г. № 59723.
- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);

– Методические рекомендации по актуализации федеральных государственных образовательных стандартов и программ высшего образования на основе профессиональных стандартов (утверждены Национальным советом при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям (протокол от 29 марта 2017 №18));

– Рекомендации для образовательных организаций по формированию основных профессиональных образовательных программ высшего образования на основе профессиональных стандартов и иных источников, содержащих требования к компетенции работников, в соответствии с актуализированными федеральными государственными образовательными стандартами в условиях отсутствия утвержденных примерных основных образовательных программ (одобрены Национальным советом при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям (протокол № 35 от 27 марта 2019 г.);

– Устав ГБОУ ВО НГИЭУ, утвержденный Министерством образования Нижегородской области 29.12.2014.

– Положение об «Институте пищевых технологий и дизайна», утвержденное 10.02.2015 г.

– Локальные нормативные акты Института, регламентирующие образовательную деятельность;

– Другие документы по организации учебно-методической деятельности в вузе.

1.3. Общая характеристика вузовской ОПОП ВО бакалавриата

1.3.2. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования «Технология и организация ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2020 г. № 1047;

1.3.3. Квалификация

Бакалавр

1.3.4. Форма обучения

Очная, заочная

1.3.5. Срок получения образования по программе бакалавриата:

Срок обучения составляет 4 года.

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 инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более, чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

1.3.6. Объем программы бакалавриата

Трудоемкость освоения ОПОП составляет 240 зачетных единиц (далее – з.е.) за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению 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 в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном 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, владение навыками самооценки.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

2.1. Область и сфера профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

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

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

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

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавра 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. Общее описание профессиональной деятельности выпускника

Профессиональная деятельность бакалавра 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.

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности.

2.4. Перечень профессиональных стандартов, обобщенных трудовых функций и трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускников

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
33.008 «Руководитель предприятия питания»	B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	B/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/03.6	6

2.5. Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

Перечень задач профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности
-22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции); 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Технологический	-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	-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.

		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 поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
	Организационно-управленческий	-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 каналы 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 лояльности персонала к предприятию и руководству; -Организация профессионального обучения и аттестация 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.	

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ОПОП ВО

3 .1. Универсальные компетенции (УК) и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) УК	Код, наименование универсальной компетенции	Код, наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
		ИД-2$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи.
		ИД-3$_{УК-1}$ Выявляет естественнонаучную сущность проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности и привлечь для их решения соответствующий физико-математический аппарат
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1$_{УК-2}$ Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.
		ИД-2$_{УК-2}$ Проектирует решение конкретной задачи исходя из правовых и(или) экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.
		ИД-3$_{УК-2}$ Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время.
		ИД-4$_{УК-2}$ Публично представляет результаты проекта.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1$_{УК-3}$ Эффективно использует стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.
		ИД-2$_{УК-3}$ Учитывает особенности поведения групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности.
		ИД-3$_{УК-3}$ Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата

		ИД-4$_{УК-3}$ Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке	ИД-1$_{УК-4}$ Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.
		ИД-2$_{УК-4}$ Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках
		ИД-3$_{УК-4}$ Способен осуществлять коммуникацию на иностранном языке в ситуациях академического и профессионального общения в интернациональной среде с пониманием культурных, языковых и социально-экономических различий.
Межкультурное взаимодействие	УК-5.Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1$_{УК-5}$ Умеет различать уровни познания, понимает, что собой представляет мировоззрение, как оно формируется и по каким основаниям может быть типологизировано, способен ставить философские вопросы и видеть возможные направления их решения
		ИД-2$_{УК-5}$ Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира.
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию	ИД-1$_{УК-6}$ Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.

	саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-2$_{УК-6}$ Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1$_{УК-7}$ Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1$_{УК-8}$ Обеспечивает безопасность на рабочем месте в условиях воздействия вредных производственных факторов
		ИД-2$_{УК-8}$ Обеспечивает безопасность на рабочем месте в условиях воздействия опасных производственных факторов.
		ИД-3$_{УК-8}$ Готов принимать участие в оказании первой помощи при травмах и внезапных заболеваниях.
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-1$_{УК-9}$ Использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сфере
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1$_{УК-10}$ Умеет принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое	ИД-1$_{УК-11}$ Формирует нетерпимое отношение к коррупционному поведению

	отношение к коррупционному поведению	

3.2. Общепрофессиональные компетенции (ОПК) и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) ОПК	Код, наименование общепрофессиональной компетенции	Код, наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК -1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ИД-1опк-1 Обменивается информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях
		ИД-2опк-1 Использует пакеты прикладных программ для расчетов, обработки данных и представления их в табличном и графическом виде
		ИД-3опк-1 Использует приемы антивирусной защиты информации при работе с компьютерными системами
		ИД-4опк-1 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п).
		ИД-5опк-1 Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
		ИД-6опк-1 Использует системы автоматизированного проектирования при создании проектов вновь строящихся и реконструируемых предприятий питания
		ИД-7опк-1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях, традициях, нормах различных социальных групп
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные	ИД-1опк-2 Использует базовые знания в области математических наук для

	законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	решения задач профессиональной деятельности
		ИД-2ОПК-2 Использует базовые знания в области физики для решения задач профессиональной деятельности
		ИД-3ОПК-2 Использует базовые знания в области общей химии и методов химического анализа для решения задач профессиональной деятельности
		ИД-4ОПК-2 Использует базовые знания в области биохимии для решения задач профессиональной деятельности
		ИД-5ОПК-2 Использует базовые знания в области биоорганической химии для решения задач профессиональной деятельности
		ИД-6ОПК-2 Использует базовые знания в области физической и коллоидной химии для решения задач профессиональной деятельности
		ИД-7ОПК-2 Использует базовые знания в области биологии для решения задач профессиональной деятельности
		ИД-8ОПК-2 Использует базовые знания в области биологии и статистики для решения задач профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1ОПК-3 Использует знания инженерных процессов для решения технологических задач
		ИД-2ОПК-3 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
		ИД-2ОПК-4 Использует нормативно-правовую базу при разработке продуктов интеллектуальной собственности
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1ОПК-4 Рассчитывает потребности производства в сырье и полуфабрикатах, определяет отходы и потери при кулинарной обработке
		ИД-2ОПК-4 Применяет способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
		ИД-3ОПК-4 Формирует ассортимент продукции и услуг предприятий питания в соответствии с культурными традициями и обычаями питания народов России
		ИД-4ОПК-4 Осуществляет технологиче-

		ские процессы производства кулинарной продукции
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1$_{ОПК-5}$ Решает задачи в области организации производства продукции общественного питания
		ИД-2$_{ОПК-5}$ Осуществляет контроль в области организации производства продукции общественного питания

3.3. Профессиональные компетенции (ПК) и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объект профессиональной деятельности или область знания	Код, наименование профессиональной компетенции	Код, наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание для включения ПК в образовательную программу
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический				
Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	Предприятие общественного питания	ПК-1 Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений	ИД-1$_{ПК-1}$ Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания	ПС 33.011
			ИД-2$_{ПК-1}$ Планирует потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, внедряет инновации в производство	
			ИД-3$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы основного производства организации питания по отдельным видам процессов, планирует внедрения инновационных технологий	
			ИД-4$_{ПК-1}$ Разрабатывает предложения по	

			совер-шенствованию ассортиментной политики и це-нообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организа-ции питания	
			ИД-5$_{ПК-1}$ Организует ре-сурсосберегаю-щее производство, его оперативное планирование	
Тип задач профессиональной деятельности: Организационно- управленческий				
Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	Предприятие общественного питания	ПК-2 Способен организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1$_{ПК-2}$ Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания	ПС 33.011
			ИД-2$_{ПК-2}$ Разрабатывает и внедряет системы производственног о контроля	
			ИД-3$_{ПК-2}$ Разрабатывает сбалансированны е рационы для различных групп населения по профессионально му и возрастному признаку с учетом методов определения функциональных свойств макронутриентов	
			ИД-4$_{ПК-2}$ Проводит ин-структаж и обучение персонала на	

			рабочих местах	
			ИД-5$_{ПК-2}$ Организует контроль соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений	
			ИД-6$_{ПК-2}$ Разрабатывает и внедряет мероприятия по повышению безопасности продукции на основе системы менеджмента безопасности	
			ИД-7$_{ПК-2}$ Контролирует выполнения работника-ми основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напит-ков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации	
			ИД-8$_{ПК-2}$ Выявляет при-чины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания услуг	

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

БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и ФГОС ВО по данному направлению подготовки содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП ВО регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком подготовки обучающегося с учетом его профиля, рабочими программами учебных дисциплин (модулей), программами учебных и производственных практик, другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, а также оценочными и методическими материалами.

4.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график отражает сроки и периоды прохождения отдельных этапов освоения ОПОП ВО на каждом курсе обучения: теоретического обучения, промежуточных аттестаций, учебных и производственных практик, государственной итоговой аттестации и периоды каникул.

Календарный учебный график приведен в ***Приложении 1.***

4.2. Учебный план по программе бакалавриата

Учебный план, составленный с учетом общих требований к условиям реализации ОПОП, сформулированных в разделе 4 ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и с учетом соответствующей ОПОП, определяет перечень и логическую последовательность освоения дисциплин (модулей), практик, промежуточной и государственной итоговой аттестации, их трудоемкость в зачетных единицах и академических часах, распределение лекционных, практических, лабораторных занятий, объем контактной и самостоятельной работы обучающихся, а также перечень компетенций, формируемых дисциплинами (модулями), практиками учебного плана.

Учебный план по программе бакалавриата приведен в ***Приложении 2.***

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) определяют цели освоения дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами их достижения), структура и содержание дисциплины, образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий и организации самостоятельной работы обучающихся, учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины.

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин (модулей) приведены в ***Приложении 3.***

4.4. Матрица компетенций

Матрица компетенций, в которой указана логическая последовательность освоения дисциплин в разрезе формируемых универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций и индикаторов их достижения, представлена в ***Приложении 4.***

4.5. Программы учебной и производственной практик и оценочные средства

4.5.1. Программы практик

Программы учебной и производственной практики содержат формулировки целей и задач практик, вытекающих из целей ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение ими практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

При реализации данной ОПОП ВО предусматриваются следующие типы практики:
а) учебная *практика* (учебно-ознакомительная практика); - 2 семестр, 3 зачетные единицы;
б) учебная *практика* (технологическая практика); - 4 семестр, 6 зачетных единиц;
в) производственная *практика (производственно-технологическая практика)* – 4,6 семестр, 12 зачетных единиц;
г) производственная *практика (организационно-управленческая практика)* – 7 семестр, 6 зачетных единиц;
д) преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа - 8 семестр, 6 зачетных единиц.

Программы практик представлены в ***Приложении 5, 6***

4.6. Программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства ГИА

Программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства ГИА для выпускников ОПОП ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» представлена в ***Приложении 7.***

4.7. Компетентностная модель выпускника образовательной программы

Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы бакалавриата, разработаны на основе компетентностной модели выпускника образовательной программы по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» (*Форма компетентностной модели выпускника приведена в* ***Приложении 8).***

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Фактическое ресурсное обеспечение данной ОПОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации программы бакалавриата, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендованной соответствующей ПООП.

5.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы бакалавриата

Институт, реализующий данную основную профессиональную образовательную программу бакалавриата, располагает материально-технической базой (помещениями и оборудованием), соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам (Заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности №132/132 от 11.05.2017г. и Санитарно-эпидемиологическое заключение № 52.НЦ.04.000.М.002665.11.13 от 27.11.2013г.), для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, и оснащенные оборудованием (либо его виртуальными аналогами) и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде института из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» как на территории института, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда института обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программам практик;

– формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося и оценок за эти работы.

В случае реализации программы бакалавриата с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

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

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие 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.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости):

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

Справка МТО представлена в ***Приложении 9.***

5.2. Кадровое обеспечение реализации программы бакалавриата

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками института, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников института соответствует квалификационным требованиям, установленным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

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

Не менее 50 % численности педагогических работников института, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

В соответствии с профилем данной основной профессиональной образовательной программы выпускающей кафедрой является кафедра технологии общественного питания.

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП представлены в ***Приложении 10.***

5.3.Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Минобрнауки России.

6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ МЕХАНИЗМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДАННОЙ ОПОП ВО БАКАЛАВРИАТА 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

6.1. Механизм объективной внутренней и внешней независимой оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся и нормативное обеспечение системы гарантии качества

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

В целях совершенствования образовательной программы бакалавриата Институт при регулярной внутренней оценке качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников института.

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

6.2. Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», Порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам Института пищевых технологий и дизайна» - филиала государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

6.2.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестации служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и студентом, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра.

Промежуточная аттестация, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать как изучение отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Промежуточная аттестация позволяет оценить совокупность знаний и умений, а также формирование определенных компетенций.

К формам текущего контроля относятся: собеседование, коллоквиум, тест, проверка контрольных работ, рефератов, эссе и иных творческих работ, опрос студентов на учебных занятиях, отчеты студентов по лабораторным работам, проверка расчетно-графических работ и др.

К формам промежуточного контроля относятся: зачет, экзамен, защита курсового проекта (работы), отчета (по практикам и т.п.), и др.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП ВО кафедры института разработаны фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты, примерную тематику курсовых работ, эссе и рефератов и т.п. Указанные фонды оценочных средств позволяют оценить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проследить за формированием компетенций обучающихся на каждом этапе освоения образовательной программы.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации являются составной частью учебно-методических комплексов дисциплин (модулей) и программ практик.

6.2.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП бакалавриата

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП бакалавриата по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация бакалавра включает в себя выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Государственные аттестационные испытания предназначены для определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ требованиям федерального государственного образовательного стандарта, их подготовленность к решению профессиональных задач, установленных ОПОП ВО.

На основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программ магистратуры, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636, требований ФГОС ВО, институтом разработан и утвержден Порядок проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, регламентирующий проведение государственной итоговой аттестации.

Выпускающей кафедрой технологии общественного питания разработаны методические указания по выполнению и защите выпускных квалификационных работ, программа и оценочные средства государственной итоговой аттестации.

7. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ИНСТИТУТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Важнейшей функцией образования в институте является воспитание студенческой молодежи, которое оказывает существенное влияние на жизнедеятельность общества и его развитие, содействует: сохранению, воспроизводству и развитию национальной культуры; реализации преемственности поколений в социокультурной сфере; созданию условий для свободного развития личности, владеющей новейшими знаниями в области будущей профессиональной и социальной деятельности.

7.1. Структурные подразделения и студенческие общественные объединения института, участвующие в формировании социокультурной среды

Социокультурная среда вуза обладает высоким воспитательным потенциалом, создает условия для активного включения обучающегося в социальное взаимодействие, для развития и проявления творческих способностей, успешного овладения обучающимся универсальными компетенциями (перечислены в разделе 3 настоящей ОПОП), включающими в себя:

- профессиональное и трудовое воспитание;
-духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание;
-гражданско-патриотическое воспитание;
- проектная деятельность;
- волонтерская и добровольческая деятельность;
- развитие студенческого самоуправления;
- самоорганизацию и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение);
- формирование основ безопасность жизнедеятельности;
-профилактика негативных проявлений в студенческой среде,
-межкультурное взаимодействие.

Формирование УК у обучающихся в течение всего периода обучения в институте обеспечивается за счет создания социокультурной среды и проведения систематической и планомерной воспитательной работы.

7.2. Компоненты социокультурной среды вуза

Характерными чертами социокультурной среды Института являются:

- Наличие нормативной базы для организации социальной и воспитательной деятельности;
- Широкий спектр направлений внеучебной деятельности и высокая степень участия в них студентов;
- Гармоничное интегрирование внеучебной работы в образовательный процесс;
- Эффективная деятельность студенческого объединений и органов студенческого самоуправления.

7.2.1. Нормативная база для организации социальной и воспитательной деятельности в вузе.

а) Законодательные и иные нормативные правовые акты Российской Федерации по вопросам государственной молодежной политики;

б) внутренние локальные акты института:

- Концепция воспитательной работы,
- Правила внутреннего распорядка обучающихся,
- Кодекс этики и поведения обучающихся,
- Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов,
- Положение о кураторе академической группы,
- Положение о студенческом общежитии,
- Правила внутреннего распорядка общежития,
- Положение о студенческом объединении «Студенческий театр моды»,
- Положение о студенческом объединении «Центр волонтерства и добровольчества»,
- Положение о защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и (или) развитию,
- Положение об охране здоровья обучающихся

- Положение о запрете курения в здании и на прилегающей территории

- Положение о профилактике и запрещения курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, их прекурсоров и аналогов и других одурманивающих веществ

- Положение о совете по профилактике правонарушений

- Положение о профилактике аддиктивного поведения

7.2.2. Направления внеучебной деятельности в вузе

Для реализации направлений воспитания в соответствии с Концепцией воспитательной работы Института ежегодно разрабатывается комплексный план воспитательной работы с учетом мероприятий структурных подразделений, анализа отчетов за прошедший учебный год, анкетирования и социологических опросов участников воспитательного процесса.

Воспитательная миссия – создание условий для развития востребованных профессиональных, личностно значимых компетентностей студентов, формирования их духовно-нравственных, гражданских основ, обогащения личностного и профессионального опыта, конструктивного решения общественных и личных проблем, а также условий для содействия социальной и творческой самореализации обучающихся, приобщения их к здоровому образу жизни, развития позитивной культуры студента Института пищевых технологий и дизайна.

Основной целью воспитания обучающегося в Институте пищевых технологий и дизайна является создание условий для развития личности, обладающей качествами гражданина-патриота, высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, физическим здоровьем, конкурентоспособного на современном рынке труда, стремящейся к самореализации и саморазвитию, имеющей потребность в постоянном преобразовании окружающей действительности.

№ п/п	Направление воспитания	Основные мероприятия	Формируемые компетенции
1	Профессиональное и трудовое воспитание	Профессиональная ориентация. Профессиональная мотивация. Участие в профессиональных состязаниях, как событиях для развития и саморазвития в профессии. Ворлдскиллс Россия. -Империя вкуса	УК 1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. УК 2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. УК 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК 6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
2	Духовно-нравственное и культурно-эстетическое	Развитие творческой личности средствами культурно-досуговой	УК 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

	воспитание	деятельности. Развитие общей культуры личности. Развитие ценностных ориентиров средствами культурно-творческой деятельности.	УК 5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.
3	Гражданско-патриотическое воспитание	Гражданско-патриотическое воспитание и студенческое самоуправление. Профилактика безнадзорности, негативных проявлений и правонарушений. Противодействие распространению идеологий терроризма и экстремизма.	УК 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК 5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.
4	Студенческое самоуправление	- конкурсы социальных проектов, акции, флэшмобы и др.	УК 1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК 2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК 3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде. УК 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК 6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
5	Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение), формирование основ безопасность жизнедеятельности	Пропаганда ЗОЖ, профилактика алкоголизма, наркомании, употребления психоактивных веществ (ПАВ).	УК 3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде. УК 7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. УК 8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
6	Волонтерская и добровольческая деятельность	Волонтерская и добровольческая деятельность.	УК 3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде. УК 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК 7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. УК 8 Способен создавать и поддерживать

			безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
7	Профилактика негативных проявлений в студенческой среде	Профилактика зависимого поведения: предупреждение употребления алкоголя, наркотических средств и ПАВ. Профилактика противодействия экстремизму. Профилактика суицидального поведения.	УК 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК 7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. УК 8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
8	Проектная деятельность	Формирование общих знаний, умений и навыков в сфере создания проектов. Разработка и реализация проектов различного направления и масштаба обучающимися Института.	УК 1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК 2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК 3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде. УК 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК 6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
9.	Межкультурное взаимодействие	Организация и проведение мероприятий, разработка социальных проектов по вопросам межкультурного, межэтнического и межконфессионального общения. Организация диспутов, дискуссий по проблемам межкультурного взаимодействия	УК 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК 5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Рецензия

на основную профессиональную образовательную программу бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
по профилю подготовки «Технология и организация ресторанного дела»

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047. (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 02.06.2015 г. № 37510).

Уровень высшего образования - бакалавриат.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», высшего образования содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов, фонды оценочных средств аудиторной и самостоятельной работы студентов и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной, производственной и преддипломной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Содержание данной ОПОП отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Нижегородской области и направлено на освоение всех видов профессиональной деятельности выпускника.

В полной мере дана характеристика профессиональной деятельности выпускников освоивших ОПОП, область, объекты, виды, задачи профессиональной деятельности с отражением зачетных единиц, соответствующих требованиям ФГОС ВО по представленному направлению подготовки.

В полной мере представлены планируемые результаты освоения общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) и универсальных (УК) компетенций, ресурсное обеспечение, документы регламентирующие содержание и организацию образовательной программы.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, определяются высшим учебным заведением совместно с научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

В данной ОПОП полностью раскрыта характеристика среды образовательной организации, обеспечивающей развитие компетенций по видам профессиональной деятельности в соответствии с реализуемой программой.

ОПОП предусматривает применение инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки самостоятельного осуществления научно — исследовательской деятельности, критического анализа и оценки современных достижений науки.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного

образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», отражает современные тенденции в развитии отрасли индустрии питания с учетом потребностей работодателей и экономики Нижегородского региона.

Рецензент:
Управляющий
ООО «РЕСТОРАН НН» _____ Звездина Е.В.

Рецензия

на основную профессиональную образовательную программу бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
по профилю подготовки «Технология и организация ресторанного дела»

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047. (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 02.06.2015 г. № 37510).

Уровень высшего образования - бакалавриат.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», высшего образования содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов, фонды оценочных средств аудиторной и самостоятельной работы студентов и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной, производственной и преддипломной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Содержание данной ОПОП отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Нижегородской области и направлено на освоение всех видов профессиональной деятельности выпускника.

В полной мере дана характеристика профессиональной деятельности выпускников освоивших ОПОП, область, объекты, виды, задачи профессиональной деятельности с отражением зачетных единиц, соответствующих требованиям ФГОС ВО по представленному направлению подготовки.

В полной мере представлены планируемые результаты освоения общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) и универсальных (УК) компетенций, ресурсное обеспечение, документы регламентирующие содержание и организацию образовательной программы.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, определяются высшим учебным заведением совместно с научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

В данной ОПОП полностью раскрыта характеристика среды образовательной организации, обеспечивающей развитие компетенций по видам профессиональной деятельности в соответствии с реализуемой программой.

ОПОП предусматривает применение инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки самостоятельного осуществления научно — исследовательской деятельности, критического анализа и оценки современных достижений науки.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного

образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», отражает современные тенденции в развитии отрасли индустрии питания с учетом потребностей работодателей и экономики Нижегородского региона.

ООО «Купеческий-2», директор _____ Е.Л. Ким

Рецензия

на основную профессиональную образовательную программу бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
по профилю подготовки «Технология и организация ресторанного дела»

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047. (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 02.06.2015 г. № 37510).

Уровень высшего образования - бакалавриат.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», высшего образования содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов, фонды оценочных средств аудиторной и самостоятельной работы студентов и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной, производственной и преддипломной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Содержание данной ОПОП отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Нижегородской области и направлено на освоение всех видов профессиональной деятельности выпускника.

В полной мере дана характеристика профессиональной деятельности выпускников освоивших ОПОП, область, объекты, виды, задачи профессиональной деятельности с отражением зачетных единиц, соответствующих требованиям ФГОС ВО по представленному направлению подготовки.

В полной мере представлены планируемые результаты освоения общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) и универсальных (УК) компетенций, ресурсное обеспечение, документы регламентирующие содержание и организацию образовательной программы.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, определяются высшим учебным заведением совместно с научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

В данной ОПОП полностью раскрыта характеристика среды образовательной организации, обеспечивающей развитие компетенций по видам профессиональной деятельности в соответствии с реализуемой программой.

ОПОП предусматривает применение инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки самостоятельного осуществления научно — исследовательской деятельности, критического анализа и оценки современных достижений науки.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного

образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», отражает современные тенденции в развитии отрасли индустрии питания с учетом потребностей работодателей и экономики Нижегородского региона.

ООО «Джорджия», директор _____ Алексей Алексеевич Шумилов