

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом
университета

Протокол № 8 от 26.04. 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Председатель ученого совета института



Т. А. Шебзухова/

Протокол № 12 от 22.05. 2019 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Институт	Технология и организация ресторанного дела сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Факультет	Школа Кавказского гостеприимства
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2019

Пятигорск, 2019

ОП ВО составили:

канд. техн. наук, доцент Щедрина Татьяна Викторовна
канд. техн. наук, канд. пед. наук, доцент Холодова Екатерина Николаевна
канд. техн. наук, доцент Шалтумаев Тимур Шамильевич
канд. техн. наук, доцент Писаренко Ольга Николаевна

ОП ВО рассмотрена и принята на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Протокол заседания кафедры № 10 от «05» 04 2019 г.

Заведующий кафедрой



Е.Н. Холодова

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя:

Директор ООО "Ресторатор", г. Кисловодск



А.Б. Ли

Протокол заседания

учебно-методической комиссии ИСТид (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
№ 8 от «10» 04 2019 г.

Председатель

Учебно-методической комиссии
ИСТид (филиал) СКФУ в г. Пятигорске



А.Б. Нарыжная

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие положения	4
1.1. Список нормативных документов для разработки образовательной программы высшего образования	5
1.2. Общая характеристика образовательной программы высшего образования	5
1.2.1. Миссия образовательной программы высшего образования	5
1.2.2. Цель образовательной программы высшего образования	6
1.2.3. Срок получения высшего образования по образовательной программе	6
1.2.4. Трудоемкость образовательной программы высшего образования	6
1.3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы высшего образования	7
1.4. Область профессиональной деятельности выпускников	8
1.5. Объекты профессиональной деятельности выпускников	8
1.6. Виды профессиональной деятельности выпускников	8
1.7. Задачи профессиональной деятельности выпускников	9
1.8. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования	11
1.9. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования	14
1.9.1. Календарный учебный график	14
1.9.2. Учебный план	14
1.9.3. Рабочие программы дисциплин (модулей)	15
1.9.4. Программы практик	16
1.9.5. Особенности освоения дисциплин (модулей) лицами с ограниченными возможностями здоровья	18
2. Оценочные средства	20
2.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	20
2.2. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации	21
3. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы высшего образования	21
3.1. Кадровое обеспечение	21
3.2. Информационное и учебно-методическое обеспечение	22
3.3. Материально-техническое обеспечение	23
3.4. Финансовое обеспечение	24
4. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускника	25

1. Общие положения

Образовательная программа высшего образования (ОП ВО) бакалавриата, реализуемая в Институте сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГАОУ ВО «СКФУ» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Разработка и реализация образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела», ориентирована на решение следующих задач:

- сохранение и развитие практико-ориентированности при реализации уровня высшего образования;
- потребностям отраслевых рынков труда и конкретных организаций и предприятий работодателей, являющихся заказчиками специалистов данного профиля;
- обеспечение трудоустройства выпускников согласно полученному профилю и уровню высшего образования;
- сокращение продолжительности адаптационного периода выпускников в реальном производственном процессе.

В данной образовательной программе определены:

планируемые результаты освоения образовательной программы – компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом;

планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Направленность (профиль) - «Технология и организация ресторанного дела».

Тип образовательной программы – прикладной бакалавриат.

Присваиваемая квалификация - бакалавр.

Форма обучения – очная.

Язык реализации образовательной программы – русский.

При наличии студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов данная образовательная программа адаптируется с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии, индивидуальной программы реабилитации инвалида. Образовательный процесс для лиц с ОВЗ и инвалидов осуществляется в соответствии с «Положением об организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет».

1.1. Список нормативных документов для разработки образовательной программы высшего образования

Нормативно-правовую базу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (в действующей редакции);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Положение по разработке образовательных программ высшего образования направлений подготовки и специальностей в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» (новая редакция), принято Ученым советом СКФУ протокол №4 от 07.12.2017 г.;
- Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» (новая редакция) утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.05.2016 г. №598;
- другие нормативные акты ФГАОУ ВО «СКФУ».

1.2. Общая характеристика образовательной программы высшего образования

1.2.1. Миссия образовательной программы высшего образования

Миссией образовательной программы является качественная подготовка высококвалифицированных выпускников, обладающих конкурентоспособными преимуществами в динамично изменяющейся среде на отечественном и международном рынке специалистов в сфере общественного питания, способных развивать свой интеллектуальный и научно-исследовательский потенциал и активно влиять на социально-экономическое и духовное развитие общества.

1.2.2. Цель образовательной программы высшего образования

Целью образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» является формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Образовательная программа направлена на подготовку бакалавра, способного осуществлять профессиональную деятельность в сфере технологии производства продукции, организации производства и обслуживания предприятий общественного питания, а также на развитие у студентов социально – личностных качеств, определяющих их творческую активность, общекультурный рост и социальную мобильность: целеустремленность, организованность, трудолюбие, ответственность, самостоятельность, гражданственность, коммуникативность, толерантность, стремление к саморазвитию и раскрытию своего творческого потенциала, настойчивость в достижении целей, способность принимать решения и нести за них ответственность, умение критически оценивать собственные достоинства и недостатки, выбирать пути и средства развития первых и устранения последних.

1.2.3. Срок получения высшего образования по образовательной программе

Срок получения высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, 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 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.

1.2.4. Трудоемкость образовательной программы высшего образования

Нормативная трудоемкость образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» составляет 240 зачетных единиц (з.е.). Объем образовательной программы в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е..

Содержание	Трудоемкость в неделях
	ОФО
теоретическое обучение и рассредоточенные практики	126
экзаменационные сессии	21
практика, в т.ч	20
<i>учебная практика</i>	4
<i>производственная практика</i>	8
<i>преддипломная практика</i>	8
государственная итоговая аттестация, в т.ч.	4
<i>подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы</i>	2
<i>подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена</i>	2
каникулы	37
Итого:	208

Содержание	Трудоемкость в зачетных единицах
	ОФО
теоретическое обучение	204
экзаменационные сессии	
практика, в т.ч	30
<i>учебная практика</i>	6
<i>производственная практика</i>	12
<i>преддипломная практика</i>	12
государственная итоговая аттестация, в т.ч.	6
<i>подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы</i>	3
<i>подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена</i>	3
Итого:	240

1.3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы высшего образования

Абитуриент должен:

1. Иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.
2. Успешно пройти вступительные испытания.

Зачисление осуществляется на основе конкурсного отбора в соответствии с «Правилами приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры на 2019/2020 учебный год».

1.4. Область профессиональной деятельности выпускников

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу 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 реконструкция предприятий питания.

1.5. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» 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.

1.6. Виды профессиональной деятельности выпускников

Бакалавры по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» готовятся к следующим видам профессиональной деятельности:

- основной вид профессиональной деятельности – производственно-технологическая.
- дополнительные виды профессиональной деятельности – научно-исследовательская; проектная; маркетинговая.

1.7. Задачи профессиональной деятельности выпускников

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована образовательная программа, 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;

научно-исследовательская деятельность:

➤ проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

➤ разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

➤ анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

➤ участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

➤ использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

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

проектная деятельность:

➤ оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

➤ разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

➤ определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

➤ чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

➤ осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

➤ использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

маркетинговая деятельность:

➤ формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;

➤ выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;

➤ участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;

➤ участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;

- выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

1.8. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования

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

В результате освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» выпускник должен обладать следующими *общекультурными компетенциями (ОК)*:

- 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 *общефессиональными компетенциями (ОПК)*:

- 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 следующими *профессиональными компетенциями (ПК)*, 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);

научно-исследовательская деятельность:

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

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

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

проектная деятельность:

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

- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

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

маркетинговая деятельность:

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

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

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

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать *профессионально-профильными компетенциями (ПК)*, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, разработанными в СКФУ:

Профессионально-профильные компетенции (ПК):

производственно-технологическая деятельность:

➤ способностью организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК-1);

➤ способностью организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции (ПК-2);

➤ способностью организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-3).

1.9. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования

1.9.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, экзаменационные сессии, практики, государственную итоговую аттестацию, каникулы.

1.9.2. Учебный план

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

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

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

В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, формы промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в астрономических часах и зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

1.9.3. Рабочие программы дисциплин (модулей)

В образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» приведены рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) базовой, вариативной частей учебного плана и дисциплин по выбору обучающегося.

В учебной программе каждой дисциплины четко формулируются конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по образовательной программе с учетом направленности (профиля).

Рабочие программы дисциплин (модулей) содержат следующие компоненты:

- наименование дисциплины (модуля);
- цель и задачи освоения дисциплины;
- связь с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов учебных занятий;
- фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень учебно-методического и информационного обеспечения дисциплины;
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю),

включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем;

– описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

1.9.4. Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» в Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

Блок 2 «Практики» является обязательным разделом образовательной программы бакалавриата и представляет собой форму организации учебного процесса, непосредственно ориентированного на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации данной образовательной программы предусматриваются следующие практики:

Тип учебной практики:

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

Способы проведения учебной практики: стационарная; выездная.

Типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

- научно-исследовательская работа;

- преддипломная практика.

Способы проведения производственной практики: стационарная; выездная.

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

Учебная и производственная практики могут проводиться как в сторонних организациях, так и в структурных подразделениях ВУЗа.

При прохождении учебной и производственной практик у студентов формируются:

– первичные профессиональные умения и навыки;

– профессиональные умения, навыки и опыт профессиональной деятельности;

– навыки научно-исследовательской деятельности.

Целью практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является формирование, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела», приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности; формирование профессиональных компетенций через применение полученных теоретических знаний.

Целью практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является закрепление знаний, полученных бакалаврами в процессе обучения и приобретение опыта работы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела», совершенствование практических навыков и профессиональных компетенций; закрепление и углубление теоретической и практической подготовки обучающихся образовательной программы.

Целью научно-исследовательской работы (НИР) является овладение основными научно-исследовательскими компетенциями, позволяющими осуществлять решение теоретических задач в различных научных и научно-практических областях профессиональной деятельности.

Целью преддипломной практики является формирование профессиональных умений и личностных качеств обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела», овладение студентами всеми видами профессиональной деятельности на уровне, соответствующем квалификации.

При прохождении преддипломной практики у студентов формируются:

- умения и навыки проектной деятельности;
- умения и навыки маркетинговой деятельности;
- умения и навыки научно-исследовательской деятельности.

Практика в сторонних организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики.

Студенты могут самостоятельно предлагать места прохождения практики. При наличии вакантных должностей студенты могут зачисляться на них, если выполняемая работа соответствует требованиям программы практики.

Практика студентов организуется на основании заключенных договоров о сотрудничестве с ФГАОУ ВО «СКФУ».

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

По окончании практики студентом составляется отчет о практике, который защищается на заседании кафедры. По итогам отчета выставляется зачет с оценкой.

Система оценок при проведении практик обучающихся, формы и порядок ее проведения указаны в Положении об организации и проведении практик обучающихся по образовательным программам бакалавриата, специалитета, магистратуры, аспирантуры, ординатуры в «СКФУ».

Для прохождения практик обучающимся выдают соответствующие методические указания и программы, в которых определены цели и задачи учебной, производственных, преддипломных практик, содержание программных вопросов для самостоятельного изучения на предприятии или в организации, перечень индивидуальных заданий. При разработке индивидуальных заданий учтены конкретные особенности профильных выпускающей кафедры предприятий СКФО, Ставропольского края, в том числе региона КМВ. Практики осуществляются под руководством руководителя практики, как со стороны выпускающей кафедры, так и со стороны организации – базы практики.

Для каждой практики разработаны программы, которые включают в себя:

- указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях, либо в астрономических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

1.9.5. Особенности освоения дисциплин (модулей) лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья

предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,

- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей)

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

2. Оценочные средства

2.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы кафедрами создаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, на основании Положения об учебно-методическом обеспечении образовательных программ высшего образования в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет», принятого Ученым советом СКФУ протоколом №9 от 27.02.2018 г.

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

- 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.

Система оценок при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок и периодичность проведения указаны в «Положении о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в Федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»» (в редакции от 07.12.2017 г., протокол Ученого совета СКФУ №4), принято Ученым советом СКФУ протокол №3 от 26.10.17 г.

Обучающиеся В ФГАОУ ВО «СКФУ» при промежуточной аттестации в течение учебного года сдают не более 6 экзаменов и 10 зачетов. В указанное число не входят зачеты по факультативным дисциплинам, элективным курсам по физической культуре и спорту, а так же практикам и ГИА.

В СКФУ внедрена рейтинговая система оценки знаний студентов, которая предполагает обязательную организацию текущего и промежуточного контроля по каждой дисциплине учебного плана (Положение об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов СКФУ Положение об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов ФГАОУ ВО СКФУ, принятым Ученым советом СКФУ (протокол №7 от 29.12.2016 г.).

2.2. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

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

3. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы высшего образования

Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания формируется на основе требований к условиям реализации образовательных программ высшего образования, определяемых образовательным стандартом, действующей нормативной правовой базой, с учетом особенностей, связанных с уровнем и направленностью (профилем) образовательной программы. Ресурсное обеспечение ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания определяется как в целом по ОП ВО, так и по блокам дисциплин и включает в себя: кадровое обеспечение; информационное и учебно-методическое обеспечение; материально-техническое обеспечение; финансовое обеспечение.

3.1. Кадровое обеспечение

При разработке ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» определен кадровый потенциал, который призван обеспечить реализацию

образовательной программы высшего образования. Уровень кадрового потенциала характеризуется выполнением требований образовательного стандарта к наличию и квалификации научно-педагогических кадров в соответствии с действующей нормативно-правовой базой.

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

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

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата составляет не менее 50 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 5 процентов.

3.2. Информационное и учебно-методическое обеспечение

Реализация ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» обеспечена соответствующими учебно-методическими материалами: учебниками или учебными пособиями, рабочими учебными программами, учебно-методическими и презентационными материалами.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в

которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории СКФУ, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

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

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

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

В СКФУ обеспечивается доступ к современным информационным ресурсам:

- электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – www.biblioclub.ru;
- электронно-библиотечная система Лань;
- электронно-библиотечная система IPRbooks.

3.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база Института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске, на базе которого реализуется образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы

обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствует действующим 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 предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности.

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

Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

3.4. Финансовое обеспечение

Финансовое обеспечение реализации программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации 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.

4. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников

Основной целью воспитательного процесса, осуществляемого в ФГАОУ ВО «СКФУ», является воспитание профессионально развитой, социально активной личности, способной к ведению межкультурной коммуникации в контексте диалога культур и поликультурного образования, самовоспитанию, профессиональной и личностной самореализации в динамичных условиях современной социокультурной среды.

Условия, созданные ФГАОУ ВО «СКФУ» для развития личности и совершенствования социально – культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных, профессиональных качеств обучающихся предусматривает реализацию в университете следующих конкретных задач:

- воспитание гуманистического мировоззрения, общечеловеческих норм морали, нравственности, культуры поведения;
- воспитание патриотизма, активной гражданской позиции, правовой и экологической культуры;
- выявление и развитие творческого потенциала личности, приобщение к системе культурных ценностей общества;
- формирование и развитие традиций, корпоративной культуры университета;
- совершенствование физического состояния студентов, привитие потребности в здоровом образе жизни.

Документы, регулирующие воспитательную деятельность по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»:

- «Устав ФГАОУ ВО «СКФУ»
- «Воспитательная работа в университете: концепция, технология реализации»
- «План основных мероприятий воспитательной работы»
- «План воспитательной работы Института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске»
- «План основных мероприятий воспитательной работы кафедры технологии продуктов питания и товароведения»

Студенческие общественные организации:

- «Студенческий союз СКФУ»
- «Профсоюзная организация студентов СКФУ»

Внеучебная общекультурная работа в институте организуется согласно ежегодного плана работы, с учетом сложившихся традиций.

Традиции кафедры: научно-методические семинары для ППС и студентов кафедры; неделя кафедры, подготовка и издание сборника научных трудов студентов, студенческие научные общества, участие

студентов в исследованиях, проводимых на базе лабораторий кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Традиции Института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске:

- «Праздник знаний»
- Фестиваль «Студенческая весна»
- Работа студенческих клубов, студий, кружков по интересам.

Концепция формирования среды ФГАОУ ВО «СКФУ», обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций обучающихся, определяется следующими документами университета:

- Устав ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет»;
- Программа развития студенческих объединений СКФУ (Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в действующей редакции) «Об образовании в Российской Федерации»);
- Положение о студенческом билете и зачетной книжке обучающихся в СКФУ;
- Положение о студенческих общежитиях ФГАОУ ВО СКФУ;
- Положение ППО студентов и аспирантов ФГАОУ ВО СКФУ;
- План воспитательной работы кафедры технологии продуктов питания и товароведения» (утв. на заседании кафедры ежегодно).

– На кафедре технологии продуктов питания и товароведения психолого-педагогическая, консультационная помощь студентам, оказавшимся в сложной жизненной ситуации, оказывается кураторами академических групп и курсов.

Психолого-педагогическая, консультационная помощь студентам, оказавшимся в сложной жизненной ситуации, оказывается кураторами академических групп и курсов.

Социально-бытовые условия в местах проживания студентов в общежитиях – согласно соответствующим санитарным нормам, положениям Договора о найме.

Университет располагает всеми необходимыми условиями для формирования профессиональных компетенций, знаний и умений бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Института сервиса, туризма и дизайна СКФУ стал площадкой проведения первого в Ставропольском крае открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia) по компетенции «Поварское дело». Студенты университета заняли призовые места.

Университет имеет необходимые условия и возможности обеспечить общекультурные (социально – личностные) компетенции выпускников, что неоднократно подтверждалось при получении лицензии на ведение образовательной деятельности, прохождения процедуры государственной аккредитации, а также успешными карьерными ростами и достижениями выпускников

В Уставе университета закреплены основные направления педагогической, воспитательной, научно – исследовательской деятельности, определяющие концепцию формирования среды вуза.