САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом
протокол от «16» апреля 2020 г. № 6

Ректор _____ Максаев А.А.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

направленность (профиль)
Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Квалификация
Бакалавр

для набора 2020 года

Виды профессиональной деятельности:
производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная

Формы обучения: очная, заочная

2020

Образовательная программа высшего образования (программа бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»: общая характеристика. – Саранский кооперативный институт (филиал), 2020.

Образовательная программа высшего образования (программа бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» (прикладной бакалавриат), разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332, профессионального стандарта Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Повар» от 8 сентября 2015 года № 610н.

Основная профессиональная образовательная программа согласована с представителями работодателей:

Заведующий производством
ООО «Восьмое чудо света» Савлук А.В.

Заведующий производством
ООО «Самей» Юдина Н.И.

обсуждена кафедрой менеджмента и индустрии питания от 28 февраля 2020 г., протокол № 7

одобрена Научно-методическим советом Института 11 марта 2020 г. протокол № 9

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 16 апреля 2020 г. протокол № 6

СОДЕРЖАНИЕ

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы 5
1. Общие положения 5
1.1. Определение основной профессиональной образовательной программы 5
1.2. Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы 6
1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам 7
1.4. Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы 7
1.5. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы 7
1.6. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы 8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы 9
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника 9
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника 9
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника 9
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника 10
3. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы 13
4. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы 17
4.1. Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы 17
4.2. Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы 18
4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение 18
5. Особенности реализации основной профессиональной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов 22

II. Документы, регламентирующие содержание образовательного процесса при реализации образовательной программы 25
Учебный план
Календарный учебный график
Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) с фондами оценочных средств (по всем дисциплинам учебного плана)
Программы практик с фондами оценочных средств
Методические указания по выполнению курсовых работ; методические указания по выполнению лабораторных работ

Программа государственной итоговой аттестации с фондами оценочных средств
Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на программы практик
Матрица соотношения компетенций и дисциплин ОПОП ВО

III. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1. Общие положения

1.1 Определение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая в Саранском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332 (далее – ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания), профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года №610н.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Обучение по программе бакалавриата осуществляется в очной и заочной формах обучения.

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Срок получения образования по программе бакалавриата в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.

Срок получения образования по программе бакалавриата в заочной форме обучения увеличен на 6 месяцев и составляет 4 года 6 месяцев. Объем

программы бакалавриата за один учебный год в заочной форме обучения составляет не более 75 з.е.

При обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, срок получения образования по программе бакалавриата 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. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более 75 з.е.

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.2. Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы

Миссия основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» состоит в подготовке грамотных, конкурентоспособных в профессии людей, обладающих высоким уровнем общей и профессиональной культуры, фундаментальными знаниями в области технологии продукции, организации производства и обслуживания в индустрии питания, способных и готовых к самостоятельной технологической, организационно-управленческой и проектной деятельности, востребованных обществом и государством.

Целью программы бакалавриата выступает развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

В области воспитания целью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникабельности, толерантности.

1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам

В соответствии с ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, освоение основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» завершается присвоением выпускнику квалификации бакалавр.

1.4. Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) имеет направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», ориентированную на приобретение компетенций в области производственно-технологической, организационно-управленческой и проектной деятельности.

В соответствии с ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов Саранского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации программа бакалавриата ориентирована на практико-ориентированные, прикладные виды профессиональной деятельности как основные и является программой прикладного бакалавриата

1.5 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

– Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 года № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

– 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 России от 12 ноября 2015 года № 1332;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года №610н;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 года № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 года №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Приказ Министерства образования и науки России от 29.06.2015 года № 636»Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» (с изменениями и дополнениями);

– Устав автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;

– Положение о Саранском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;

– локальные акты Российского университета кооперации.

1.6 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы

К освоению программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» допускаются лица, имеющие образование, не ниже среднего общего.

Прием на обучение осуществляется на конкурсной основе в соответствии с Правилами приема в Российский университет кооперации.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 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.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания являются:

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– продукция питания различного назначения;

– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

– технологическое оборудование;

– сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

– центральный офис сети предприятий питания.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Исходя из потребностей рынка труда Республики Мордовия и близлежащих регионов, а также научно-исследовательских и материально-технических ресурсов Саранского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) видами профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу по направлению подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» являются: производственно-технологическая; организационно-управленческая; проектная.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания;

организационно-управленческая деятельность:

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

установка критериев и показателей эффективности работы производства;

определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания;

контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

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.

3. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы прикладного бакалавриата «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные профессиональные и дополнительные профессиональные компетенции.

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

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

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

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

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

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

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

– способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

– способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

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

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

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

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

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

– готовностью эксплуатировать различные виды технологического

оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими профессиональными компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

организационно-управленческая деятельность:

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

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

– готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению

работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

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

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

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

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

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

– способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

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

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

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

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

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

– готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам

аттестации (ПК-21);

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

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

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).

Кроме этого выпускник должен обладать дополнительной профессиональной компетенцией (ДПК), установленной Институтом, исходя из обобщенной трудовой функции D «Управление текущей деятельностью основного производства организации питания», предусмотренной профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года № 610н.:

– способностью осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания, соблюдения технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (ДПК-1).

4. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

4.1. Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы

Реализация ОПОП ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

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

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), привлекаемых к реализации программы бакалавриата составляет более 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников института.

Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, по данной основной профессиональной образовательной программе, составляет более 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 более 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.

Научно-педагогический состав Саранского кооперативного института

(филиала) Российского университета кооперации систематически проходит повышение квалификации (не реже 1 раза в 3 года).

4.2. Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, реализующий ОПОП ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», располагает необходимой материально-технической базой, соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ОПОП ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» имеются специальные помещения представляющие 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 рабочим программам дисциплин (модулей).

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

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

Для проведения занятий по физической культуре в Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации имеется спортивный зал с необходимым спортивным оборудованием и инвентарем.

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

ОПОП ВО 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам (модулям).

Информационная система библиотеки включает в себя библиотечный фонд и компьютерную информационную систему. Для читателей действуют 1 абонемент, 2 читальных зала общей площадью 346,5 м^2. Читальный зал оснащен компьютерной техникой, объединённой в локальную сеть и имеющей доступ к глобальной сети Интернет (оптоволоконная линия пропускной способностью до 100 Мбит/с).

Каждый обучающийся Саранского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в течении всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории института, так и вне его.

Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации обеспечивает доступ к следующим электронно-библиотечным системам и электронным базам данных (на основе договоров с правообладателями):

Таблица 1 – Сведения о наличии электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование электронно-библиотечных систем	Адрес сайта
1	Электронно- библиотечная система IPRbooks	www.iprbookshop.ru
2	Электронно- библиотечная система ZNANIUM.COM	www.znanium.com
3	Электронная библиотечная система BOOK.ru	http://knorusmedia.ru www. Book.ru
4	Электронно-библиотечная система ibooks	www.ibooks.ru
5	Электронная библиотека Издательского центра «Академия»	http://www.academia-moscow.ru/
6	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru
7	Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View	http://ebiblioteka.ru/

В электронных библиотечных системах размещены электронные версии книг современной учебной и научной литературы, а также научных периодических изданий.

Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению) (таблица 2).

Таблица 2 – Сведения о наличии лицензионных программных средств

№ п/п	Наименование программного продукта	Область использования, функции, свойства
1	DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV F 1Y Acdmc Ent (MS Windows и MS Office)	Базовый пакет Microsoft Состав лицензируемых продуктов: Операционная система Microsoft Windows. Офисный пакет Microsoft Office Professional Plus. (подписка на ПО)
2	Лингафонный программный комплекс Sanako Study 1200 (10-20 студентов), 1 лицензия	мультимедийный программный комплекс, лингафонный кабинет (бессрочная лицензия)
3	СПС КонсультантПлюс	компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)
4	СИМ системы «Гарант» (специальные информационные массивы электронного периодического справочника системы «Гарант»)	справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации, некоммерческая версия для студентов, аспирантов и преподавателей (подписка на ПО)
5	Project Expert 7 Tutorial (10+15 учебных мест)	программа для разработки бизнес-планов и оценки инвестиционных проектов (бессрочная лицензия)
6	1С:Индустрия питания и гостеприимства. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях	продукт содержит отраслевые решения, расширяющие область применения программ системы «1С:Предприятие 8»: 1С:Отель 1С:Общепит 1С:Ресторан 1С:SPA-Салон 1С:Салон красоты (бессрочная лицензия)

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде организации. Доступ обучающихся к электронной информационно-образовательной среде возможен из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет».

Электронная информационно-образовательная среда института обеспечивает:

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

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

проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного

обучения, дистанционных образовательных технологий;

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

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

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

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

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

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

5. Особенности реализации основной профессиональной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Организация учебного процесса лиц, имеющих ограниченные возможности здоровья инвалидов осуществляется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования и Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденными заместителем Министра образования и науки Российской Федерации А.А. Климовым 08.04.2014 №АК-44/05вн.

В Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья, предусмотрена разработка индивидуального учебного плана с учетом индивидуальных психофизических особенностей. Срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения по желанию обучающихся.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Официальный сайт Института имеет режим просмотра, адаптированный для слабовидящих людей.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья открыт доступ к электронно-библиотечным системам и обширной коллекции аудиозаписей: учебные издания, энциклопедии по разным наукам, словари, справочники, издания для изучения иностранных языков, литература по финансам, кредиту, психологии, классическая и художественная литература и т.д. Так электронная-библиотечная система «IPRbooks», обладает всеми опциями для инвалидов различных нозологий. Библиотечный фонд «IPRbooks» располагает учебной литературой для учебной и вне учебной работы с инвалидами и лицами с ОВЗ, специальными учебными пособиями и учебниками для обучающихся с нарушениями зрения, слуха. Специальная версия сайта «IPRbooks» для слабовидящих и слабослышащих расположена по адресу http://www.iprbookshop.ru/special.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями проведение текущей и промежуточной аттестации может учитывать индивидуальные психофизические особенности (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

При проведении аттестации, в том числе государственной итоговой аттестации лиц с ограниченными возможностями здоровья в аудитории

могут присутствовать ассистенты, оказывающие указанным обучающимся, необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных возможностей, помогающие им занять рабочее место, передвигаться, прочитать задание.

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

Места прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определяются с учетом состояния их здоровья и требований по доступности.

В Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации обеспечена доступность к прилегающей территории учебного корпуса по адресу: г. Саранск, ул. Транспортная, д.17.

Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи.

В здании обеспечен вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата: имеются подъездные пандусы ко входу в филиал, установлена кнопка вызова экстренной помощи, оборудовано место для парковки автомобилей для лиц с ограниченными возможностями.

В учебном корпусе имеется шагающая коляска «Гради-Стандарт» с ручным приводом, с регулировкой угла наклона подножек, с дополнительными функциями передвижения по лестницам на любой этаж здания. Необходимая техническая помощь может быть предоставлена дежурным обслуживающим персоналом. На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача.

Для перемещения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья внутри здания имеются широкие коридоры, дверные проемы позволяющие свободный проезд, для лиц, пользующихся инвалидными колясками, а также аудитории на 1 этаже. Кроме того, имеется в наличии Ультразвуковой фонарь Сонар-5УФ-В1, предназначенный для облегчения пространственной ориентации инвалида по зрению при самостоятельном перемещении по улицам или в помещении.

В институте для лиц с ограниченными возможностями здоровья оборудовано санитарно-гигиенической помещение.

В учебных помещениях, в которых согласно индивидуальному учебному плану и расписанию индивидуальных занятий лиц с ограниченными возможностями (в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и пр.) имеется возможность оборудования 1 – 2 места для студентов-инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Оборудование специальных учебных мест предполагает увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов.

Часть аудиторий Института оснащена мультимедийными средствами приема-передачи информации, обеспечивающими демонстрацию информационных материалов на большие экраны и аудиосистемами, обеспечивающими усиление звука для студентов с нарушениями слуха.

Для студентов с нарушениями зрения доступно использование специальных возможностей операционной системы Windows, таких как экранная лупа, а также наличие версии сайта Института для слабовидящих, отвечающей требованиям существующих ГОСТов.

Обучающиеся обеспечиваются программным обеспечением, адаптированным для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов. В том числе Windows media player, обеспечивающий просмотр видеофайлов в форматах AVI, MPEG, DivX, WMV, пакет Microsoft Office, позволяющий использовать «горячие клавиши», изменение размера и масштаба, изменения цвета шрифта, экранную лупу, экранную клавиатуру, экранного диктора, оптимизацию изображения на экране, упрощение работы с мышью (специальные возможности операционной системы Microsoft Windows).

II. Документы, регламентирующие содержание образовательного процесса при реализации образовательной программы

III. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Научно-методического совета Института «_____» _____ 20___ г. протокол № _____ , Ученого совета Университета «_____» _____ 20___ г. протокол № _____

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Научно-методического совета Института «_____» _____ 20___ г. протокол № _____ , Ученого совета Университета «_____» _____ 20___ г. протокол № _____

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Научно-методического совета Института «_____» _____ 20___ г. протокол № _____ , Ученого совета Университета «_____» _____ 20___ г. протокол № _____

РЕЦЕНЗИЯ
ООО «Восьмое чудо света»
на основную профессиональную образовательную программу разработанную по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»)
Саранским кооперативным институтом (филиалом)
АНОО ВО Центросоюза РФ «Российский университет кооперации»
для набора 2020 года

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332 (далее – ФГОС ВО).

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по программе бакалавриата представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» ориентирована на подготовку высококвалифицированных специалистов в области технологии продукции, организации производства и обслуживания в индустрии питания, обладающих профессиональными и личностными качествами, обеспечивающими востребованность и устойчивую конкурентоспособность

выпускников, а также широкие возможности самореализации в области технологии продукции и организации общественного питания.

Целью программы бакалавриата выступает развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Представленная на экспертизу основная профессиональная образовательная программа обеспечивает: проведение в различных формах учебных занятий по дисциплинам; проведение практик; осуществление контроля качества освоения образовательной программы посредством текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации обучающихся.

В учебном плане отображается последовательность освоения образовательной программы высшего образования (дисциплин, практик), обеспечивающая формирование компетенций, указывается общий объём дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» содержится перечень обязательных дисциплин. В вариативной части учебного плана содержатся дисциплины, обеспечивающие возможность расширения и углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых дисциплин (модулей), позволяющие обучающемуся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) для обучения в магистратуре, аспирантуре. Основная профессиональная образовательная программа содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме не менее 30 % вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Преимуществом рецензируемой основной профессиональной образовательной программы является учет требований работодателей при формировании дисциплин учебного плана, которые по своему содержанию позволяют обеспечить сформированность компетенций выпускника. Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день вопросов в сфере индустрии питания. Оценка рабочих программ учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и

достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника.

Разработанная основная профессиональная образовательная программа в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки бакалавра. Предусмотренные дисциплины формируют высокий уровень компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. Обеспеченность основной профессиональной образовательной программы научно-педагогическими кадрами соответствует предъявляемым нормам.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» полностью соответствует требованиям ФГОС ВО.

Разработанная основная профессиональная образовательная программа имеет высокий уровень обеспеченности учебно-методической документацией и материалами. Представлены программы всех дисциплин, практик и государственной итоговой аттестации. Программа может быть использована для подготовки студентов квалификации «бакалавр» по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Директор ООО «Восьмое чудо света» Мордовина И.В.

РЕЦЕНЗИЯ
ООО «Самей»
на основную профессиональную образовательную программу, разработанную по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»)
Саранским кооперативным институтом (филиалом)
АНОО ВО Центросоюза РФ «Российский университет кооперации»
для набора 2020 года

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа высшего образования представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332.

Представленная на экспертизу основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки. Включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной, производственных и преддипломной практик и иные методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

Приоритетными целями программы бакалавриата является формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, подготовка высококвалифицированных специалистов в области технологии

продукции, организации производства и обслуживания в индустрии питания, обладающих необходимыми качествами, обеспечивающими востребованность и устойчивую конкурентоспособность выпускников, широкие возможности самореализации в области технологии продукции и организации общественного питания.

В учебном плане отображается последовательность освоения образовательной программы, указывается общий объем дисциплин, практик, а также их общий объем и количество контактной работы в часах.

С учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования в базовую часть учебного плана включен перечень дисциплин, обязательных для изучения. В вариативной части учебного плана содержится перечень и последовательность дисциплин, отражающих направленность (профиль) программы бакалавриата. Вариативная часть направлена на расширение и углубление знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых дисциплин (модулей), позволяет обучающемуся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности.

Преимуществом рецензируемой основной профессиональной образовательной программы высшего образования является учет требований работодателей при формировании вариативной части учебного плана.

Разработанная основная профессиональная образовательная программа соответствует заявленному уровню подготовки бакалавра. Предусмотренные дисциплины формируют высокий уровень знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС ВО.

Разработанная основная профессиональная образовательная программа, имеет высокий уровень обеспеченности учебно-методическими материалами. Представлены программы всех дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации. Программа может быть использована для подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Директор ООО «Самей» Юдин А.А.