

Минобрнауки России  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»



УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО «ВГУИТ»

проф. Попов В.Н.

« 25 » июня 20 20 г.

Номер внутривузовской регистрации  
ОП ВО ВГУИТ 2.2.19.03.04-2020

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

*(указывается код и наименование направления подготовки)*

**производственно-технологическая, организационно-управленческая,  
научно-исследовательская, проектная, маркетинговая**

*(указываются виды профессиональной деятельности)*

**Технологии производства продукции индустрии  
питания и ресторанного бизнеса**

*(направленность (профиль) подготовки, наименование образовательной программы)*

**Квалификация (степень) выпускника**

**Бакалавр**

*(бакалавр, специалист, магистр, исследователь, преподаватель-исследователь)*

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	3
2.	Термины, определения, обозначения, сокращения	4
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	22
5.	Ресурсное обеспечение	24
6.	Характеристики социально-культурной среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций студентов	27
7.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимся образовательной программы	32
	<i>Приложение 1</i> Справочник распределения компетенций	
	<i>Приложение 2</i> Учебно-методическое и информационное обеспечение	
	<i>Приложение 3</i> Сведения о профессорско-преподавательском составе	

## 1. Общие положения

**1.1. Образовательная программа** высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания является системой учебно-методических документов и сформирована на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС ВО) по данному направлению подготовки, утвержденного 12 ноября 2015 г. № 1332.

### 1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы высшего образования

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (в действ. редакции) "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (квалификация бакалавр) (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн);
- Приказ Минтруда России от 07.05.2015 № 28/н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510);
- Устав ФГБОУ ВО «ВГУИТ»;
- СТ ВГУИТ 1.2.01 – 2016 СТАНДАРТЫ УНИВЕРСИТЕТА. Порядок разработки, структура, оформление и введение в действие;
- Должностные инструкции заведующего производством, технолога, инженера по оборудованию Научно-учебно-производственного центра технологий индустрии гостеприимства ВГУИТ.

### 1.3. Характеристика образовательной программы

Образовательная программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания является программой первого уровня высшего образования (бакалавр). Нормативные сроки освоения, общая трудоемкость освоения вузовской основной профессиональной образовательной программы (в зачетных единицах) и соответствующая квалификация (степень) уровня высшего образования приводится в таблице 1.

Таблица 1

Структура программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы прикладного бакалавриата в зачетных единицах
Блок 1	Дисциплины (модули)	204
	Базовая часть	120
	Вариативная часть	84
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	30
	Вариативная часть	30
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6
Объем программы бакалавриата		240

Срок получения образования по программе бакалавриата: в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.; в очно-заочной или заочной формах обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год в очно-заочной формах обучения не может составлять более 75 з.е.; при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от 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 не может составлять не более 75 з.е.

Квалификация выпускника – бакалавр (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (от 12 сентября 2013 г. № 1061)).

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке (государственных языках) Российской Федерации.

#### **1.4. Направленности (профили) подготовки образовательной программы обучающегося по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания:**

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса.

#### **1.5. Требования к абитуриенту**

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

## **2. Термины, определения, обозначения, сокращения**

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

**Высшее учебное заведение (вуз)** - образовательное учреждение, учреждённое и действующее на основании законодательства Российской Федерации об образовании, имеющее статус юридического лица и реализующее в соответствии с лицензией образовательные программы высшего образования.

**Дистанционные образовательные технологии (ДОТ)** – образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационных и телекоммуникационных технологий при опосредованном (на расстоянии) или частично опосредованном взаимодействии обучающегося и педагогического работника.

**Образование** – единый целенаправленный процесс воспитания и обучения, являющийся общественно значимым благом и осуществляемый в интересах человека, семьи, общества и государства, а также совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностных установок, опыта деятельности и компетенции определённых объёма и сложности в целях интеллектуального, духовно-нравственного, творческого, физического и (или) профессионального развития человека, удовлетворения его образовательных потребностей и интересов.

**Обучение** – целенаправленный процесс организации деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенциями, приобретению опыта деятельности, развитию способностей, приобретению опыта применения знаний в повседневной жизни и формированию у обучающихся мотивации получения образования в течение всей жизни.

**Образовательная программа** – комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

**Обучающийся** - физическое лицо, осваивающее образовательную программу.

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

**Образовательная деятельность** – деятельность по реализации образовательных программ.

**Направленность (профиль) образования** – ориентация образовательной программы на конкретные области знания и (или) виды деятельности, определяющая ее предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающегося и требования к результатам освоения образовательной программы.

**Учебный план** – документ, который определяет перечень, трудоёмкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и формы промежуточной аттестации обучающихся.

**Рабочий учебный план** – документ, регламентирующий организацию образовательного процесса в образовательном учреждении: распределение содержания образовательной программы по учебным курсам, дисциплинам, годам обучения.

**Индивидуальный учебный план** – учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации её содержания с учётом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

**Зачётная единица** - унифицированная единица измерения трудоёмкости учебной нагрузки обучающегося, при указании объёма образовательной программы и её составных частей. Зачётная единица для образовательных программ, разработанных в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами, эквивалентна 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут).

**Качество образования** – комплексная характеристика образовательной деятельности и подготовки обучающегося, выражающая степень их соответствия федеральным государственным образовательным стандартам и (или) потребностям физического или юридического лица, в интересах которого осуществляется образовательная деятельность, в том числе степень достижения планируемых результатов образовательной программы.

**Компетенция** – способность применять знания, умения и личностные качества выпускника для успешной деятельности в определённой области.

**Квалификация** – уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определённого вида профессиональной деятельности.

**Нормативный срок обучения** – установленный образовательным стандартом срок освоения выпускником основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

**Практика** – вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

**Промежуточная аттестация** – это курсовые экзамены, зачёты, курсовые работы (проекты) и другие формы аттестации, определённые учебным планом, которыми сопровождается освоение образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объёма учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы.

**Профессиональное образование** – вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции определённого уровня и объёма, позволяющих вести профессиональную деятельность в определённой сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности.

**Рабочая программа дисциплины (модуля) (РП)** – нормативный документ, соответствующий требованиям ФГОС ВО, учитывающий специфику подготовки обучающихся по избранной специальности/ направлению, определяющий объём, содержание, порядок изучения учебной дисциплины, а также способы контроля результатов её усвоения.

**Уровень образования** – завершённый цикл образования, характеризующийся определённой единой совокупностью требований.

**Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС)** – совокупность обязательных требований к образованию определённого уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утверждённых федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

**Фонд оценочных материалов** - комплект методических материалов, предназначенный для решения задачи соответствия, т.е. установления в ходе аттестационных испытаний выпускников, завершивших освоение образовательной программы по определённому направлению подготовки или специальности, факта соответствия (или несоответствия) уровня их подготовки требованиям соответствующего ФГОС ВО.

**Электронное обучение** - система электронного обучения, обучение при помощи информационных, электронных технологий.

Используются следующие сокращения:

**ВО** – высшее образование;

**ОП ВО** – образовательная программа высшего образования;

**ПС** – профессиональный стандарт;

**ОК** – общекультурные компетенции;

**ОПК** – общепрофессиональные компетенции;

**ПК** – профессиональные компетенции;

**ПКв** – профессиональные компетенции (вузовские);

**УЦ ОП** – учебный цикл образовательной программы;

**ФГОС ВО** – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

**ОТФ** – обобщённая трудовая функция;

**ТФ** – трудовая функция;

**ФГБОУ ВО «ВГУИТ»** – федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий».

ОП ВО составлена с учетом ПС «Руководитель предприятия питания», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации 7.05.2015 г. № 281н, а также с учетом рекомендаций УМО и требованием ключевых работодателей (НУПЦТИГ ВГУИТ).

### 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

С учетом требований ПС, требований ФГОС и направленностью программы «Технология продукции и организация общественного питания» с целью формирования компетентностной модели выпускника, максимально подготовленного к профессиональной деятельности и обладающего необходимым объемом знаний, включая фундаментальные, и ключевыми компетенциями - профессиональными и универсальными составлена таблица 2 соответствия программы бакалавриата профессиональным стандартам и рекомендациям ключевых работодателей.

Таблица 2

Соответствие программы бакалавриата профессиональным стандартам и рекомендациям ключевых работодателей

Назначение программы	Название программы	Номер уровня квалификации	Наименование выбранного профессионального стандарта
Технология продукции и организация общественного питания	«Технология продукции и организация общественного питания»	6	- Приказ Минтруда России от 07.05.2015 № 281н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510); - Должностные инструкции заведующего производством, технолога, инженера по оборудованию Научно-учебно-производственного центра технологий индустрии гостеприимства ВГУИТ.

#### 3.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого 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.

#### 3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;

- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

### **3.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

3.3.1 Основным видом профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата является: производственно-технологическая.

3.3.2 Дополнительными видами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата являются: организационно-управленческая, научно-исследовательская, проектная, маркетинговая.

**3.4. Профессиональные задачи выпускника, освоившего программу бакалавриата:**

#### **а. 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 учётом 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 трудоёмкости, энергоёмкости 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;
- 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;



#### **б. 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;

#### **в. 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, определённой биологической, пищевой и энергетической ценностью.

**г. 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;

**д. 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 объёмов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

**3.5 Требования ПС и соответствие ФГОС ВО**

**Анализ обобщенных трудовых функций** ПС представленных в таблице 2 определил наиболее значимые обобщенные трудовые функции для производственно-технологического, научно-исследовательского, организационно-управленческого, проектного и маркетингового видов деятельности ОО, реализация которых полностью или частично предусматривается ФГОС ВО:

- управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

**Анализ трудовых функций** ПС представленных в таблице 2 определил наиболее значимые трудовые функции для производственно-технологического, научно-исследовательского, организационно-управленческого, проектного и маркетингового видов деятельности ОО, реализация которых полностью или частично предусматривается ФГОС ВО:

**Профессиональный стандарт предусматривает следующие ТФ:**

- управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.
- контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

**Трудовые действия для ТФ** - управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятия питания:

- оценка ресурсов департаментов (служб, отделов);
- планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- формирование системы функциональных бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
- координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).

**Необходимые умения:**

- владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в ресурсах;
- осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе;
- владеть английским языком или другим иностранным языком с учётом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.

**Необходимые знания:**

- законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;
- трудовое законодательство Российской Федерации;
- основы организации деятельности предприятия питания;
- основы организации деятельности предприятия питания;
- основы организации, планирования и контроля деятельности подчинённых;
- теории мотивации и обеспечения лояльности персонала;
- теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии;
- специализированные программы, используемые на предприятиях питания;
- основы финансового, бухгалтерского и статистического учёта на предприятиях питания.

**Трудовые действия для ТФ** – взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами:

- проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнёрам и заинтересованным сторонам;
- разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнёров и заинтересованных сторон.

**Необходимые умения:**

- владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнёрами и заинтересованными сторонами;
- соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учётом национальных и корпоративных особенностей собеседников;
- владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.

**Необходимые знания:**

- законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;
- законодательство Российской Федерации, регулирующее кадровую деятельность предприятий питания;

- основы организации деятельности предприятий питания;
- основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций;
- методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур;
- специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

**Трудовые действия для ТФ** – контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания:

- определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- организация службы внутреннего контроля;
- организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;
- организация контроля исполнения персоналом принятых решений;
- организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;
- организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
- выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).

**Необходимые умения:**

- владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания;
- анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем;
- создавать систему дисциплинарной ответственности работников за несоблюдение правил и стандартов, корпоративных норм, протокола и этикета в процессе обслуживания и коммуникаций.

**Необходимые знания:**

- законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;
- принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания;
- способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам;
- методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.

По результатам анализа трудовых функций ПС выбраны наиболее значимые, и составлен обобщённый перечень задач профессиональной деятельности выпускника образовательной программы высшего образования и в соответствии с ФГОС (таблица 3).

Таблица 3

Сопоставление профессиональных задач ФГОС и трудовых функций ПС

Требования ФГОС ВО	Требования ПС		Выводы
1	2		3
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; - организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отде-	Управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов	Требования ФГОС ВО соответствуют требованиям ПС

<p>продуктов внутри предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</li> <li>- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</li> <li>- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</li> <li>- операционное планирование на предприятии;</li> <li>- организация документооборота по производству;</li> <li>- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</li> <li>- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</li> <li>- контроль финансовых и материальных ресурсов;</li> <li>- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</li> <li>- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</li> <li>- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</li> <li>- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;</li> <li>- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение.</li> </ul>	<p>лов) предприятия питания</p>	<p>(служб, отделов) предприятия питания</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</li> <li>- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</li> <li>- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</li> <li>- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</li> <li>- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;</li> <li>- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</li> <li>- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</li> </ul>		<p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p>	<p>Требования ФГОС ВО соответствуют требованиям ПС</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</li> <li>- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</li> <li>- организация документооборота по производству;</li> <li>- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;</li>   <li>- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;</li> <li>- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;</li> <li>- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;</li> <li>- выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;</li> <li>- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</li> <li>- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учётом тенденций потребительского рынка;</li> <li>- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</li> <li>- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</li> <li>- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоёмкости, энергоёмкости и повышение производительности труда;</li> <li>- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</li> <li>- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</li> <li>- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</li> <li>- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</li> </ul>		<p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>Требования ФГОС ВО соответствуют требованиям ПС</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</li> <li>- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</li> <li>- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</li> <li>- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определённой биологической, пищевой и энергетической ценностью;</li> <li>- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</li> <li>- установка критериев и показателей эффективности работы производства;</li> <li>- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</li> <li>- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</li> <li>- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</li> <li>- участие в планировке и оснащении предприятий питания;</li> <li>- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</li> <li>- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</li> <li>- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</li> <li>- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</li> <li>- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</li> <li>- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;</li> <li>- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.</li> </ul>			
--	--	--	--

### 3.6. Требования к результатам освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы выпускника по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, квалификация «бакалавр» заключаются в освоении следующих компетенций (табл. 4).

Таблица 4

#### Компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Название компетенции
1	2
<b>ОК</b>	<b>Общекультурные компетенции выпускника:</b>
ОК-1	Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческих позиций
ОК-2	Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-4	Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-5	Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	Способностью использовать приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<b>ОПК</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции выпускника:</b>
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4	Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-5	Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
<b>ПК</b>	<b>Профессиональные компетенции выпускника</b>
	<i>Производственно-технологическая деятельность</i>
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-2	Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчёта технологических параметров оборудования
ПК-3	Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запылённости и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест
ПК-4	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать техниче-



	ские средства и технологии с учётом экологических последствий их применения
ПК-5	Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Организационно-управленческая деятельность:</i>	
ПК-7	Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-8	Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-10	Способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-11	Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-12	Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-14	Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-15	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-16	Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-17	Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-18	Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-20	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-21	Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
ПК-22	Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
ПК-23	Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
<i>Научно-исследовательская деятельность</i>	
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать резуль-

	таты экспериментов
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчётов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведённых исследований
<i>Проектная деятельность:</i>	
ПК-27	Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-29	Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
<i>Маркетинговая деятельность:</i>	
ПК-30	Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
ПК-31	Способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
ПК-33	Способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

В таблице 5 приводится сопоставление профессиональных компетенций ФГОС и трудовых функций ПС с учётом дополнительных профессиональных компетенций (ПКв). ПКв не предусмотрены образовательной программой.

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования, соответствующие ФГОС и учитывающие требования профессиональных стандартов и рекомендаций основных работодателей изложены в таблице 6.

Таблица 6

Результаты освоения образовательной программы высшего образования

Виды профессиональной деятельности	Профессиональные задачи	Профессиональные компетенции и (или) профессионально специализированные компетенции
1	2	3
Производственно-технологическая	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания	ПК-2, ПК-3, ПК-6
	разработка планов и программ внедрения	ПК-2, ПК-5

	инноваций и определения эффективности их внедрения в производство	
	участие в разработке концепции развития предприятия питания с учётом тенденций потребительского рынка	ПК-4
	планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания	ПК-1, ПК-3
	организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания	ПК-3, ПК-5
	организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания	ПК-1, ПК-5
	разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания	ПК-3
	разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоёмкости, энергоёмкости и повышение производительности труда	ПК-1, ПК-2
	внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования	ПК-2, ПК-5
	организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания	ПК-3, ПК-6
	оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия	ПК-2, ПК-4, ПК-5
	совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей	ПК-1
	участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания	ПК-4, ПК-6
	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания	ПК-4, ПК-6
Организационно-управленческая деятельность	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;	ПК-10, ПК-15, ПК-22
	организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;	ПК-10, ПК-14, ПК-17
	установка критериев и показателей эффективности работы производства;	ПК-7, ПК-8, ПК-16
	определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;	ПК-10
	организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;	ПК-10, ПК-14, ПК-19

	определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;	ПК-7, ПК-10
	формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;	ПК-10, ПК-15
	выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;	ПК-11, ПК-12
	разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;	ПК-11, ПК-20
	операционное планирование на предприятии;	ПК-10, ПК-14, ПК-17
	организация документооборота по производству;	ПК-14, ПК-16, ПК-19
	организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;	ПК-11, ПК-13, ПК-20, ПК-23
	управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;	ПК-13
	контроль финансовых и материальных ресурсов;	ПК-16, ПК-22
	осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;	ПК-7, ПК-17
	формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;	ПК-13, ПК-23
	организация профессионального обучения и аттестации работников производства;	ПК-21
	создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;	ПК-8, ПК-9, ПК-18
	участие в планировке и оснащении предприятий питания;	ПК-16, ПК-17
	контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;	ПК-11, К-13, ПК-16
Научно-исследовательская	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение	ПК-24, ПК-26
	разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии	ПК-26
	анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания	ПК-24, ПК-25
	участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов	ПК-24, ПК-26

	использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания	ПК-24, ПК-25
	участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определённой биологической, пищевой и энергетической ценностью	ПК-24, ПК-25, ПК-26
Проектная деятельность	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;	ПК-27
	разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;	ПК-28
	определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;	ПК-28, ПК-29
	чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;	ПК-28
	осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;	ПК-27, ПК-29
	использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;	ПК-27, ПК-28
Маркетинговая деятельность	формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;	ПК-32
	выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;	ПК-31, ПК-32
	участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;	ПК-33
	участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;	ПК-31, ПК-33
	выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;	ПК-30, ПК-32
	подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.	ПК-32
Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5		
Общекультурные компетенции (ОК): ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9.		

Формирование программ учебной, производственной практики, в том числе преддипломной практики проведено с учётом профессионального стандарта и обеспечивает формирование всех запланированных компетенций.

## Формирование содержания практики

Трудовые функции	Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ на практике
	1	2
	Вид (профессиональной) деятельности <u>производственно-технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская, проектная, маркетинговая</u> Объем практики (в зачетных единицах) <u>30</u>	
Управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-10, ОК-11, ОК-12, ОК-13, ОК-14, ОК-16, ОК-20, ОК-21, ОК-22, ОК-23, ОК-28, ОК-30, ОК-32	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка ресурсов департаментов (служб, отделов);</li> <li>- планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;</li> <li>- формирование системы функциональных бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;</li> <li>- координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).</li> </ul>
Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-1, ОК-2, ОК-15, ОК-27, ОК-28, ОК-29, ОК-31, ОК-32, ОК-33	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнёрам и заинтересованным сторонам;</li> <li>- разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнёров и заинтересованных сторон.</li> </ul>
Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-1, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-17, ОК-18, ОК-19, ОК-24, ОК-25, ОК-26, ОК-27	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания;</li> <li>- организация службы внутреннего контроля;</li> <li>- организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;</li> <li>- организация контроля исполнения персоналом принятых решений;</li> <li>- организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;</li> <li>- организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;</li> <li>- выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).</li> </ul>

#### 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

##### 4.1. Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной образовательной программы

4.1.1. Компетентностно-ориентированный учебный план, размещён в соответствии с приказом Рособнадзора от 29.05.2014 № 785 «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления на нем информации» на официальном сайте ВГУИТ <http://www.vsu.ru>. Рабочий учебный план расположен в локальной сети ВГУИТ. Печатные версии учебных планов хранятся в учебно-методическом управлении, по адресу г. Воронеж, пр-т Революции, 19, каб. 18. При наличии инвалидов, разрабатывается адаптированный учебный план, с учётом аналогии обучающихся, в частности вариативных дисциплин.

#### 4.1.2. Календарный учебный график

Последовательность реализации образовательной программы по направлению подготовки по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы) приводится в календарном учебном графике. Календарные учебные графики и учебные планы, согласованные с проректором по учебной работе, начальником учебно-методического управления, заведующим кафедрой, утверждённые ректором Университета, хранятся в учебно-методическом управлении ВГУИТ и расположены на официальном сайте университета <http://vsuet.ru>.

#### 4.1.3. Справочник распределения компетенций (Приложение 1).

#### 4.1.4. Государственная итоговая аттестация.

В блок «Государственная итоговая аттестация» защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, что является завершающим этапом освоения образовательных программ высшего образования. Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника, соответствия его подготовки требованиям ФГОС по направлению подготовки. Программа государственной итоговой аттестации формируется как единый документ на основе требований ФГОС и содержания образовательной программы, включает перечень проверяемых компетенций и используемые оценочные средства по форме СТ ВГУИТ 2.4.08 - 2019 ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ и расположена во внутренней сети ВГУИТ <http://education.vsuet.ru> в соответствующем разделе.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы являются основанием для принятия Государственной аттестационной комиссией решения по присвоению соответствующей квалификации (степени) и выдачи диплома государственного образца.

### **4.2. Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной образовательной программы вуза**

#### 4.2.1. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

В образовательной программе по направлению преподавание дисциплин ведётся в форме авторских курсов по программам, составленным на основе результатов исследований, учитывающих региональную и профессиональную специфику и требования ФГОС ВО.

В рабочих программах учебных дисциплин предусмотрено применение инновационных технологий обучения, развивающих навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества. Среди них: чтение интерактивных видеолекций и Интернет-семинаров.

Рабочие программы каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) представлены в локальной сети университета и в аннотированном виде в сети Интернет на сайтах: <http://vsuet.ru>, <http://education.vsuet.ru>.

#### 4.2.2. Программы практик

В блок «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

Типы 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.

Способ проведения производственной практики:

стационарная; выездная.

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

Программы практик приведены во внутренней сети ВГУИТ по адресу: <http://education.vsu.ru>.

Программа практики включает в себя: указание вида практики, способа и формы (форм) её проведения; перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы; указание места практики в структуре образовательной программы; указание объёма практики в зачётных единицах и её продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах; содержание практики; указание форм отчётности по практике; фонд оценочных материалов 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.

## **5. Ресурсное обеспечение**

### **5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Деятельность научной библиотеки ВГУИТ направлена на обеспечение информацией учебно-воспитательного процесса и научно-исследовательской деятельности университета библиотечно-информационными ресурсами, как в печатном, так и в электронном виде.

Фонд научной библиотеки университета насчитывает 8377 экз. (2337 названий), в том числе 7067 экз. (1892 названия) учебной, учебно-методической литературы.

Фонд научной литературы складывается непосредственно из книг и научных журналов и составляет в совокупности 49 % от всего фонда. Фонд учебной литературы складывается из учебников, учебных пособий и внутривузовских изданий и составляет 48 % от фонда. Наличие грифа на учебники и учебные пособия при нормативе не менее 60 % выдерживается по всем основным образовательным программам и составляет в среднем 89,2 %.

Учебно-методическое и информационное обеспечение в аннотированном виде представлено в таблице 8 (приложение 2).

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

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

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



- 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 взаимодействие посредством сети «Интернет».

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

В случае неиспользования в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчёта не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин, практик, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Библиотека ведёт постоянную работу по анализу состояния обеспеченности дисциплин кафедр путём заполнения и редактирования «Карт обеспеченности учебной, учебно-методической литературой и информационными ресурсами»: вносятся новые издания, поступившие в библиотеку в печатном и электронном виде, удаляются устаревшие издания, перераспределяется имеющаяся в фонде литература, редактируются ссылки на издания из ЭБС.

Электронные библиотеки:

- ЭБ НБ ВГУИТ <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web>.

- ЭБС издательства "Лань" <http://e.lanbook.com>

- ЭБС Университетская библиотека <http://biblioclub.ru>

- ООО Научная электронная библиотека, <http://elibrary.ru>

Учебно-методические разработки сотрудников ВГУИТ расположены по адресу <http://education.vsu.ru>

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

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

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

## **5.2. Сведения о профессорско-преподавательском составе**

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

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведённых к целочисленным значениям ставок) соответствует не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации. Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников. Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

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

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

Доля работников (в приведённых 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 магистратуры, не менее 5 процентов.

Общие сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса представлены в таблице 9 (приложение 3).

### **5.3. Материально-техническое обеспечение.**

При разработке образовательной программы определена материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническая база обеспечивается наличием:

- зданий и помещений, находящихся у университета на правах собственности, оформленных в соответствии с действующими требованиями законодательства Российской Федерации. Обеспеченность одного обучающегося, приведённого к очной форме обучения, общими учебными площадями не ниже нормативного критерия критерии;

- оборудования для оснащения междисциплинарных, межфакультетских лабораторий, в том числе современного, высокотехнологичного оборудования, обеспечивающего выполнение образовательной программы с учётом профиля подготовки;

- вычислительного и телекоммуникационного оборудования и программных средств, необходимых для реализации образовательной программы и обеспечения физического доступа к информационным сетям, используемым в образовательном процессе и научно-исследовательской деятельности;

- прав на объекты интеллектуальной собственности, необходимых для осуществления образовательного процесса и научно-исследовательской деятельности;

- других материально-технических ресурсов.

Кафедра использует материально-техническую базу Университета, которая соответствует требованиям обеспечения образовательной программы по направлению подготовки.

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций; экраном): 53,201,37,9 ,20, 401; (допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом);

- учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (оборудованные учебной мебелью); (допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом);

- лаборатории (оснащенные лабораторным оборудованием): 34, 40, 41, 51, 55, 436, 437, 440,441, 414, 415 ,439, 438, 016, 022, 025, 027, 029, 127, 227, 39, 37, 311,329,333, 432а; (допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом);

- помещения для курсового проектирования (выполнения курсовых работ): аудитории кафедры сервиса и ресторанного бизнеса; (допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом);

- помещения для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: 20, 19; (допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом);

- помещения для самостоятельной работы обучающихся (оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации): 221, 127 а; (допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом);

- помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ): 37а ,416; (допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом);

- библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет).

## **6. Характеристики социально-культурной среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций студентов**

### **6.1. Цель (миссия) Образовательная программа ФГБОУ ВО «ВГУИТ» в области воспитания и обучения учитывает специфику, направление и программу подготовки, особенности научных школ, потребности рынка труда**

Миссия университета состоит в следующем: удовлетворение образовательных потребностей личности, общества и государства в области техники, технологий, средств автоматизации и управления пищевыми и химическими производствами, активное влияние на социально-экономическое развитие страны через формирование высокого профессионального уровня, гражданских и нравственных

качеств выпускников, обеспечение их конкурентоспособности на рынке трудовых ресурсов, организация научной и инновационной деятельности в условиях интеграции в мировое научно-образовательное пространство на основе менеджмента качества всех процессов и ориентации на потребителя.

Для достижения стратегической цели Воронежский государственный университет инженерных технологий решает **следующие задачи:**

**В области образовательной политики:**

- реализация личностно-ориентированной системы образования, основанной на многолетних традициях высококачественной подготовки обучающихся;
- создание единого организационного и методического сопровождения непрерывной и непрерывной многоступенчатой подготовки. Развитие системы элитной целевой подготовки выпускников для предприятий и организаций;
- поэтапная реализация образовательного процесса в соответствии с принципами единого образовательного пространства государств-участников СНГ и участие в общеевропейской интеграции образования: нелинейная организация учебного процесса, введение системы зачетных единиц, многоуровневое образование. Выбор и разработка учебно-методического сопровождения многоуровневого образования (по направлению или специальности). Обеспечение академических свобод и прав личности;
- внедрение новых направлений опережающей подготовки для кадрового обеспечения потребностей производства и науки; разработка индивидуальных образовательных программ подготовки и переподготовки;
- воспитание у обучающихся потребности в постоянном обновлении и совершенствовании знаний и практических навыков, как в период освоения образовательных программ, так и в послевузовской профессиональной деятельности;
- поддержка инновационного характера научно-педагогического потенциала; развитие новых форм, методов обучения, широкое использование информационных технологий;
- сохранение, создание и развитие широкодоступных информационных научно-образовательных ресурсов;
- обеспечение высокого качества образования как одного из главных условий жизнедеятельности университета.

**В области научных исследований:**

- научно-техническое сотрудничество с предприятиями пищевой и химической промышленности страны и региона в области разработки инновационных и совершенствования современных технологий, оборудования, средств автоматизации и управления производственными процессами. Обеспечение и поддержка программ социально-экономического развития региона;
- поддержка лидирующих позиций в области технологий, оборудования, систем автоматизации и управления пищевых и химических производств;
- содействие развитию новых актуальных научных направлений, отвечающих запросам общества и способствующих решению задач образовательной политики;
- целевая подготовка по актуальным научным направлениям высококвалифицированных кадров через аспирантуру и докторантуру;
- активное участие в фундаментальных и прикладных научно-исследовательских работах, финансируемых российскими научными фондами, учредителем, субъектами Российской Федерации, местными бюджетами и из других источников;
- развитие имеющихся и установление новых плодотворных международных научных связей;

- развитие фундаментальных и прикладных НИР инициативного характера за счет собственных средств;
- вовлечение обучающихся в научно-исследовательский процесс, ориентированный на достижение целей и удовлетворение потребностей личности, общества и государства в социально-экономической сфере.

#### **В области социальной и воспитательной работы:**

- формирование учебно-воспитательной среды, базирующейся на партнерских, взаимоуважительных отношениях между преподавателями и выпускниками, на принципах гуманизма, демократии и нравственности, общекультурных человеческих ценностей;
- сохранение и развитие корпоративной культуры университета как системы ценностей;
- создание необходимых условий для раскрытия жизненных устремлений обучающихся, их лучших человеческих качеств, для формирования гражданской позиции, ориентированной на утверждение социально-значимых общественных ценностей;
- становление и всемерная поддержка студенческого самоуправления;
- формирование воспитательной среды: поддержка вузовских традиций, использование воспитательного характера учебных занятий, полноценное развитие культурно-массовой, спортивной, трудовой, общественно-политической сфер студенческой жизни, использование большого жизненного опыта ветеранов;
- полнокровная забота о нравственном и физическом здоровье преподавателей, выпускников и других обучающихся; забота о ветеранах;
- эффективная поддержка на конкурсной основе молодых преподавателей;
- достижение высокого уровня социальной обеспеченности сотрудников университета;

#### **В области управления:**

- целесообразное и эффективное разграничение функций, полномочий и ответственности всех управляющих структур университета в быстро меняющихся правовых, экономических и социально-политических условиях. Подбор, расстановка и систематическое повышение квалификации кадров в сфере управления. Совершенствование нормативно-правового обеспечения управления и оптимизация документооборота;
- совершенствование информационной системы управления университетом;
- создание и поддержка на основе новых информационных технологий полноценного информационного образа университета как обучающего, воспитывающего, исследовательского и предпринимательского центра.

### **6.2. Общекультурные компетенции выпускников (компетенции социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера)**

Выпускник должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК):**

**ОК-1** – способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческих позиций;

**ОК-2** – способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

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

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

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

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

**ОК-7** – способностью к самоорганизации и самообразованию;

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

**ОК-9** – способностью использовать приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

**Социокультурная среда** вуза создает условия, необходимые всестороннего развития личности.

В Университете сформирована система социальной и воспитательной работы. Функционируют следующие структурные подразделения:

- Деканат гуманитарного образования и воспитания (ФГОиВ);
- Студенческий клуб;
- Штаб студенческих трудовых отрядов;
- Центр молодежных инициатив;
- Психолого-консультационная служба (в составе ФГОиВ);
- Спортивный клуб;
- Народный театр;
- Музей ВГУИТ;
- Медиа-группа.

Системная работа ведется в активном взаимодействии с

- Профсоюзной организацией студентов;
- Студенческим советом;
- Студенческим советом общежитий;
- Управлением по молодежной политике Администрации Воронежской области;
- Молодежным правительством Воронежской области;
- Молодежным парламентом Воронежской области.

Студентам предоставлена возможность летнего отдыха в спортивно-оздоровительном комплексе «Сосновый бор» и на Черноморском побережье.

Организуются экскурсионные поездки по городам России, бесплатное посещение театров, музеев, выставок, ледовых катков, спортивных матчей, бассейнов. Работает Отдел содействия трудоустройству выпускников.

В Университете реализуются социальные программы для студентов, в том числе выделение материальной помощи малообеспеченным и нуждающимся, социальная поддержка отдельных категорий обучающихся.

Основными направлениями воспитательной и социальной работы в университете являются:

- развитие патриотической работы с молодежью;
- поддержка студенческих инициатив и проектов;
- расширение возможностей активного отдыха студентов;
- поддержка социально необеспеченных групп обучающихся.

Университет является региональной базой проведения конкурсных мероприятий «Не надо стесняться», «Алло, мы ищем таланты» и «Студенческая весна», полностью организуемых студентами и собирающих ежегодно около 300 участников и более 1500 зрителей.

Студенческое самоуправление вуза представлено Студенческим Советом ВГУИТ, студенческими советами факультетов и общежитий. В состав Студенческого совета ВГУИТ входят председатели студенческих советов всех факультетов и руководители студенческих общественных организаций. Студенческий совет инициирует и организует социально значимую деятельность и информирование обучающихся, представляет их интересы в решении образовательных, социально-бытовых и прочих

вопросов, участвует в разработке и принятии локальных нормативных актов университета. Студенческие советы факультетов выполняют аналогичные функции на своем уровне, в частности, путем представительства в советах и на собраниях трудовых коллективов и обучающихся факультетов.

Проведение систематической воспитательной и социальной работы с отдельными студентами обеспечивается назначением из числа опытных преподавателей кураторов академических групп и тьюторов из числа студентов старших курсов, деятельность которых координируется и контролируется на уровне факультетов уполномоченными по воспитательной работе (заместителями деканов). ФГОиВ выполняют свои функциональные обязанности во взаимодействии с профсоюзом студентов и Студенческим Советом ВГУИТ.

Политика в области здоровьесбережения и пропаганды здорового образа жизни включает: поддержку и организацию спортивных мероприятий, в том числе межвузовских, региональных и всероссийских; организационную и финансовую поддержку участия студентов-спортсменов в российских и международных соревнованиях; создание условий для активного отдыха студентов; предоставление материальной базы университета студентам для занятий различными видами спорта; мероприятия по информированию и агитации в пользу здорового образа жизни.

Для проживания иногородних, иностранных и иных нуждающихся студентов университет располагает общежитиями. В учебных корпусах студентам бесплатно доступна беспроводная сеть (Wi-Fi).

Реализуются социальные программы для студентов, включающие предоставление материальной помощи и пособий студентам из малообеспеченных семей, назначение социальных стипендий. Повышенные академические и именные стипендии выплачиваются студентам за достижения в учебной, научно-исследовательской, общественной, творческой и спортивной деятельности.

#### **Особенности реализации образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

При наличии в контингента обучающихся по образовательной программе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее лица с ОВЗ) в соответствии Положением об организации инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья (П ВГУИТ 2.4.16-2017), утвержденным Ученым советом ВГУИТ, образовательная программа адаптируется с учетом особых образовательных потребностей таких обучающихся.

При организации работы с поступающими на обучение в университет инвалидами и лицами с ОВЗ используются такие формы профориентационной работы как: профориентационная дополнительная образовательная программа университета; дни открытых дверей; консультации для инвалидов, лиц с ОВЗ и их родителей по вопросам приема и обучения; участие в вузовских олимпиадах школьников; взаимодействие со специальными (коррекционными) образовательными организациями (при необходимости).

В зависимости от желания обучающегося и вида ограничений возможностей его здоровья адаптация образовательной программы может выполняться в следующих форматах:

- исходя из психофизического развития и состояния здоровья инвалидов и лиц с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе, отражающегося в планах воспитательной работы в университете, а так же при разработке индивидуальных планах обучения студентов;

- обучение инвалидов и лиц с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий.

В учебном процессе для инвалидов и лиц с ОВЗ применяются специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Для беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, доступности путей движения на территории и в здании университета создана безбарьерная архитектурная среда, учитывающая потребности инвалидов и лиц с ОВЗ с учетом различных нозологий. На территории университета: имеются подъездные пандусы с поручнем ко входу в университет; имеется отдельное место для парковки автотранспортных средств инвалидов. В здании университета: для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата имеется доступный вход, а также возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения университета, имеется система сигнализации и оповещения для студентов различных нозологий (включая визуальную, звуковую и тактильную информацию).

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы**

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

Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлены в локальной сети интернет по адресу <http://education.vsu.ru> и печатном виде на кафедре.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике, входящие в состав соответственно рабочей программы дисциплины (модуля) или программы практики, включает в себя:

перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;


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

### **7.2 Оценочные материалы для проведения итоговой аттестации**

Оценочные материалы для итоговой (государственной итоговой) аттестации включают в себя: перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы; описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.



Заведующий кафедрой сервиса и  
ресторанного бизнеса, д.т.н., профессор  
(указывается наименование)

  
(подпись) Родионова Н. С.  
(Ф.И.О.)  
" 18 " 06 2020 г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник  
кейтеринговой службы  
ООО «Ресторантс Групп»

  
(подпись) Гриценко Н. А.  
(Ф.И.О.)  
" 19 " 06 2020 г.

Управляющий рестораном «Плаза»  
ООО «Бенефит Плаза»

  
(подпись) Глотов Д. Н.  
(Ф.И.О.)  
" 22 " 06 2020 г.

Директор ООО «Семейка»  
ресторан «Коллекция»

  
(подпись) Матюхова Н. В.  
(Ф.И.О.)  
" 24 " 06 2020 г.