АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП

Подписан: АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП
DN: ИНН ЮЛ=3123230987, OID.1.2.840.113549.1.9.2=3123230987-482643001-482604095000, E=buh@lki-lipetsk.ru, СНИЛС=01845541753, ОГРН=1113100000463, T=директор, OU=АУП, O="АНО ВО ""БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА""; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП", STREET="УЛ САДОВАЯ, ДОМ 116А", L=Белгород, S=31 Белгородская область, C=RU, G=Раиса Ильинична, SN=Бунеева, CN="АНО ВО ""БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА""; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП"
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2022.02.28 16:36:28+03'00'
Foxit PDF Reader Версия: 11.0.1

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

ЛИПЕЦКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Утверждаю:
Директор института,
профессор

_____Р.И. Бунеева

«16» июня 2021 года

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и управление производством предприятий индустрии питания

Уровень образовательной программы:
высшее образование – бакалавриат

(новая редакция)

Липецк – 2021

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования разработана на кафедре товароведно-технологических дисциплин с участием работодателей в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень: высшее образование - бакалавриат), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047.

Программа одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин.
Протокол № 12 от 15 июня 2021г.

Программа рассмотрена и одобрена Ученым советом института
Протокол № 6а от 16 июня 2021 г.

Программа рассмотрена и согласована со студенческим советом и советом родителей

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
1.1. Назначение основной образовательной программы
1.2. Цель основной образовательной программы
1.3. Нормативные документы
1.4. Перечень сокращений

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных в федеральным государственным образовательным стандартом
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ
3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ
3.3. Объем программы
3.4. Формы обучения
3.5. Срок получения образования
3.6. Технологии обучения
3.7. Практическая подготовка
3.8. Язык обучения

Раздел 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП
4.1. Структура образовательной программы
4.2. Объем обязательной части образовательной программы
4.3. Типы практики
4.4. Учебный план и календарный учебный график
4.5. Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик

Раздел 5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
5.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемыми дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части
5.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения
5.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения
5.1.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Раздел 6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП
6.1. Общесистемные требования к реализации программы
6.2. Требования к материально-техническому обеспечению программы
6.3. Требования к методическому обеспечению программы
6.3.1. Требования к информационно-справочному обеспечению программы
6.3.2. Методические материалы
6.4. Требования к кадровым условиям реализации программы
6.5. Требования к финансовым условиям реализации программы
6.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе

Раздел 7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ
7.1. Промежуточная аттестация
7.2. Государственная итоговая аттестация
7.3. Программа государственной итоговой аттестации

Раздел 8. Оценочные материалы
8.1.Оценочные материалы (ФОС) по дисциплинам (модулям) и практикам
8.2. Оценочные материалы ГИА

Раздел 9. ОРГАНИЗАЦИЯ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
9.1. Рабочая программа воспитания
9.2. Календарный план воспитательной работы

Раздел 10. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Раздел 11. ПОРЯДОК ОБНОВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Разработчики образовательной программы Лист согласования

ПРИЛОЖЕНИЯ
1. Учебный план
2. Календарный учебный график
3. Рабочие программы дисциплин (модулей), рабочие программы практик и оценочные материалы
4. Сведения о материально-техническом обеспечении программы
5. Перечень методических и иных материалов для обеспечения образовательного процесса
6. Сведения о персональном составе педагогических работников университета, осуществляющих образовательную деятельность по программе
7. Программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы
8. Рабочая программа воспитания
9. Календарный план воспитательной работы

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа бакалавриата (далее также образовательная программа, программа бакалавриата), программа, ОПОП), реализуемая в Липецком институте кооперации Автономной некоммерческой организации высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права» (далее - Институт) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и управление производством предприятий индустрии питания представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Образовательная программа разрабатывается с учетом профессиональных стандартов, сопряженных с профессиональной деятельностью выпускников, и анализа требований рынка труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники в рамках направления подготовки.

1.2. Цель основной образовательной программы

Образовательная программа разработана с целью дальнейшего развития качественного, доступного современного образования, востребованного обществом, базирующегося на основе гармоничного сочетания научной фундаментальной и профессиональной подготовки кадров, способных быть лидерами, работать в команде, действовать и побеждать в условиях конкурентной среды, с использованием лучшего отечественного и мирового опыта.

Образовательная программа определяет содержание высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**,** направленность (профиль) Технология и управление производством предприятий индустрии питания, формирует требования к результатам освоения в виде универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций и содержанию программы воспитания личности.

В области воспитания личности целью высшего образования является формирование социально-личностных качеств выпускников, таких как: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; способность самостоятельно приобретать и применять компетенции.

1.3. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (далее - ФГОС ВО);
- Приказ Минобрнауки России от 08 февраля 2021 года № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования - бакалавриат по направлениям подготовки».
- Приказ Минобрнауки России от 05 апреля 2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»)
- Приказ Минобрнауки России от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Иные нормативные правовые акты Российской Федерации в области образования;
- Устав Белгородского университета кооперации, экономики и права;
- Положение о Липецком институте кооперации (филиал) Белгородского университета кооперации, экономики и права;
- Иные локальные нормативные акты института.

1.4. Перечень сокращений

ЕКС	Единый квалификационный справочник
з.е.	зачетная единица;
ОПОП	основная профессиональная образовательная программа;
ОТФ	обобщенная трудовая функция;
ТФ	трудовая функция;
ТД	трудовое действие;
УК	универсальная компетенция;
ОПК	общепрофессиональная компетенция;
ПК	профессиональная компетенция;
ИУК	индикатор достижения универсальной компетенции;
ИОПК	индикатор достижения общепрофессиональной компетенции;
ИПК	индикатор достижения профессиональной компетенции;
ПС	профессиональный стандарт;
ФГОС ВО	федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с ФГОС ВО:

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

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

2.1.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников.

В рамках освоения программы выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный

2.1.3. Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- пищевая продукция различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- производственный процесс;
- предприятия общественного питания;
- персонал предприятий питания;
- нормативная, техническая и технологическая документация.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

№ п/п	Код профессионального стандарта	Вид профессиональной деятельности *(по Реестру Минтруда)*	Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) *область проф.деятельности по реестру Минтруда*			
1	33.008	Управление предприятием питания	«Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный номер № 37510)
2	33.011	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	«Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н (Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный номер N 39023)

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	Наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
33.008 Руководитель предприятия питания	B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6	6
			6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	B/02.6	6
			6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/03.6	6
33.011 Повар	B	Управление текущей деятельностью основного	6	Планирование процессов основного производства организации питания	B/01.6	6

33.011 Повар	B	производства организации питания	6	Организация и координация процессов основного производства организации питания	B/02.6	6
			6	Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	B/03.6	6

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	**Типы задач профессиональной деятельности**	**Задачи профессиональной деятельности**	**Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)**
33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)	Технологическая деятельность	Организация и ведение технологического процесса производства продукции общественного питания; Контроль и управление качеством продукции;	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; Технологическое оборудование; Производственный процесс; Нормативная, техническая и технологическая документация;
	Организационно управленческая деятельность	Организация и управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания	Производственный процесс; Услуги общественного питания; Предприятия общественного питания различных типов; Технологическое оборудование; Нормативная и технологическая документация; Персонал предприятий питания;

	Проектная деятельность	Поиск, выбор и использование информации области проектировании реконструкции предприятий общественного питания	предприятия общественного питания различных типов; технологическое оборудование; производственный процесс; услуги общественного питания;

РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

При разработке программы Университет устанавливает направленность (профиль) программы, которая конкретизирует содержание программы в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания путем ориентации ее на:

область (области) и (или) сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников;

тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников; при необходимости - на объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания «Технология и управление производством предприятий индустрии питания» **ориентирована на:**

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

тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный

на объекты профессиональной деятельности выпускников:

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

- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- производственный процесс;
- предприятия общественного питания;
- персонал предприятий питания;
- нормативная, техническая и технологическая документация

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам программы - бакалавр.

3.3. Объем программы

Объем программы 240 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану.

Объем программы, реализуемый за один учебный год составляет 60 зачетных единиц, вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения).

Объем программы, реализуемый за один учебный при ускоренном обучении составляет не более 80 зачетных единиц, конкретный объем устанавливается в индивидуальном учебном плане, в том числе после проведения процедуры зачета результатов обучения).

3.4. Формы обучения

При получении первого высшего образования: очная, очно-заочная, заочная.

При получении второго и последующих образований: очная, очно-заочная, заочная.

3.5. Срок получения образования

Университетом установлены следующие сроки обучения (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

очная форма - 4 года, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации; очно-заочная - 4 года 8 мес.; заочная - 4 года 9 мес.,

- при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ срок может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

3.6. Технологии обучения

При реализации программы институт применяет: электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии,

применяемые при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - инвалиды и лица с ОВЗ), предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

В учебном процессе используются: информационно-коммуникационные технологии, технологии развития критического мышления, проектные технологии, технологии развивающего обучения, здоровьесберегающие технологии, технологии программного обучения, игровые, модульные технологии, кейс-технологии, технологии интегрированного обучения, групповые технологии, традиционные технологии, и др.

В учебном процессе используются следующие информационные технологии и программные продукты:

- СДО «Прометей» bukep.ru;
- Мультимедийные информационные технологии;
- Microsoft Windows 7 Professional - Клиентская операционная система компании Microsoft;
- Microsoft Windows XP Professional - Клиентская операционная система компании Microsoft;
- Архиватор 7-Zip - Русская версия свободного бесплатного архиватора;
- Microsoft Word 2013 - Текстовый процессор;
- Microsoft Excel 2013 - Процессор электронных таблиц;
- Microsoft PowerPoint 2013 - Программа подготовки презентаций;
- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса стандартный - Антивирусное программное средство;
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF;
- Шеф эксперт. Демонстрационная версия - Разработка технико-технологических карт и калькуляций блюд;
- Калькуляция блюд и услуг. Демонстрационная версия - Коммерческая профессиональная программа для ресторанов, кафе, столовых и других предприятий общественного питания;
- AutoCAD 2016 - Система автоматизированного проектирования и черчения.

Конкретные образовательные технологии, информационные технологии и инновационные формы учебных занятий отражены в соответствующих рабочих программах дисциплин.

3.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной

деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Виды практики и способы ее проведения определяются образовательной программой.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка с указанием объема часов отражается в учебном плане и рабочих программах дисциплин и практик.

3.8. Язык обучения

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации - русском языке.

Образовательная программа может быть реализована на английском языке в случае набора группы иностранных студентов.

3.9. Сетевая форма обучения

Реализация программы может осуществляться институтом как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

Прием на образовательную программу с использованием сетевой формы в 2021 году не осуществляется.

В случае перехода к использованию сетевой формы в период реализации образовательной программы в образовательную программу вносятся изменения в соответствии с порядком, установленным в локальных нормативных актах университета.

РАЗДЕЛ 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

4.1. Структура образовательной программы

Федеральным государственным образовательным стандартом определена следующая структура программы:

Структура программы включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Структура и объем программы

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е. (по требованиям ФГОС)	Фактический объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162	201
Блок 2	Практика	не менее 21	30
Блок3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
Объем программы бакалавриата		240	240

В Блок 1 «Дисциплины (модули)» входят дисциплины обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО.

Программа бакалавриата также обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту.

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практика.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

При разработке программы обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы

4.2. Объем обязательной части образовательной программы

В рамках программы выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО.

В обязательную часть программы бакалавриата включаются, в том числе:

дисциплины (модули) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1

«Дисциплины (модули)»;

дисциплины (модули) по физической культуре и спорту, реализуемые в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

элективные дисциплины (модули) в очной форме обучения в объеме не менее 328 академических часов, которые не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, определяемых ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, определяемых университетом самостоятельно, включаются в обязательную часть программы и (или) в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 процентов общего объема программы, 163 з.е.

Университет предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

4.3. Типы и объем практики

В рамках практики устанавливаются следующие типы и объемы практик:

Вид практики	Тип практики	Объем, з.е.	Способ проведения
Учебная практика	Технологическая практика	3	- стационарная; - выездная;
Производственная практика	Организационноуправленческая практика	15	- стационарная; - выездная;
Производственная практика	Преддипломная практика, в том числе научноисследовательская работа	12	- стационарная; - выездная;

Способами проведения практик являются:

- стационарная;
- выездная.

Стационарной является практика, которая проводится в организации либо в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта, в котором расположена организация

Выездной является практика, которая проводится вне населенного пункта, в котором расположена организация. Выездная производственная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения

4.4. Учебный план и календарный учебный график

Учебный план приведен в приложении 1, календарный учебный график приведен в приложении 2.

В учебном плане установлены для всех элементов образовательной программы:

- последовательность изучения дисциплин (модулей), практик;

- объем в зачетных единицах,
- часы контактной работы обучающихся с преподавателем и часы самостоятельной работы обучающихся,
- объем практической подготовки.

Для каждого элемента образовательной программы в рамках одного периода обучения указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план служит основой для разработки рабочих программ дисциплин (модулей), практик, а также составления расписания учебных занятий и определения плановой нагрузки преподавателей.

4.5. Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик

Рабочие программы дисциплин (модулей), практик разрабатываются отдельными документами в соответствии с локальными нормативными актами института.

Институт обновляет рабочие программы дисциплин (модулей), практик в части состава комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения; состава современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, литературы и др.

Рабочие программы дисциплин (модулей), рабочих программ практик приведены в приложении 3.

Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик размещены в ЭИОС АСУ БУКЭП, а также на официальном сайте института http://lki-lipetsk.ru/

Раздел 5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, установленные данной программой.

5.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

5.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Программа устанавливает следующие универсальные компетенции:

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социальноисторическом, этическом и философском контекстах	ИУК-5.1. Анализирует основные этапы и закономерности исторического развития, оценивает в социальноисторическом контексте факты и явления культуры. ИУК-5.2. Конструктивно осуществляет межкультурное взаимодействие в обществе с учетом этических норм ИУК-5.3. Понимает основные категории философии, владеет навыками анализа философских фактов, оценки явлений культуры в философском контексте
Самоорганиация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и достижении поставленных целей ИУК-6.2. Способен выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни ИУК-6.3. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Понимает необходимость поддержания должного уровня физической подготовленности с учетом физиологических особенностей организма. УК-7.2. Использует методы и средства физической культуры и здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и формирования здорового образа жизни
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИУК 8.1. Понимает способы обеспечения в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития экосистемы и общества ИУК 8.2. Выявляет возможность возникновения опасностей для жизни, здоровья людей и природной среды, в том числе при взаимодействии природы и общества, предлагает методы защиты от опасностей, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов ИУК 8.3 Выполняет правила обеспечения безопасных условий для

		сохранения природоресурсного потенциала жизнедеятельности, поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций и угрозе возникновения военных конфликтов, правила оказания первой медицинской помощи
Инклюзивная компетентность	УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИУК-9.1. Использует основы дефектологических знаний для организации доступной среды в социальной и профессиональной сферах деятельности; ИУК-9.2. Выстраивает эффективное социальное и профессиональное взаимодействие с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИУК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике ИУК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски ИУК-10.3. Применяет теоретические знания в области цифровой экономики к решению профессиональных задач
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИУК 11.1. Понимает правовые и организационные основы противодействия коррупции. ИУК 11.2. Юридически правильно квалифицирует факты и обстоятельства, возникающие в сфере противодействия коррупции ИУК 11.3. Владеет приемами и методами исследования коррупции как социального явления.

5.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Программа устанавливает следующие общепрофессиональные компетенции:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИОПК-1.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий ИОПК-1.2 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности ИОПК 1.3 Применяет информационные технологии при проектировании предприятий общественного питания
Естественнонаучны е принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИОПК-2.1. Применяет основные математические законы, методы для математической обработки данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также контроля качества сырья и готовой продукции ИОПК-2.2. Применяет базовые знания в области химической науки и основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также контроля качества готовой продукции и сырья ИОПК-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности ИОПК -2.4 Применяет базовые знания в области микробиологии для решения профессиональных задач ИОПК-2.5. Применяет базовые знания в области физики, основные физические законы для решения задач профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук и процессов в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания ИОПК-3.2. Использует знания графического моделирования для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности ИОПК 3.3 - Применяет знания в

		области холодильных технологий при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИОПК - 4.1. Осуществляет выбор способов кулинарной обработки и технологические процессы производства широкого ассортимента продукции общественного питания ИОПК - 4.2. Осуществляет обоснованный выбор сырья для производства продукции общественного питания ИОПК - 4.3. Определяет потребность в сырье для производства требуемого количества продукции общественного питания ИОПК - 4.4. Использует знания основ холодильной технологии при производстве продукции общественного питания
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИОПК 5.1 - организовывает производство продукции на предприятиях питания различных типов ИОПК 5.2 - определяет потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности предприятия. ИОПК - 5.3. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических условий производства продукции общественного питания ИОПК 5.4. Контролирует ход технологических процессов производства, качество пищевого сырья и готовой продукции общественного питания

5.1.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции определяются Университетом самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии).

При определении профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов Университет осуществляет выбор профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, из числа указанных в приложении к ФГОС ВО и (или) иных профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, из реестра профессиональных стандартов, (перечня видов профессиональной деятельности), размещенного на специализированном сайте Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Профессиональные стандарты» (profstandart.rosmintrud.ru) (при наличии соответствующих профессиональных стандартов).

Из каждого выбранного профессионального стандарта Университет выделяет

одну или несколько обобщённых трудовых функций (далее - ОТФ), соответствующих профессиональной деятельности выпускников, на основе установленных профессиональным стандартом для ОТФ уровня квалификации[1] и требований раздела «Требования к образованию и обучению». ОТФ может быть выделена полностью или частично.

Профессиональные компетенции частично определены институтом на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники в рамках направления подготовки, иных источников.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	***Объект или область знания***	***Категория профессиональных компетенций***	***Код и наименование профессиональной компетенции***	***Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции***	***Основание (ПС, анализ опыта)***
Направленность (профиль) *Технология и управление производством предприятий индустрии питания*					
Тип задач профессиональной деятельности - технологический					
Организация и ведение технологического процесса производства продукции общественного питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхожден ия; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции	Технологические процессы	ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания	ИПК 1.1 Использует классические и современные технологии приготовления разнообразного ассортимента продукции общественного питания, определяет факторы, влияющие на технологические процессы производства продукции, планирует и контролирует технологические процессы производства ИПК 1.2.	ПС

[1] Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 мая 2013 г., регистрационный № 28534).

	питания; технологическое оборудование производственный процесс; нормативная, техническая и технологическая документация			Осуществляет планирование, организацию, координацию, контроль и оценку основного производства организации питания ИПК 1.3. Применяет нормативные правовые акты при планировании, организации и осуществлении основного производства организации питания, разрабатывает и применят техническую документацию на продукцию ИПК 1.4. Готовит предложения по совершенствованию ассортимента продукции общественного питания с учетом принципов здорового питания, физиологических потребностей различных групп населения, результатов маркетинговых исследований ИПК-1.5. Способен планировать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания на основе системы экономических показателей деятельности	
Контроль и управление качеством	Продовольственное сырье растительного и животного происхожден	Качество и безопасность продукции	ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и	ИПК-4.1 Осуществляет анализ мероприятий по контролю опасных факторов,	анализ опыта

продукции	ия; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование производственный процесс; нормативная, техническая и технологическая документация		безопасности продукции общественного питания	разрабатывает перечень потенциально опасных факторов при производстве продукции общественного питания; ИПК-4.2 Осуществляет контроль соблюдения требований законодательства, технических регламентов, санитарных правил норм к условиям производства, хранения, реализации, безопасности и качеству продукции общественного питания ИПК-4.3 Осуществляет внедрение систем менеджмента качества и, безопасности продукции на предприятиях общественного питания	
Тип задач профессиональной деятельности - организационно-управленческий					
Организация и управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания	производственный процесс; услуги общественного питания; предприятия общественного питания различных типов; нормативная и технологическая документация персонал предприятий питания	Управление производством и обслуживанием	ПК 2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции	ИПК-2.1. Принимает управленческие решения по организации работы производства, деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания и персонала. ИПК 2.2. Планирует, координирует и организовывает процессы обслуживания потребителей, осуществляет взаимодействие с партнерами и поставщиками ИПК-2.3. Способен осуществлять сбор и обработку	ПС

				посредством цифровых технологий бухгалтерской информации, необходимой при принятии управленческих решений в области общественного питания	
Организация и управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания	производственный процесс; услуги общественного питания; предприятия общественного питания различных типов; нормативная и технологическая документация персонал предприятий питания;	Контроль и оценка эффективности деятельности	ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания	ИПК 3.1. - осуществляет организацию контроля функционирования департаментов (служб, отделов)и персонала предприятия питания ИПК-3.2. Осуществляет оценку эффективности работы персонала и структурных подразделений предприятия питания ИПК 3.3. Осуществляет организацию производственного контроля на предприятии питания	ПС
Тип задач профессиональной деятельности - проектный					
Поиск, выбор и использование информации в области проектировании и реконструкции предприятий общественного питания	предприятия общественного питания различных типов; технологическое оборудование производственный процесс; услуги общественного питания;	Проектирование и реконструкция предприятий питания	ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания	ИПК -5.1 Применяет знания основных принципов проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в профессиональной деятельности ИПК - 5.2 Проводит необходимые расчеты и готовит документы для проектирования, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания, цехов, отдельных участков предприятий питания	анализ опыта

Профессиональные компетенции и индикаторы достижения компетенций установлены университетом самостоятельно в соответствии с выбранными профессиональными стандартами согласно таблице.

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	Наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
33.008 Руководитель предприятия питания	B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6	6
			6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	B/02.6	6
			6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/03.6	6
33.011 Повар	B	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	6	Планирование процессов основного производства организации питания	B/01.6	6
			6	Организация и координация процессов основного производства организации питания	B/02.6	6
			6	Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	B/03.6	6

Совокупность компетенций, установленных программой обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность не менее чем в одной области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности, установленных в соответствии с пунктом 1.11 ФГОС ВО, и предоставляет возможность решать задачи профессиональной деятельности не менее чем одного типа, установленного в соответствии с пунктом 1.12 ФГОС ВО.

Результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам соотнесены с установленными в программе индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных данной программой.

РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Требования к условиям реализации программы включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по данной программе.

6.1. Общесистемные требования к реализации программы.

Институт располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием), обеспечивающими реализацию программы по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно - образовательной среде института из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории института, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно- образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда института обеспечивает:

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

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

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной

аттестации и результатов освоения программы;

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

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

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

При реализации программы в сетевой форме требования к реализации программы обеспечиваются совокупностью ресурсов материально технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы в сетевой форме.

6.2 Требования к материально-техническому обеспечению программы.

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Организации.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

Сведения о материально-техническом обеспечении программы приведены в приложении 4.

6.3. Требования к методическому обеспечению программы.

6.3.1. Требования к информационно-справочному обеспечению.

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

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным

справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

В рабочих программах по всем дисциплинам (модулям) также указан перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля), а также перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая комплект лицензионного программного обеспечения, электронно-библиотечные системы (электронную библиотеку), электронную информационно-образовательную среду, современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы.

6.3.2. Методические материалы

Все дисциплины (модули) и практики, а также государственная итоговая аттестация обеспечены методическими материалами, которые размещены в ЭИОС АСУ БУКЭП, а также на официальном сайте института http://lki-lipetsk.ru/

Перечень методических и иных материалов для обеспечения образовательного процесса приведен в приложении 5.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации программы.

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

Квалификация педагогических работников института отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам (при наличии).

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

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

Не менее 60 процентов численности педагогических работников института и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности института на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в

иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Сведения о персональном составе педагогических работников института, осуществляющих образовательную деятельность по программе высшего образования представлены в приложении 6.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации программы.

Финансовое обеспечение реализации программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

6.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой институт принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы институт при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников института.

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

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ОПОП.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе может осуществляться в рамках профессионально общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе зарубежными организациями, либо авторизованными национальными профессионально общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

РАЗДЕЛ 7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся института по программе бакалавриата обеспечивает оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям), результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) и прохождения практик, определенных учебным планом.

Промежуточная аттестация обучающихся (далее также - промежуточная аттестация) является составной частью внутривузовской системы контроля качества освоения программы.

Промежуточная аттестация обучающихся института включает в себя сдачу экзаменов и зачетов по дисциплинам (модулям) и практикам, защиту курсовых работ (проектов), контрольных работ, предусмотренных учебными планами, а также рабочими программами дисциплин (модулей), рабочими программами практик, рабочими программами научных исследований, разработанными на основе федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования и среднего профессионального образования.

Цель промежуточной аттестации - оценивание полученных за определенный период результатов обучения по каждой дисциплине (модулю), практике, научных исследований, теоретических знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач при освоении образовательной программы высшего образования или среднего профессионального образования.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся.

Оценочные материалы (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю), практике входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля), научных исследований, программы практики.

Основными формами промежуточной аттестации обучающихся являются экзамены и зачеты. Они сдаются всеми обучающимися в обязательном порядке в строгом соответствии с учебными планами по образовательным программам.

Экзамен - это форма оценки промежуточных и (или) окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) (знаний, умений и (или) опыта деятельности), полученных обучающимся в процессе изучения всей дисциплины или ее части, навыков самостоятельной работы, способности применять их в решении практических задач.

Экзамен, как правило, проводится по дисциплинам (модулям), трудоемкость которых равна или превышает 3 зачетные единицы.

Зачет (в том числе дифференцированный зачет, зачет с оценкой) - это форма контроля промежуточной аттестации, оценивающая промежуточные и (или) окончательные результаты обучения, полученные обучающимся в ходе изучения дисциплины (модуля), проведения научных исследований или практики в целом или промежуточная (по окончании семестра) оценка знаний, умений и (или) опыта

деятельности, обучающегося по дисциплине (модулю), научным исследованиям, практикам.

Дифференцированный зачет (по программам среднего профессионального образования) и зачет с оценкой (по программам высшего образования), проводится с выставлением балльной оценки.

Зачет, как правило, проводится по дисциплинам (модулям), научным исследованиям и практикам, трудоемкость которых равна или менее 3 зачетных единиц.

Обучающиеся могут сдавать экзамены и зачеты по факультативным дисциплинам (в случае выбора факультативных дисциплин для изучения).

Все результаты промежуточных аттестаций фиксируются в зачетно-экзаменационных ведомостях (далее также ведомость), зачетных книжках, а также в электронной информационно-образовательной среде университета, с дальнейшим внесением в приложение к документу об образовании и о квалификации.

Вопросы, связанные с организацией и порядком проведения промежуточной аттестации обучающихся в институте, регламентируются Положением о порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся, утвержденном ректором Университета и размещенном на официальном сайте института http://lki-lipetsk.ru/

Государственная итоговая аттестация осуществляется после освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация является завершающим этапом оценки сформированности компетенций.

В государственную итоговую аттестацию входит подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе на основании приказа директора института.

Институт обеспечивает проведение государственной итоговой аттестации по образовательным программам и использует необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении государственной итоговой аттестации обучающихся.

Конкретные формы проведения государственной итоговой аттестации закрепляются в учебном плане по соответствующей образовательной программе.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме:

- защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной

профессиональной деятельности.

Конкретный вид выпускной квалификационной работы устанавливается университетом в соответствии с требованиями, установленными стандартом (при наличии таких требований) и отражается в учебном плане образовательной программы и Программе государственной итоговой аттестации.

Требования к выпускной квалификационной работе, порядок ее выполнения и критерии ее оценки устанавливаются локальными нормативными актами университета - Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры; Программой государственной итоговой аттестации, утвержденной ректором университета.

Объем государственной итоговой аттестации, ее структура и содержание определяются университетом в соответствии со стандартом, и отражаются в учебном плане образовательной программы и Программе государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в срок, определяемый календарным учебным графиком по соответствующей образовательной программе.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Процедура организации и проведения в институте по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры государственной итоговой аттестации обучающихся, завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию образовательных программ, включая формы государственной итоговой аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденном ректором Университета, которое размещено на официальном сайте института http://lki-lipetsk.ru/

7.3. Программа государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации, включая оценочные материалы, приведена в приложении 7.

Программа государственной итоговой аттестации размещена в ЭИОС АСУ БУКЭП, а также на официальном сайте сайте института http://lki-lipetsk.ru/

РАЗДЕЛ 8. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

8.1. Оценочные материалы по дисциплинам (модулям) и практикам

Под оценочными материалами средств комплект материалов, предназначенных для оценивания компетенций на разных стадиях обучения студента.

Оценочные материалы включают задания для всех видов промежуточной аттестации (по дисциплинам (модулям), практикам) и задания для текущего контроля успеваемости (по дисциплинам (модулям), практикам).

Оценочные материалы с описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания являются частью рабочих программ дисциплин (модулей) и практик.

Оценочные материалы по дисциплинам (модулям) и практикам приведены в приложении 3.

Оценочные материалы размещены в ЭИОС АСУ БУКЭП, а также на официальном сайте сайте института http://lki-lipetsk.ru/

Оценочные материалы ГИА являются частью программы ГИА. Государственная итоговая аттестация является завершающим этапом оценки сформированности компетенций.

Программа государственной итоговой аттестации, включая оценочные материалы, приведена в приложении 7.

Программа государственной итоговой аттестации, включая оценочные материалы, размещена в ЭИОС АСУ БУКЭП, а также на официальном сайте сайте института http://lki-lipetsk.ru/

РАЗДЕЛ 9. ОРГАНИЗАЦИЯ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Под воспитанием понимается деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы в институте осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых институтом самостоятельно, которые размещены в ЭИОС АСУ БУКЭП, а также на официальном сайте института http://lki-lipetsk.ru/

Рабочая программа воспитания (приложение 8)

9.1. Календарный план воспитательной работы (приложение 9)

РАЗДЕЛ 10. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В настоящее время в институте отсутствуют обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья.

При наличии в институте инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение их по настоящей образовательной программе будет осуществляться с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Институтом созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания института и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования по настоящей образовательной программе обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

В целях доступности получения высшего образования по настоящей образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья институтом обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

-наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;

-размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

-присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

-обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

-обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию организации;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество определено с учетом размеров помещения);

- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения института, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, наличие специальных кресел и других приспособлений).

РАЗДЕЛ 11. ПОРЯДОК ОБНОВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Обновление программы проводится до начала следующего учебного года в связи с изменениями в учебных планах, рабочих программах, программах практики, методических материалах для реализации ОПОП с учетом развития науки, техники, экономики, культуры.

РАЗРАБОТЧИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Основная профессиональная образовательная программа разработана коллективом авторов:

ФИО	Должность, место работы	Подпись
Бунеева Р.И.	зав. кафедрой ЛИК	
Горелова И.Е.	доцент ЛИК	
Плотников А.В.	работодатель - генеральный директор ООО «Топаз»	
Казакова Н.И.	представитель работодателя - шеф-повар ДОУ №40	

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа
Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль) **Технология и управление производством предприятий индустрии питания**

Согласовано:

РАБОТОДАТЕЛЬ:
Директор
ООО «Полмедведя» Заливанский Э.Б.

« » 2021 г.

Согласовано:

РАБОТОДАТЕЛЬ:
Генеральный директор
ООО «Топаз» Плотников А.В.

« » 2021 г.

ПРИЛОЖЕНИЯ

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

ЛИПЕЦКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

СОГЛАСОВАНО
РАБОТОДАТЕЛЬ:
Директор
ООО «ПолМедведя»
_____Заливанский Э.Б.
«30» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор института, профессор
_____Р.И. Бунеева
«30» августа2021 г.

СОГЛАСОВАНО
РАБОТОДАТЕЛЬ:
Директор
ООО «Топаз»
_____Плотников А.В.
«30» августа 2021 г.

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММУ БАКАЛАВРИАТА

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) Технология и управление производством предприятий индустрии продукции и организация питания

Раздел документа	Содержание изменений
1. Общая характеристика программы бакалавриата	Без изменений
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	Без изменений
3. Требования к результатам освоения программы бакалавриата	Без изменений
4. Структура программы бакалавриата и условия организации образовательного процесса	В рабочих программах дисциплин (модулей), практик в связи с заключением договоров с: - ООО «КноРус медиа» на срок с 01.09.2021 г. до 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Book.ги); - ООО «НексМедиа» на срок с 01.09.2021 г. до 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС У ниверситетская библиотека онлайн);

	- ООО «Издательско-торговая компания «Троицкий мост» на срок с 01.09.2021 г. до 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Троицкий мост). В программу государственной итоговой аттестации внесены изменения, связанные с - ООО «КноРус медиа» на срок с 01.09.2021 г. до 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Book.ги); - ООО «НексМедиа» на срок с 01.09.2021 г. до 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Университетская библиотека онлайн); - ООО «Издательско-торговая компания «Троицкий мост» на срок с 01.09.2021 г. до 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Троицкий мост).
5 .Условия реализации программы бакалавриата	Без изменений
6. Оценка качества освоения программы бакалавриата	Без изменений
7. Особенности организации образовательного процесса по программе бакалавриатадля инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	Без изменений
8. Порядок обновления программы бакалавриата	Без изменений

Дополнения и изменения в ОПОП одобрены на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин.
Протокол от «30» августа 2021 г. № 1.

Заведующий кафедрой
товароведно-технологических дисциплин, проф. Р.И. Бунеева

Дополнения и изменения в ОПОП одобрены Ученым советом института.
Протокол от «30» августа 2021 г. № 1.