

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)**
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И
УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(Первый казачий университет)»**
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

Одобрено на заседании
Ученого совета
Протокол №1
от «29» августа 2017 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор университета

В.Н.Иванова
« 29 » 08 20 17 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**
Наименование образовательной программы
**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**
Направление подготовки
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
Профиль (направленность)
Технология и организация ресторанного сервиса
Уровень образования
ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ – УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА
Квалификация (степень)
БАКАЛАВР

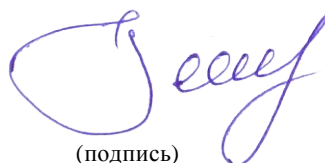
Волоколамск, 2017 г.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составлена на основании ФГОС ВО приказом от «12» ноября 2015 г. №1332 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)

Основная профессиональная образовательная программа разработана рабочей группой в составе:

д.э.н., проф. Грунин А.А., к.э.н. доц. Грунина О.А., к.э.н. Лебедев А.В., к.ф.н. Сагатчук С.П.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы

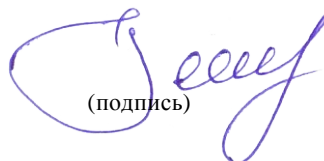


(подпись)

К. Г. Гедз

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена и рекомендована к утверждению на Ученом совете
Протокол №1 от «29» августа 2017 года

Директор института



(подпись)

К. Г. Гедз

Основная профессиональная образовательная программа рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей (при совместной разработке или разработке по заказу):

Отдел экономического анализа и мобилизации доходов Управления экономического развития и АПК Волоколамского района Московской области



Консультант
Е.В.Щуплецова

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1. Нормативно-правовая база для разработки образовательной программы	5
1.2. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы	6
1.3. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы	6
2. Характеристика основной профессиональной образовательной программы	8
2.1 Цель основной профессиональной образовательной программы	8
2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам	8
2.3. Направленность (профиль) образовательной программы	8
2.4. Вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники	9
2.5. Планируемые результаты освоения образовательной программы... ..	10
2.6. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы.	13
3. Содержание основной профессиональной образовательной программы и организация ее реализации	15
3.1. Образовательная концепция обучения по основной профессиональной образовательной программе	15
3.2. Учебный план основной профессиональной образовательной программы	15
3.3. Календарный учебный график реализации основной профессиональной образовательной программы	16
3.4. Рабочие программы дисциплин учебного плана основной профессиональной образовательной программы	16
3.5. Практики основной профессиональной образовательной программы	16
3.5.1 Учебная практика	17
3.5.2 Производственная практика	18
3.6. Оценочные средства	20
3.7. Государственная итоговая аттестация	20
4. Ресурсное обеспечение	23
4.1. Образовательные технологии	23
4.2. Адаптация образовательной программы для обучающихся с	

ограниченными возможностями здоровья.	24
4.3. Сведения об информационно-библиотечном обеспечении, необходимом для реализации образовательной программы.	25
4.4. Сведения о материально-техническом обеспечении учебного процесса	26
4.5. Сведения о финансовых условиях реализации образовательной программы	27
5. Лист регистрации изменений	28

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования «Технология продукции и организация общественного питания», реализуемая в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования Кубанский казачий государственный институт пищевой индустрии и бизнеса (филиал) «Московский государственный университет технологий и управления им. К. Г. Разумовского (ПКУ)» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), представляет собой систему учебно-методических документов, разработанных с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)**, ФГОС ВО, утвержденного приказом «12» ноября 2015 г. №1170 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)»

Основная профессиональная образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания» (далее – «ОПОП») регламентирует цели, планируемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, программы практики, календарный учебный график, программу государственной итоговой аттестации, фонды оценочных средств и методические материалы, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся и соответствующие образовательные технологии.

1.1. Нормативно-правовая база для разработки образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО бакалавриата составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата);
- Положение о лицензировании образовательной деятельности, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации 28 октября 2013 г. №966;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 г. № 1367;

- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 января 2014 года №2;

- Положение о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений высшего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 №636.

1.2. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы

Срок освоения ОПОП по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) для очной форма обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года; для очно-заочной формы обучения – 4 года 6 месяцев; для заочной формы обучения – 4 года 6 месяцев.

Срок освоения ОПОП по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, устанавливается Ученым советом Университета и составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию по сравнению со сроком получения профессионального образования для соответствующей формы обучения на один год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

1.3. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы

Трудоемкость освоения студентом ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) за весь период обучения составляет 240 зачетных единиц (1 зачетная единица равна 36 академическим часам) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации ОПОП с использованием сетевой формы, реализации ОПОП по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению. Общая трудоемкость включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Объем ОПОП в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц.

Объем ОПОП за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 зачетных единиц.

2. Характеристика основной профессиональной образовательной программы

2.1 Цель основной профессиональной образовательной программы

ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по данному направлению подготовки.

В области воспитания целью ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам

В соответствии с ФГОС выпускнику ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) присваивается квалификация «Бакалавр».

2.3. Направленность (профиль) образовательной программы

Направленность образовательной программы конкретизирует ориентацию ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) на области знания и (или) виды деятельности в рамках направления подготовки.

Направленность (профиль) ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) – **Машины и аппараты пищевых производств**.

ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) ориентирована на практико-ориентированный, прикладной вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные).

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**, включает: проектные, изыскательские, научно-исследовательские, производственные, обучающие, экспертные отделы, департаменты, центры, фирмы, компании, институты, занимающиеся технологией и организацией общественного питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавра по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата), являются: обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания; разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и

обслуживания на предприятиях питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

2.4. Вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники

ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) ориентируется на виды профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая
- научно-исследовательская
- проектная

Выпускник, освоивший образовательную программу по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата), готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

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

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

научно-исследовательская деятельность:

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

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

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

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

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

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

проектная деятельность:

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

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

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

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

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

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

2.5. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК):**

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

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

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

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

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

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

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

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

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

Выпускник, освоивший программу бакалавра, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

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

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

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

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

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

владением современными информационными технологиями, способностью

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

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

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

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

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

научно-исследовательская деятельность:

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

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

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

проектная деятельность:

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

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

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать дополнительными профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

ДПК-1 Умение прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья, анализировать реальный спрос на продукцию, обеспечивать товарные рынки пищевого сырья, осуществлять разработку предложений по выбору поставщиков.

ДПК-2 Способностью планировать и организовывать энергосберегающие технологии, рационально использовать различные виды ресурсов

ДПК-3 Умение владеть нормативной базой в области обеспечения качества и безопасности при производстве и реализации пищевой продукции

ДПК-4 Способностью проводить мотивирующие программы, стимулирование работников, формировать команду, проявлять лидерские качества в коллективе

2.6. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237) и профессиональным стандартам (при наличии).

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

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

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 70 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа

руководителей и работников университетов, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 10 процентов.

3. Содержание основной профессиональной образовательной программы и организация ее реализации

Согласно статье 12 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ основная профессиональная образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, фондов оценочных средств, методических материалов, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы по решению Ученого совета ККГИПИБ (филиала ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)»).

3.1. Образовательная концепция обучения по основной профессиональной образовательной программе

ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) ориентирована на виды профессиональной деятельности как основные и относится к типу образовательных программ прикладного бакалавриата.

3.2. Учебный план основной профессиональной образовательной программы

Учебный план ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) представляет собой структуру ОПОП, включающую связанные дисциплины, практики и другие виды образовательной деятельности.

Структура программы бакалавриата включает обязательную (базовую) часть и вариативную часть, формируемую ККГИПИБ (филиала ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)»), исходя из накопленного вузом научно-педагогического опыта в реализации основных и дополнительных профессиональных образовательных программ в области образования (общее, коррекционное, инклюзивное), социальной сферы, здравоохранения, культуры, сложившихся научных школ вуза и потребностей рынка труда.

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

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

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

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего

образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации.

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

Учебные планы ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) по формам обучения представлены в приложениях.

3.3. Календарный учебный график реализации основной профессиональной образовательной программы

Последовательность реализации ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы) приводится в учебных планах, а также утверждается ежегодно приказом университета.

3.4. Рабочие программы дисциплин учебного плана основной профессиональной образовательной программы

ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) обеспечена рабочими программами всех учебных дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента.

Рабочие программы дисциплин учебного плана отражают планируемые результаты обучения – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Рабочие программы дисциплин учебного плана ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) представлены в приложениях.

3.5. Практики основной профессиональной образовательной программы

В соответствии с ФГОС практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате

освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

В Блок 2 «Практики» ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

Практика обучающихся по ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) организовывается и осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения практики по основным профессиональным образовательным программам, реализуемым в университете.

3.5.1 Учебная практика

При реализации ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) предусмотрена реализации учебной практики.

Тип учебной практики: Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Способы проведения учебной практики: выездная.

Объем учебной практики: 144 часа, 4 з.е., 2/3 недель.

Практика проводится в следующей форме: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

Цель учебной практики состоит в выработке первичных профессионально-практических умений и навыков в сфере решения профессиональных задач (согласно ФГОС) по использованию научно обоснованных методов и современных информационных технологий в организации собственной профессиональной деятельности, созданию условий для полноценного обучения, воспитания обучающихся, по организации социально полезных видов деятельности обучающихся, развитию их социальных инициатив. В процессе учебной практики на основе знаний, приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов в период обучения, формируется первичная профессионально-прикладная база следующих общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций: ДПК-1, ДПК-2, ДПК-3, ДПК-4; ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5; ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Программа учебной практики ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) представлена в приложениях.

3.5.2 Производственная практика

При реализации ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) предусмотрена реализация производственных практик.

Тип производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способы проведения учебной практики: выездная.

Объем учебной практики: 108 часа, 3 з.е., 2 недели.

Практика проводится в следующей форме: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

Цель производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) состоит в развитии уже имеющихся и в формировании новых профессионально-прикладных умений, навыков, в получении опыта профессиональной деятельности в сфере решения профессиональных задач (согласно ФГОС) по использованию здоровьесберегающих технологий в профессиональной деятельности, созданию условий для полноценного обучения, воспитания обучающихся, взаимодействия и общения ребенка со сверстниками и взрослыми, социализации обучающихся, а также в сфере участия в междисциплинарных психолого-педагогических и социально-реабилитационных мероприятиях во взаимодействии со смежными специалистами.

В процессе *производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)* на основе знаний, приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов в период обучения, формируется профессионально-прикладная (содержательно-методическая и технологическая) база следующих общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций: ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-13, ПК-14, ПК-18, ДПК-5, ДПК-6, ДПК-7, ДПК-8, ДПК-9

Производственная практика (*практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности*) проводится на базе профильной организации под руководством педагогических работников кафедры и работников профильной организации. В исключительных случаях по заявлению обучающегося производственная практика может проводиться на базе Университета в профильном структурном подразделении. Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Программа производственной практики (*практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности*) ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** представлена в приложениях.

Тип производственной практики: Научно-исследовательская работ.

Способы проведения учебной практики: выездная.

Объем учебной практики: 108 часов, 3 з.е., 2 недели

Практика проводится в следующей форме: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

Цель производственной практики (Научно-исследовательская работа) расширение профессиональных знаний, полученных ими в процессе обучения, и формирование практических навыков ведения самостоятельной научной работы. Научно-исследовательская практика бакалавров проводится с целью сбора, анализа и обобщения актуальной научной проблемы, научного материала, разработки оригинальных научных идей для подготовки выпускной квалификационной работы, в форме выпускной квалификационной работы, получения навыков самостоятельной научно-исследовательской работы, практического участия в научно-исследовательской работе коллективов исследователей.

В процессе *производственной практики (преддипломной практики)* на основе знаний, приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов в период обучения, формируется профессионально-прикладная база следующих общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций: ПК-24, ПК-25, ПК-26

Производственная практика (*Научно-исследовательская работа*) проводится на базе профильной организации. В исключительных случаях по заявлению студента преддипломная практика может проводиться на базе сторонней организации. Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Программа производственной практики (*Научно-исследовательская работа*) ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) представлена в приложениях.

Тип производственной практики: преддипломная практика.

Способы проведения учебной практики: выездная.

Объем учебной практики: 108 часов, 3 з.е., 2 недели

Практика проводится в следующей форме: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

Цель производственной практики (преддипломной практики) состоит в совершенствовании профессионально-прикладных умений, навыков, в развитии опыта профессиональной деятельности в сфере решения профессиональных задач (согласно ФГОС) по реализации прав ребенка на практике, соблюдению норм профессиональной этики, систематического повышения своего профессионального мастерства.

В процессе *производственной практики (преддипломной практики)* на основе знаний, приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов в период обучения, формируется профессионально-прикладная

(содержательная, методическая, процессуально-технологическая) база следующих общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций: ДПК-1, ДПК-2, ДПК-3, ДПК-4; ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29

Производственная практика (преддипломная практика) проводится на базе профильной организации. В исключительных случаях по заявлению студента преддипломная практика может проводиться на базе сторонней организации. Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Программа производственной практики (преддипломная практика) ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) представлена в приложениях.

3.6. Оценочные средства

В соответствии с требованиями ФГОС для оценки уровня освоения основной профессиональной образовательной программы на уровне текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата). Фонд оценочных средств состоит из трех частей:

- оценочные средства промежуточной аттестации, включенные в состав рабочей программы учебной дисциплины;
- оценочные средства практики;
- оценочные средства для государственной итоговой аттестации;

Фонды оценочных средств ОПОП по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) представлены в приложениях.

3.7. Государственная итоговая аттестация

Цель государственной итоговой аттестации: определение соответствия результатов освоения обучающимся основной образовательной программы требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**.

К государственной итоговой аттестации по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

Государственная итоговая аттестация обучающихся образовательной программы **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** включает в себя защиту выпускной квалификационной работы.

На государственную итоговую аттестацию отводится 9 зачетных единиц (324 часов) в 9 семестре обучения.

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельно выполненную выпускником письменную работу, содержащую решение задачи либо результаты анализа проблемы, имеющей значение для соответствующей области профессиональной деятельности.

Перечень компетенций, которые должны быть сформированы у обучающихся в процессе подготовки к государственной итоговой аттестации:

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 расчета технологических параметров оборудования

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

ПК-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 технические средства и технологии с учетом 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;

ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты 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, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

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;

ДПК-1 Умение прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья, анализировать реальный спрос на продукцию, обеспечивать товарные рынки пищевого сырья, осуществлять разработку предложений по выбору поставщиков.

ДПК-2 Способностью планировать и организовывать энергосберегающие технологии, рационально использовать различные виды ресурсов

ДПК-3 Умение владеть нормативной базой в области обеспечения качества и безопасности при производстве и реализации пищевой продукции

ДПК-4 Способностью проводить мотивирующие программы, стимулирование работников, формировать команду, проявлять лидерские качества в коллективе

Задание на выпускную квалификационную работу содержится в Программе государственной итоговой аттестации выпускников основной профессиональной образовательной программы **«Технология и организация ресторанного сервиса»** по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) (приложение к настоящей основной профессиональной образовательной программе).

Выпускник основной профессиональной образовательной программы **«Технология и организация ресторанного сервиса»** по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата), подтвердивший в рамках государственной итоговой аттестации высокий уровень сформированности соответствующих компетенций, необходимых для решения профессиональных задач, оканчивает обучение по указанной программе бакалавриата с получением диплома бакалавра.

4. Ресурсное обеспечение

Ресурсное обеспечение основной образовательной программы основной профессиональной образовательной программы «**Технология и организация ресторанного сервиса**» по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) формируется на основе требований к условиям реализации ОПОП, определяемых ФГОС.

4.1. Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода должна предусматривать использование в учебном процессе помимо традиционных форм проведения занятий также активные и интерактивные формы. Занятия лекционного типа не могут составлять более 50 процентов аудиторных занятий.

При разработке основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата) для учебной дисциплины предусмотрены следующие технологии обучения, которые позволят обеспечить достижение планируемых результатов обучения:

Используемые методы активизации образовательной деятельности:

1) методы ИТ – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации ее в знание;

2) работа в команде – совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи сложением результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий;

3) case-study – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений;

4) игра – ролевая имитация студентами реальной профессиональной деятельности с выполнением функций специалистов на различных рабочих местах;

5) проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельной «добыче» знаний, необходимых для решения конкретной проблемы;

6) контекстное обучение – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением;

7) обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студентов за счет ассоциации их собственного опыта с предметом изучения;

8) индивидуальное обучение – выстраивание студентами собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений студентов;

9) междисциплинарное обучение – использование знаний из разных областей, их группировка и концентрация в контексте конкретной решаемой задачи;

10) опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях.

Допускаются комбинированные формы проведения занятий:

- лекционно-практические занятия;
- курсовые проекты и работы.

Педагогические работники самостоятельно выбирают наиболее подходящие методы и формы проведения занятий из числа рекомендованных и согласуют выбор с кафедрой.

4.2. Адаптация образовательной программы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Настоящая основная профессиональная образовательная программа является адаптированной для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – «обучающиеся с ОВЗ»). Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с учебными планами, графиками учебного процесса, расписанием занятий с учетом психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья обучающихся с ОВЗ и Индивидуальным планом реабилитации инвалидов.

Образовательный процесс по образовательной программе для обучающихся с ОВЗ в университете может быть реализован в следующих формах:

- в общих учебных группах (совместно с другими обучающимися) без или с применением специализированных методов обучения;
- в специализированных учебных группах (совместно с другими обучающимися с данной нозологией) с применением специализированных методов и технических средств обучения;
- по индивидуальному плану;
- с применением дистанционных образовательных технологий.

При обучении по индивидуальному плану в отдельных учебных группах численность обучающихся с ОВЗ устанавливается до 15 человек.

В случае обучения обучающихся с ОВЗ в общих учебных группах с применением специализированных методов обучения, выбор конкретной методики обучения определяется исходя из рационально-необходимых процедур обеспечения доступности образовательной услуги обучающимся с ОВЗ с учетом содержания обучения, уровня профессиональной подготовки научно-педагогических работников, методического и материально-технического обеспечения, особенностей восприятия учебной информации обучающимися с ОВЗ и т.д., по согласованию с Центром инклюзивного образования университете.

Особенности применения специализированных методов обучения обучающихся с ОВЗ при освоении образовательной программы содержатся в методических рекомендациях по применению социально-активных и рефлексивных методов обучения обучающихся с ОВЗ (приложение к настоящей основной профессиональной образовательной программе).

В случае обучения по индивидуальному плану обучающихся с ОВЗ начальный этап обучения по образовательной программе подразумевает включение в

факультативного специализированного адаптационного модуля, предназначенного для социальной адаптации обучающихся к образовательному учреждению и конкретной образовательной программе; направленного на организацию умственного труда обучающихся с ОВЗ, выработку необходимых социальных, коммуникативных и когнитивных компетенций, овладение техническими средствами (в зависимости от нозологии), дистанционными формами и информационными технологиями обучения. В зависимости от психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья обучающихся с ОВЗ и индивидуальным планом реабилитации инвалидов адаптационный модуль может быть трудоемкостью 10 зачетных единиц либо 30 зачетных единиц. Адаптационный модуль является неотъемлемой частью образовательной программы.

Учебный план и рабочие программы дисциплины факультативного специализированного адаптационного модуля, предназначенного для социальной адаптации обучающихся к образовательному учреждению и конкретной образовательной программе содержатся в приложении к настоящей основной профессиональной образовательной программе.

Процедуры разработки, утверждения и актуализации специализированного адаптационного модуля устанавливаются Положением об основной профессиональной образовательной программе Российского государственного социального университета.

Порядок организации образовательного процесса для обучающихся с ОВЗ, в том числе требования, установленные к оснащенности образовательного процесса по образовательной программе определены Положением об организации образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в университете.

4.3. Сведения об информационно-библиотечном обеспечении, необходимом для реализации образовательной программы.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе всех обучающихся.

Библиотечный фонд полностью укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет, из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете (2 экземпляра на каждые 100 обучающихся).

Электронно-библиотечная система Университета обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

В случае неиспользования в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд укомплектован печатными

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

Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

4.4. Сведения о материально-техническом обеспечении учебного процесса

Университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам учебных дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности. Конкретные требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению определяются в примерных основных образовательных программах.

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

При применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий осуществляется замена специально оборудованных помещений их виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью.

4.5. Сведения о финансовых условиях реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный N 29967).

