МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ имени 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

направление подготовки

19.03.04 – «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

профиль подготовки
«ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

Квалификация:
БАКАЛАВР

Форма обучения:
очная, очно-заочная, заочная

Ростов-на-Дону 2017 г.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования утверждена на заседании кафедры. Образовательная программа высшего образования **«Технология продукции и организация общественного питания»** составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки – «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» **(уровень бакалавриата)**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015г. №1332 .

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования разработана рабочей группой в составе: к.б.н., доцента Коробовой Л.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Заведующий кафедрой И.П. Денисова
д.э.н., профессор

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования обсуждена и рекомендована к утверждению на Ученом совете ДКГИПТиБ (филиал) ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)
Протокол № 1 от «29 » августа 2017 года
Директор ДКГИПТиБ (филиал)
ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.
Разумовского (ПКУ)

к.и.н., профессор Н.В. Рыжкова

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

РО Объединение работодателей предприятий торговли и сферы услуг РО. Председатель правления Объединения

А.П. Сильченко
(подпись)

ФГФОУ ДПО «Академия стандартизации, метрологии и сертификации». Директор, к.х.н.

Е.В. Богатырева
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения……4
1.1. Нормативно-правовая база для разработки образовательной программы……..4
1.2. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования……...…….....5
1.3. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы высшего образования …….....6
2. Характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования ……7
2.1 Цель о основной профессиональной образовательной программы высшего образования ……7
2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам…….....7
2.3. Направленность (профиль) образовательной программы…….....7
2.4. Вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники……8
2.5. Планируемые результаты освоения образовательной программы…….. ……...11
2.6. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы…….....15
3. Содержание основной профессиональной образовательной программы и организация ее реализации…….....18
3.1. Образовательная концепция обучения по основной профессиональной образовательной программе …….....……18
3.2. Учебный план образовательной программы…….....18
3.3. Календарный учебный график реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования …….....19
3.4. Рабочие программы дисциплин учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования ……19
3.5. Практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования ……...19
3.5.1 Учебная практика…… 22
3.5.2 Производственная практика…….....25
3.5.3 Производственная практика научно-исследовательской работы…….....28
3.5.4 Производственная преддипломная практика…….....29
3.6. Оценочные средства……32
3.7. Государственная итоговая аттестация……33
4. Ресурсное обеспечение……46
4.1. Образовательные технологии…….....46
4.2. Адаптация образовательной программы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья…….. ……...47
4.3. Сведения об информационно-библиотечном обеспечении, необходимом для реализации образовательной программы…….....48
4.4. Сведения о материально-техническом обеспечении учебного процесса……53
4.4.1.Обеспеченность аудиторным фондом…….....54
4.4.2. Спортивная база……54
4.4.3. Медицинское обслуживание……55
4.4.4. Питание……...55
4.4.5. Социокультурная среда……55
4.5. Сведения о финансовых условиях реализации образовательной программы……65
5. Лист регистрации изменений…….....66

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования «Технология продукции и организация общественного питания», реализуемая в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)" 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), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015г. №1332, а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования регламентирует цели, планируемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1. Нормативно-правовая база для разработки образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ;

– Постановление Правительства РФ от 19.02.2015 № 146 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2015 годы и признании утратившими силу некоторых постановлений Правительства Российской Федерации»;

– Постановление Правительства РФ от 15.04.2014 № 297 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2015 годы»;

– Постановление Правительства РФ от 10.07.2013 № 582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программа бакалавриата, программа специалитета и программа магистратуры»;

– Приказ Минобрнауки России от 28.05.2014 № 594 «Об утверждении Порядка Разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Рособрнадзора от 29.05.2014 № 785 «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления на нем информации»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ № 301 от 05 апреля 2017 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Приказ Минобразования РФ от 25.03.2003 г. № 1155 «Об утверждении Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации»;

– Письмо Рособрнадзора от 25.03.2015 № 07-675 «О направлении методических рекомендаций представления информации об образовательной организации и открытых источниках с учетом соблюдения требований законодательства в сфере образования (для образовательных организаций высшего образования)»;

– «Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт Высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332 (зарегистрированный Министерством юстиции РФ 14 декабря 2015г. № 40082);

– Приказ Министерства образования и науки РФ № 444 от 20 апреля 2016 г. «О внесении изменений в ФГОС ВО».

– Устав ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» (новая редакция), утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «06» мая 2015 г. № 477;

– Положение о режиме занятий обучающихся в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)»;

– локальные нормативные акты ДКГИПТиБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

1.2Срок освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация

централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» – 4 года 6 мес. по заочной и очно-заочной формам обучения, 4 года - по дневной форме обучения.

Трудоёмкость освоения ОПОП ВО составляет 240 зачётных единиц за весь период обучения, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики, все виды текущей и промежуточной аттестации, а также государственную итоговую аттестацию (таблица 1).

Таблица 1 - Сроки, трудоемкость освоения ОПОП ВО и квалификация выпускников

Наименование ОПОП	Квалификация (степень)	Форма обучения	Нормативный срок освоения ОПОП, включая последипломный отпуск	Трудоемкость (в зачетных единицах)
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»	бакалавр	Очно-заочная	4 года 6 мес.	240
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»	бакалавр	заочная	4 года 6 мес.	240
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»	бакалавр	очная	4 года	240

Количество зачетных единиц, отражающих трудоемкость ОПОП ВО, отражено в учебном плане.

Учебные планы для направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» приведены в приложении 2.

1.3. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы

Трудоемкость освоения студентом ОПОП ВО по направлению подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (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 ВО с использованием сетевой формы, реализации ОПОП ВО 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 ВО в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц.

Объем ОПОП ВО 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 высшего образования

2.1 Цель основной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания» 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 ВО «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» является формирование социально личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности коммуникабельности, толерантности.

В области обучения целью ОПОП ВО «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) является обеспечение качественной подготовки конкурентоспособных специалистов современного рынка труда в прикладной области, обладающих достаточным объемом знаний и уровнем компетенций в сферах практического использования, необходимых для решения профессиональных задач.

2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам

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

2.3. Направленность (профиль) образовательной программы

Направленность образовательной программы конкретизирует ориентацию ОПОП ВО 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 ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) – «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) ориентирована на практико-ориентированные виды профессиональной деятельности как основные.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших ПООП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; -
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания; -
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», в соответствии с п. 4.2 ФГОС ВО являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
-методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
-технологическое оборудование;
-сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
-центральный офис сети предприятий питания.

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) ориентируется на вид (виды) профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС.

В соответствии с п. 4.3. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», бакалавр готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;

- научно- исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым, в основном, готовится бакалавр определяются высшим учебным заведением совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

Выпускник, освоивший образовательную программу по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), готов решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

а) производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с 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 и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания;

б) организационно-управленческая деятельность:
- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятия питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

в) научно-исследовательская деятельность:
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

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

г) проектная деятельность:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

д) маркетинговая деятельность:

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

2.5. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В Федеральном государственном образовательном стандарте высшего образования по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (уровень бакалавриата) сформулированы компетенции, которыми должен обладать специалист, работающий в сфере технологии продукции и организация общественного питания и осуществляющий контроль за качеством и безопасностью выпускаемой пищевой продукции.

Эти компетенции определяют способность выпускника применять в своей профессиональной деятельности те знания, умения и личные качества, которые он приобрел в результате освоения образовательной программы высшего образования.

В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (таблица 2). Матрица компетенций приведена в приложении 3.

Таблица 2 - Краткое содержание компетенций

Общекультурные компетенции	
ОК-1	Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

ОК-2	Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3.	Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
ОК-4	Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ОК-5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	- способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Общепрофессиональные компетенции	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенст-вованию технологических процессов производства продукци-и различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологи-ческого оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Профессиональные компетенции	
производственно – технологическая деятельность	
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, исполь-зовать 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 продуктов 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 произ-водству на предприятии питания, использовать норматив-ную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
организационно – управленческая деятельность:	
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделы продаж по ассортименту продаваемой продукции производ-ства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотива-ционных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персо-нала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результатам финансово – хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и

	риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-17	способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	владением нормативно – правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессио-нального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово – хозяйст-венной деятельности предприятия, анализировать и оцени-вать финансовое состояние предприятия
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
научно – исследовательская деятельность:	
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 статис-тическими методами и средствами обработки эксперимен-тальных данных проведенных исследований
проектная деятельность:	
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует 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

маркетинговая деятельность:	
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
ПК-32	готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

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

Повышение качества кадрового обеспечения образовательного процесса является одним из важнейших направлений академической политики, осуществляемой в институте. Для решения этой задачи руководство института максимально использует все имеющиеся в наличии организационные, финансовые и материально-технические средства. Профессорско-преподавательский состав зачисляется на работу по результатам конкурсного отбора на основании заключенных с ректором Университета трудовых договоров. Заведующие кафедрами назначаются по результатам выборов, порядок выборов определен Уставом Университета, а также Положением об Ученом совете и Положением о порядке замещения должностей научно-педагогических работников. Ежегодно в Университете проводятся конкурсы на лучшую учебно-методическую работу.

В настоящее время в институте ведут учебную и научную работу 46 преподавателей, из них являются штатными 33, что составляет 72%. В институте работают 11 докторов наук (из них 7 имеют ученое звание профессора, 4 – доцента); 31 кандидатов наук (из них 13 имеют ученое звание доцента, 1 – профессора).

В целом по институту доля лиц с учеными степенями и званиями среди профессорско-преподавательского состава составляет 91%. По кадровому обеспечению учебного процесса администрация института работает постоянно.

Данные по возрастному составу преподавателей приведены в таблице 3.

Таблица 3 - Распределение персонала по возрасту

	№ строки	Всего (сумма гр.4-13)	Число полных лет по состоянию на 1 октября 2016 года									
			менее 25	25–29	30–34	35–39	40–44	45–49	50–54	55–59	60–64	65 и более
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Руководящий	01	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-

Профессорско-преподавательский	02	33	-	-	3	5	3	1	2	7	5	7
в том числе: деканы	03	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
заведующие кафедрами	04	5	-	-	-	-	-	-	-	2	2	1
профессоры	05	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
доценты	06	24	-	-	2	4	3	1	2	5	3	4
старшие преподаватели	07	2	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-
преподаватели, ассистенты	08	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Научные работники	09	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Кроме того: Профессорско-преподавательский состав, работающий на условиях штатного совместительства (внешние совместители)	10	13	-	-	-	2	0	1	3	1	2	4
Научные работники, работающие на условиях штатного совместительства (внешние совместители)	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Средний возраст преподавателей составляет 52 года.

Среди педагогических работников ДКГИПТиБ (филиала) ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)» имеют звание «Почетного работника высшего профессионального образования РФ»:

- Рыжкова Н.В. (кандидат исторических наук, профессор),
- Архипкина Г.Д. (доктор филологических наук, профессор),
- Курбатов В.Н. (доктор философских наук, профессор).

Ведущие специалисты института активно участвуют в научно-исследовательской и научно-методической работе. К преподавательской деятельности в институте привлекаются педагогические кадры МГУТУ на правах внутривузовских совместителей, а также на условиях почасовой оплаты труда (проф. Калошин И.А., доц. Жирова В.И., проф. Никифоров-Никишин А.Л. и др.).

По результатам качественного и количественного анализа структуры профессорско-преподавательского состава можно сделать следующие выводы:

1. Число преподавателей в институте стабильно.

2. Ежегодно увеличивается количество преподавателей, имеющих ученые степени и звания, преподаватели повышают уровень своей квалификации и проходят профессиональную переподготовку.

3. Ежегодно к преподавательской работе привлекаются специалисты на условиях штатного совместительства из числа работодателей ведущих предприятий АПК.

4. Заработная плата профессорско-преподавательского состава устанавливается в соответствии с Положением об установлении систем оплаты труда работников федеральных бюджетных, автономных и казенных учреждений (утв. постановлением Правительства РФ от 05 августа 2008 г. №583) с учетом единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, единого

квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих и профессиональных стандартов, а также государственных гарантий по оплате труда.

5. Преподавателям института производятся выплаты компенсационного и стимулирующего характера в соответствии с перечнями, утверждаемыми Министерством труда и социальной защиты РФ.

В составе выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», работают 6 чел., из них доктор наук, профессор - 1 чел., кандидатов наук, доцентов - 4 чел. Штатные преподаватели составляют 6 человек (100 %). Все преподаватели, обеспечивающие реализацию данной ОПОП ВО, имеют базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимаются научной и (или) научно-методической деятельностью. Средний возраст профессорско-преподавательского состава кафедры составляет - 50,8 лет. Педагогический стаж всех сотрудников кафедры свыше 20 лет.

Средний возраст профессорско-преподавательского состава кафедры составляет 57,7 лет.

Педагогический стаж всех сотрудников кафедры свыше 20 лет.

Повышение квалификации преподавателей производится в соответствии с 3-летним планом повышения квалификации в соответствии с положениями федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». На кафедре имеются удостоверения и сертификаты, подтверждающие результаты повышения квалификации и профессиональной переподготовки преподавателей, участие в семинарах и тренингах.

По образовательной программе направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» число преподавателей с учеными степенями и званиями составляет 90%.

По данному виду ОПОП ВО 100% штатных преподавателей кафедры задействованы в учебном процессе, а также в научной и/или научно-методической, творческой деятельности.

Персональный состав педагогических работников института и, в частности, преподавателей, реализующих ОПОП ВО, представлен на сайте ДКГИПТиБ (филиала) ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)» http://mgutu.info/.

В целом, доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной образовательной программе, составляет 83%, ученую степень доктора наук (в том числе степень, присваиваемую за рубежом, документы о присвоении которой прошли установленную процедуру признания и установления эквивалентности) и/или ученое звание профессора имеют не менее 17 % преподавателей.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины. 77 % преподавателей, обеспечивающих учебный процесс по профессиональному циклу, имеют ученые степени или ученые звания.

Из числа действующих руководителей и работников профильных организаций к образовательному процессу привлечены 2 преподавателя (кандидаты наук, доценты). Предусмотрено, что до 10% от общего числа преподавателей, имеющих учёную степень

и (или) учёное звание, может быть заменено преподавателями, имеющими стаж практической работы по данному направлению на должностях руководителей или ведущих специалистов более 10 последних лет.

3. Содержание основной профессиоанльной образовательной программы и организация ее реализации

Согласно статье 12 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ 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 ДКГИПТиБ (филиала ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)».

3.1. Образовательная концепция обучения по основной профессиоанльной образовательной программе

ОПОП ВО 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 образовательной программы

Учебный план ОПОП ВО по направлению подготовки19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (уровень бакалавриата) представляет собой структуру ОПОП ВО, включающую связанные дисциплины, практики и другие виды образовательной деятельности.

Структура программы бакалавриата включает обязательную (базовую) часть и вариативную часть, формируемую ДКГИПТиБ (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 ВО по направлению подготовки19.03.04 «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 ВО по направлению подготовки подготовки19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки – «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (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 ВО по направлению подготовки подготовки19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки – «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (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 ВО по направлению подготовки подготовки19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) представлены в приложениях.

3.5. Практики основной профессиональной образовательной программы

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (уровень бакалавриата) раздел основной образовательной программы «Учебная и

производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые бакалаврами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (ОК-1-ОК-9), общепрофессиональных (ОПК -1 – ОПК-5) и профессиональных (ПК-1 - ПК-27) компетенций обучающихся.

ОПОП ВО подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (уровень бакалавриата) в соответствии с ФГОС ВО предусматривает три вида практики: учебная по получению первичных профессиональных умений и навыков; производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; производственная практика научно-исследовательская работа, производственная преддипломная практика.

Содержание и порядок проведения практик регламентируются рабочими программами и Положением о порядке проведения практики студентов ДКГИПТиБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

Структура и содержание рабочих программ практик включают цели, задачи, формы, место и время проведения, компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практик, трудоемкость видов учебной работы, включая самостоятельную работу студентов (в часах), формы текущего контроля и промежуточной аттестации, используемые образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов, учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение практик.

Организация практики может иметь различные формы: лабораторную, заводскую, на предприятии общественного питания, научно-исследовательскую, но при этом она должна быть направлена на получение практических знаний и навыков профессиональной деятельности.

Местом прохождения всех видов практик могут быть различные предприятия и учреждения, осуществляющие деятельность в сфере организации производства пищевой продукции, предприятий общественного питания разных форм собственности, отелей, туристических центров, лаборатории вуза и предприятий -баз практики, обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, оснащенные специально оборудованными стендами, измерительными комплексами и др. оборудованием для контроля качества потребительских товаров, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Институт устанавливает конкретные места прохождения практики студентов и заключает договора установленного образца с предприятиями и организациями.
ДКГИПТиБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» имеет заключенные договоры на прохождение студентами всех видов практики по направлению19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (уровень бакалавриата) с такими организациями г. Ростова-на-Дону, как ИП«Гуди Фуди», ООО «Колибри», ООО «Сказка», ООО столовая

«Ресторан сервис плюс» и другие предприятия общественного питания города и области.

Студентам предоставляется также право самостоятельно определить место практики, которое должно обеспечить возможность выполнения программы практики. Практика может быть организована по месту работы студентов в соответствии с профилем подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

На практику студенты направляются по приказу ДКГИПТиБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» в сроки, установленные учебным планом. Руководство практикой осуществляют высококвалифицированные специалисты Института и предприятий.

Аттестация по итогам практики проводится на основании представленного письменного отчета с заключением и оценкой руководителя практики от предприятия (организации), оформленного дневника, скрепленного печатью предприятия и заверенного подписью руководителя практики от предприятия.

Зачет практики определяется полнотой и качеством выполнения программы практики, своевременным предоставлением отчёта с конкретным отражением выполненной студентом работы, отзывом и оценкой руководителя практики от предприятия, а также полнотой доклада и ответов на вопросы при защите отчёта. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Разделом производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и производственной преддипломной может являться научно-исследовательская работа обучающегося (в том числе реализация проекта).

Научно-исследовательская работа направлена на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, определенных ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (уровень бакалавриата) и данной ОПОП ВО.

Основная цель научно-исследовательской работы состоит в подготовке бакалавра к самостоятельной научно-исследовательской работе, основным результатом которой является написание и успешная защита научной работы, а также в приобретении навыков проведения научных исследований как самостоятельно, так и в составе творческого коллектива. По результатам практики в форме научно-исследовательской работы возможно участие студентов в конференциях, конкурсах, публикации в научных журналах и сборниках.

Разработанные рабочие программы всех видов практики по направлению19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (уровень бакалавриата) являются приложением к данной ПООП и находятся на выпускающей кафедре технологий и товароведения, а также представлены на сайте ДКГИПТиБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» http://mgutu.info/.

3.5.1 Учебная практика

При реализации данной ОПОП ВО 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки – «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (уровень бакалавриата) предусмотрена учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

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

Способы проведения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.: стационарная.

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

Практика по получению по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, проводится непрерывным способом.

Непрерывная практика организуется путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП ВО.

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности), как вид работы, призвана реализовать практическое раскрытие (применение, использование) теоретических знаний в конкретных условиях профессиональной деятельности. Ее реализация направлена на приобретение обучающимся первичных профессиональных умений и навыков по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Цель учебной практики – выработка первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов в период обучения в рамках общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Целями учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются:

- получение информации о выбранной специальности;
- закрепление и углубление знаний, полученных при изучении теоретических дисциплин;
- формирование навыков использования научного и методического аппарата, полученного при теоретическом обучении, для решения комплексных задач;
- приобретение практических профессиональных навыков самостоятельной работы по важнейшим направлениям деятельности бакалавра технолога общественного питания.

В соответствии с результатами обучения, задачами учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности: являются:

- закрепление, расширение и углубление полученных теоретических знаний,
- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии

питания по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности на предприятиях индустрии питания;
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- овладеть способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области;
- овладеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата;
- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
- готовность использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- устанавливать требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;
- овладеть способностью организовывать ресурсосберегающее производство;
- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- овладением нормативно – правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

В результате прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, обучающийся должен приобрести следующие практические умения и навыки, общекультурные и профессиональные компетенции (табл. 4).

Таблица 4 - Компетенции, приобретаемые в результате прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

Общекультурные компетенции	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
Общепрофессиональные компетенции	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-3,	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

ОПК-4,	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания
ОПК-5.	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Профессиональные компетенции	
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, исполь-зовать 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 продуктов 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-6	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-17	способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	владением нормативно – правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,

профиль подготовки – «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (уровень бакалавриата) представлена в приложениях.

3.5.2 Производственная практика

При реализации данной ОПОП ВО в соответствии с учебным планом направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»(уровень бакалавриата) предусмотрена производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, которая проводится в два этапа: первый – на втором курсе после четвертого семестра, второй – на третьем курсе после шестого семестра.

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

Способы проведения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: стационарная.

Объем производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: 144 часа, 4 з.е., 2 и 2/3 недели.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится непрерывным способом.

Непрерывная практика организуется путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП ВО.

Цель производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – выработка профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов в период обучения в рамках общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Целями производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

-осознание социальной значимости своей будущей профессии;

- формирование высокой мотивации к выполнению задач профессиональной деятельности;

- формирование практических умений и опыта осуществления профессиональной деятельности;

- формирование навыков и умений работы по организации документооборота по производству на предприятиях питания;

- совершенствование навыков использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

В соответствии с результатами обучения, задачами производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональ-ной деятельности являются:

- приобретение профессионального практического опыта работы на предприятиях индустрии питания на всех фазах производства;

- практическое освоение различных форм и методов производственно – технологической деятельности предприятий индустрии питания;

- практическое освоение приемов организационно – управленческой деятельности;

- формирование навыков научно – исследовательской деятельности;

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных;
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- формирование способности использовать технические средства для измерения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания;
- анализ деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда;
- способность организовывать обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания;
- владеть нормативно – правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
- проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

В результате прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся должен приобрести следующие профессиональные компетенции (табл. 5):

Таблица 5 - Компетенции, приобретаемые в результате прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Общекультурные компетенции	
ОК-7	- способностью к самоорганизации и самообразованию
Общепрофессиональные компетенции	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Профессиональные компетенции	
производственно – технологическая деятельность	
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 продуктов 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-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
организационно – управленческая деятельность:	
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-17	способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	владением нормативно – правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации

	производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
научно – исследовательская деятельность:	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

3.5.3 Производственная практика научно-исследовательской работы

При реализации данной ОПОП ВО в соответствии с учебным планом направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», общая продолжительность производственной практики (Научно-исследовательская работа) составляет 144 часа (4 ЗЕТ) в течение 2 и 2/3 недели. Производственная практика проводится на 3-м курсе после 6 семестра по типу научно-исследовательской работы в соответствии с требованиями ФГОС ВО 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», - практика научно – исследовательской работы.

Целями производственной практики (Научно-исследовательская работа) является:
- формирование и развитие профессиональных знаний, умений и навыков научно-исследовательской работы в сфере профиля направления профессиональной деятельности,
- совершенствование умений и навыков использования нормативной, технической, технологической документации для поиска и разработки новых видов, технологий производства, методов контроля безопасности и качества продукции на предприятиях по переработке пищевого сырья и предприятий общественного питания.

Задачами производственной практики (Научно-исследовательская работа) являются:

- 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.

В результате прохождения производственной практики (научно-исследовательская работа) по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся должен приобрести следующие профессиональные компетенции (табл. 6):

Таблица 6 - Компетенции, приобретаемые в результате прохождения производственной практики (научно-исследовательская работа)

научно – исследовательская деятельность:	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
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

3.5.4 Производственная преддипломная практика бакалавров

При реализации данной ОПОП ВО в соответствии с учебным планом направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», общая продолжительность преддипломной практики составляет 216 часов (6 зачетных единиц) в течение 4 недель. Практика проводится на 4 курсе после восьмого семестра (для студентов очной формы обучения) и на 5 курсе после 9 семестра (для студентов очно-заочной и заочной формы обучения).

Целями преддипломной практики являются:

- расширение понимания сущности и социальной значимости будущей специальности;
- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения в университете при изучении специальных дисциплин;
- ознакомление с организацией (предприятием), его структурой, основными функциями производственных, управленческих и др. подразделений;
- приобретение практических навыков предпринимательской деятельности, организации технологических процессов, совершенствования систем их управления, определении резервов повышения эффективности работы организаций, в области организации производства и технологий общественного питания;
- расширение и закрепление навыков работы с методической, научной литературой и нормативными документами;
- сбор необходимых материалов, их подбор и систематизация для написания выпускной квалификационной работы либо разработки проекта бакалавра технолога общественного питания;
- выработка навыков лаконичного, исчерпывающего изложения и грамотного оформления результатов прохождения практики в отчете.

Задачами преддипломной практики являются:

- Подготовка студентов к производственно – технологическому и организационно – управленческому видам деятельности;
- Формирование профессиональных и общекультурных компетенций через выполнение заданий практики;
- Обеспечение непрерывности и последовательности обучения студентов профессиональной деятельности;
- Воспитание исполнительской дисциплины;

- Формирование умений самостоятельно решать задачи деятельности конкретных предприятий.

Сформированные в результате прохождения преддипломной практики навыки, умения, общекультурные и профессиональные компетенции позволят выпускнику эффективно выполнять профессиональные и функциональные обязанности инженера-технолога общественного питания.

В результате прохождения данной практики обучающийся должен приобрести следующие практические умения и навыки, сформированные общепрофессиональные и профессиональные компетенции (таблица 7).

Таблица 7 - Компетенции, приобретаемые в результате прохождения производственной преддипломной практики

Общекультурные компетенции	
ОК-7	- способностью к самоорганизации и самообразованию
Общепрофессиональные компетенции	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенст-вованию технологических процессов производства продукци-и различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологи-ческого оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Профессиональные компетенции	
производственно – технологическая деятельность	
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, исполь-зовать 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 продуктов 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-6	способностью организовывать документооборот по произ-водству на предприятии питания, использовать норматив-ную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
организационно – управленческая деятельность:	
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала пред-приятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профес-сиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделы продаж по ассортименту продаваемой продукции производ-ства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализи-ровать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотива-ционных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессио-нального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персо-нала по отношению к предприятию и руководству, плани-ровать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предпри-ятиях питания
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результатам финансово – хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-17	способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения

	предприятия
ПК-19	владением нормативно – правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессио-нального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово – хозяйст-венной деятельности предприятия, анализировать и оцени-вать финансовое состояние предприятия
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
научно – исследовательская деятельность:	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
проектная деятельность:	
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания

3.6. Оценочные средства

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП ВО (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создается комплект оценочных средств по каждой дисциплине, которые в совокупности составляют фонд оценочных средств по направлению «Товароведение» для текущего и промежуточного контроля знаний и умений обучаемых. Фонд оценочных средств включает: тесты, вопросы и задания для контрольных и лабораторных работ; компьютерные тестирующие программы; программы проведения практических, активных и интерактивных занятий по дисциплинам учебного плана; тематику докладов, эссе, рефератов, компетентностно ориентированные задания для экзаменов и иные методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и степень сформированности (уровень) приобретенных компетенций.

Фонд оценочных средств основной образовательной программы формируется из совокупности комплектов оценочных средств (КОС) по всем дисциплинам, модулям, практикам, научно-исследовательским работам в соответствии с перечнем дисциплин, модулей, практик учебного плана образовательной программы.

Матрица соответствия компетенций, составных частей ОПОП ВО и оценочных средств приведена в Приложении 3.

Программы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям будущей профессиональной деятельности - для чего, в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели,

преподаватели, читающие смежные дисциплины. Текущий контроль успеваемости обучаемых - это объективная оценка степени освоения ими программ учебных курсов; их усилий, настойчивости, результатов в приобретении знаний; соблюдения учебной дисциплины. Текущий контроль успеваемости имеет целью обеспечение максимальной эффективности учебного процесса, повышение мотивации к учебе, закрепление достигнутых результатов роста интеллектуального уровня, профессиональных знаний и умений.

Текущий контроль успеваемости обучаемых проводится по всем дисциплинам, предусмотренным учебным планом, в процессе и после изучения каждого модуля (раздела) дисциплины. Результаты текущего контроля (суммарная балльная оценка по всем видам текущего контроля) вносятся в электронную ведомость два раза в каждом семестре - в середине и в конце семестра (две контрольные точки). Оценка качества подготовки студентов и освоения ОПОП ВО проводится в ходе федерального тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам федерального компонента учебного плана профиля.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным законом «О высшем и послевузовском профессиональном образовании»; Типовым положением об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении); Уставом ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)» (новая редакция); Положением о курсовых экзаменах и зачетах; Положением о порядке проведения практики студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»; Положением о проведении тестирования студентов; Положением о самостоятельной работе студентов; Положением о фонде оценочных средств для установления уровня сформированности компетенций обучающихся и выпускников на соответствие требованиям ФГОС ВО; Положением об организации выполнения и защиты курсовых работ (проектов); Положением об организации учебного процесса в ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)» с использованием зачетных единиц (кредитов) и балльно-рейтинговой системы и другими локальными актами.

3.7. Государственная итоговая аттестация

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав итоговой государственной аттестации, допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» высшего профессионального образования, разработанной высшим учебным заведением в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО).

Общая трудоемкость ГИА составляет 9 зачетных единиц, 324 академических часа, 6 недель.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников по образовательной программе направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного

питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (уровень бакалавриата) требованиям ФГОС ВО.

Порядок проведения государственных аттестационных испытаний разрабатывается высшим учебным заведением и доводится до сведения обучающихся всех форм обучения не позднее, чем за полгода до начала итоговой государственной аттестации.

Целью государственной итоговой аттестации является оценка уровня сформированности компетенций выпускника Института по направлению подготовки19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (уровень бакалавриата), его готовность к выполнению профессиональных задач и соответствие его подготовки требованиям ФГОС ВО.

Задачи итоговой государственной аттестации:

- оценить уровень теоретических знаний обучающихся, полученных в результате освоения образовательной программы;
- закрепить опыт работы со специализированной литературой, поиска и обработки научной информации;
- оценить навыки к самостоятельной работе бакалавра по направлению19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»;
- оценить рациональность подходов к решению организационных, социально-экономических и хозяйственных проблем предприятия общественного питания;
- закрепить навыки принятия самостоятельных организационно-управленческих решений по вопросам организации производства продукции на предприятиях общественного питания, оценки качества и безопасности производимой продукции;
- закрепить опыт проведения научных исследований;
- сформировать чувство ответственности за выполнение порученной работы, ее качество и сроки выполнения.

В результате освоения ОПОП ВО выпускник должен обладать следующими компетенциями, выносимыми на итоговую государственную аттестацию (Таблица 8).

Таблица 8 – Компетенции, выносимые на итоговую государственную аттестацию

Общекультурные компетенции	
ОК-7	- способностью к самоорганизации и самообразованию
Общепрофессиональные компетенции	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенст-вованию технологических процессов производства продукци-и различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологи-ческого оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Профессиональные компетенции	
производственно – технологическая деятельность	
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, исполь-зовать 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 продуктов 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 произ-водству на предприятии питания, использовать норматив-ную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
организационно – управленческая деятельность:	
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала пред-приятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профес-сиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделы продаж по ассортименту продаваемой продукции производ-ства и услугам внутри

	и вне предприятия питания, анализи-ровать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотива-ционных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессио-нального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персо-нала по отношению к предприятию и руководству, плани-ровать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предпри-ятиях питания
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результатам финансово – хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-17	способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	владением нормативно – правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессио-нального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово – хозяйст-венной деятельности предприятия, анализировать и оцени-вать финансовое состояние предприятия
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
научно – исследовательская деятельность:	
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 статис-тическими методами и средствами обработки эксперимен-тальных данных проведенных исследований
проектная деятельность:	
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует 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
маркетинговая деятельность:	
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
ПК-32	готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

Государственная итоговая аттестация бакалавров (ГИА), обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (уровень бакалавриата), в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом и Положением о

государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры за 2016 год, предусматривает защиту выпускной квалификационной работы бакалавра.

Программа ГИА, включая требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии защиты выпускных квалификационных работ, утверждённые Университетом, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Цель защиты выпускной квалификационной работы - установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями ФГОС ВО к квалификационной характеристике и уровню подготовки выпускника по конкретному направлению подготовки.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) - самостоятельное научное исследование, связанное с конкретной проблемой. Выпускная квалификационная работа для квалификации (степени) бакалавр выполняется в форме бакалаврской работы, которая может основываться на обобщении выполненных курсовых работ и проектов и подготавливаться к защите в завершающий период теоретического обучения.

ВКР включает информационный поиск по теме исследования, теоретический и экспериментальный разделы, сопоставительный анализ результатов исследования, выводы и т.д.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) - самостоятельное научное исследование, связанное с конкретной проблемой. Выпускная квалификационная работа для квалификации (степени) бакалавр выполняется в форме бакалаврской работы, которая может основываться на обобщении выполненных курсовых работ и проектов и подготавливаться к защите в завершающий период теоретического обучения.

Выпускная квалификационная работа бакалавра соответствует тематике профиля и направлена на решение профессиональных задач в области организации производства и реализации продукции общественного питания, обеспечивающих качество, безопасность и конкурентоспособность готовой продукции и предприятия общественного питания.

Основными задачами при написании выпускной квалификационной работы являются:

- обоснование актуальности и значимости работы для теории и практики; цели и задач исследования;
- теоретическое исследование состояния конкретной проблемы;
- описание состояния объекта и предмета исследования;
- применение полученных за время обучения навыков владения современными методиками решения задач, поставленных в выпускной квалификационной работе;
- обобщение полученных в результате исследования материалов и формулирование аргументированных выводов и предложений.

Выпускник самостоятельно выбирает тему выпускной работы по той или иной проблеме на основе научных интересов; возможности использования в выпускной работе материала, собранного в период прохождения производственной и преддипломной практик и курсовых работ; интересов предприятия, на базе которого пишется выпускная работа; планируемого места работы.

Тема выпускной квалификационной работы выбирается либо из списка, предлагаемого кафедрой Технологии и товароведения, либо предлагается предприятием, на базе которого выполняется работа. Тематика выпускных квалификационных работ ежегодно пересматривается кафедрой «Технологии и товароведения» с учетом появления новых направлений и методов исследования в товароведной деятельности.

Организация работы обучающихся над ВКР возлагается на выпускающую кафедру и предусматривает следующие этапы:

- разработка тематики выпускных квалификационных работ с учетом актуальных проблем в развитии отечественного и мирового рынка, на основе деятельности предприятий, организаций, учреждений, которые, как правило, являются объектами преддипломной практики;
- формирование тем выпускной квалификационной работы на основе утвержденной тематики и/или заявок предприятий, организаций, учреждений;
- формирование заданий по основным разделам выпускной квалификационной работы;
- организация преддипломной практики студентов;
- руководство выполнения студентом выпускной квалификационной работы;
- организация внешнего рецензирования качества выпускной квалификационной работы;
- организация защиты выпускной квалификационной работы.

Структура выпускной квалификационной работы должна включать следующие разделы:

- Титульный лист;
- Задание, содержание (оглавление);
- Введение;
- Теоретическую и исследовательскую части;
- Заключение;
- Список источников;
- Приложения.

Оформление выпускной квалификационной работы должно соответствовать требованиям, предъявляемым к работам, направляемым в печать. Работа считается выполненной в полном объеме, если в ней отражены все вопросы, предусмотренные целями и задачами выпускной работы (Приложение 7).

Работа должна содержать достаточное для восприятия результатов количество иллюстративного материала в виде схем, рисунков, графиков и фотографий.

Во введении работы должны быть сформулированы: актуальность темы ВКР; цель работы; основные задачи исследования; объект исследования; предмет исследования; методы исследования, источники получения основных материалов (организации, творческие коллективы, самостоятельные исследования); перечень видов и объем исследований, выполненных обучающимся самостоятельно или в составе творческого коллектива, а также краткая структура работы.

Теоретическая часть должна отражать общую профессиональную эрудицию обучающегося. Самостоятельная исследовательская часть должна свидетельствовать об уровне профессиональной подготовки и об умении автора оценивать выбранную методику получения, обработки, анализа и интерпретации материала.

В заключении автор должен кратко и четко сформулировать основные выводы, результаты проведенных исследований, показать степень выполнения поставленных задач, по результатам исследований дать рекомендации к производственной или торговой организации.

Научное руководство ВКР включает:

– оформление научным руководителем задания на ВКР;

– оказание помощи студенту в разработке календарного графика работы на весь период выполнения ВКР;

– рекомендации по литературе, справочным, архивным материалам и другим источникам по теме;

– проведение систематических консультаций по ходу выполнения ЫВКР;

– проверку ВКР, оценку ее готовности к защите;

– написание отзыва на ВКР;

– участие в работе комиссии по защите ВКР.

В установленные календарным графиком сроки студент регулярно информирует научного руководителя о ходе и результатах выполнения работы.

За актуальность, соответствие тематики выпускной работы профилю специальности, руководство и организацию ее выполнения несет ответственность, выпускающая кафедра и непосредственно руководитель работы.

Отзыв руководителя должен содержать как критическую часть, так и краткую характеристику работы, отмечать степень самостоятельности, проявленную обучающимся при выполнении работы, давать характеристику научной (практической деятельности) соискателя, его умения организовать свой труд, отмечать наличие публикаций и выступлений на конференциях, их перечень.

Рецензент ВКР пишет отзыв, который должен содержать более разностороннюю характеристику работы и изложить в рецензии:

– актуальность и практическую значимость ВКР;

– соответствие содержания работы целевой установке, научный уровень, полноту и качество разработки темы;

– следует отметить те разделы работы, которые характеризуют исследовательские способности выпускника, умение прогнозировать динамику, тенденции развития объекта (процесса, задач, проблем, их систем), пользоваться для этого формализованными моделями (задачами);

– на наличие системности, логической взаимосвязи всех частей ВКР друг с другом и с более общей задачей (проблемой), ясности изложения материала;

– на практическую реализацию и выбор инструмента для решения поставленной задачи;

– общую характеристику работы с точки зрения ее завершенности и внедрения на практике;

– на уровне экономической обоснованности, эффективности решений;

– конкретную оценку выполненной работы и ее соответствие требованиям ГОС;

– следует указать те вопросы, которые не получили достаточного освещения в ВКР, либо совсем отсутствуют.

В заключительной части рецензии дается однозначная оценка ВКР – отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно и высказывается мнение о возможности присвоения студенту квалификации.

Законченная выпускная квалификационная работа с положительными отзывами руководителя работы и рецензента передается на кафедру для решения о допуске студента к защите. Объем выпускной квалификационной работы бакалавра, как правило, должен составлять 60 - 65 страниц. Отзыв руководителя и отзыв рецензента вкладывают в файл и переплетают вместе с работой. ВКР переплетается типографским способом.

Электронные версии ВКР представляются руководителю, который передает электронную версию ответственному сотруднику кафедры по проверке работ на предмет выявления заимствований из общедоступных сетевых источников.

В качестве оценки оригинальности текста ВКР необходимо использовать общедоступные возможности Интернет-сервиса – например, программу http: //www.antiplagiat.ru.

Научный руководитель в целях контроля также осуществляет проверку ВКР на сайте http: //www.antiplagiat.ru, используя общедоступные возможности системы «Антиплагиат» и прилагает отчет с результатами проверки ВКР на определение объема заимствованного текста к отзыву на ВКР.

Оценка оригинальности ВКР может учитываться при выставлении оценки при защите работы.

К защите могут быть допущены ВКР, показатели оригинальности текста которых оценены не менее чем:

- 45 % (доля заимствований не должна превышать 55%).

Законченная и оформленная ВКР вместе с письменными отзывами руководителя и рецензента, отчетом проверки работы через систему «Антиплагиат», представляется заведующему кафедрой, который решает вопрос о допуске работы к защите, делая об этом соответствующую запись на титульном листе.

Форма публичного выступления устанавливается выпускающей кафедрой по согласованию с Председателем ГАК. Представление иллюстративного материала к публичной защите возможно в виде: - раздаточного материала с иллюстрациями; - использования проекционной техники; - компьютерной презентации.

К защите выпускной квалификационной работы студент готовит доклад с краткой характеристикой целей, задач, актуальности работы, полученных результатов, выводов и предложений, а также презентацию для иллюстрации наглядной информации. Длительность доклада выпускной квалификационной работы составляет 10-15 минут.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях Государственных аттестационных комиссий (ГАК) с участием не менее двух третей ее состава. Состав ГАК утверждается приказом Ректора ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

Защита ВКР проводится в сроки, установленными графиком учебного процесса ДКГИПТиБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)». Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ГАК с участием не менее 2/3 членов от полного списочного состава комиссии, утвержденного руководством вуза. Секретарь ГАК представляет выпускника, его квалификационную работу (наличие, тема), отмечая

допуск работы к защите соответствующей кафедрой, наличие подписанных и заверенных отзывов руководителя и рецензента. Далее слово предоставляется выпускнику для сообщения. После доклада (10-15 минут, определяемые регламентом работы ГАК) выпускнику могут быть заданы вопросы всеми присутствующими на заседании.

Выпускнику предоставляется возможность ответить на высказанные руководителем и рецензентом замечания или вопросы.

Председатель ГАК и ее члены на закрытом заседании обсуждают защиту выпускных квалификационных работ, выставляют дифференцированную оценку выпускнику (таблица 9), оценивая грамотность построения речи, степень владения профессиональной терминологией, умение квалифицированно отвечать на вопросы, полноту представления иллюстративных материалов выступления и принимают общее решение о присвоении студенту квалификации бакалавра по направлению обучения 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» и выдаче ему диплома государственного образца о высшем профессиональном образовании.

Таблица 9 - Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания

Код(ы) компетенции (ий)	**Показатели оценивания**	**Критерии и шкалы оценивания**
ОК-1; ОПК 1-5; ПК 1-33	Содержание ВКР: актуальность, полнота раскрытия темы, научный аппарат ВКР, обоснованность, соответствие работы профилю направления подготовки / специальности, установленным методическим требованиям к оформлению работы выводов и рекомендаций, отражение в работе прохождения обучающимся практик	1) обучающийся продемонстрировал умение эффективно решать задачи, соответствующие квалификационной характеристике, высокий уровень практической и теоретической подготовленности, владеет профессиональными технологиями, разрабатывает новые подходы к решению профессиональных проблем; актуальность темы работы, широко использованы современные компьютерные технология, высокая корректность использования методов и моделей, ВКР отличается оригинальностью и новизной полученных результатов, высокой практикой значимостью состояние вопроса оценено максимально подробно, практическая значимость работы – 45-50 баллов; 2) обучающийся продемонстрировал умение решать задачи, соответствующие квалификационной характеристике, устойчивый уровень практической и теоретической подготовленности, владеет основными профессиональными технологиями, использует новые

		подходы к решению профессиональных проблем – 35-44 балла; 3) обучающийся решает типовые задачи, соответствующие квалификационной характеристике, практически и теоретически подготовлен к исполнению поставленных задач, владеет отдельными профессиональными технологиями, использует типовые подходы к решению профессиональных проблем – 25-34 балла; 4) обучающийся продемонстрировал низкий уровень умения решать задачи, соответствующие квалификационной характеристике, низкую практическую и теоретическую подготовленность, не владеет профессиональными технологиями, не готов использовать типовые подходы к решению профессиональных проблем -1-24 балла; 5) выпускная квалификационная работа не представлена – 0 баллов. **От 0 до 50 баллов.**
ОК-1; ОПК 1-5; ПК 1-33	Защита ВКР: доклад обучающегося (в т.ч. наличие презентационного и раздаточного материала и т.д.), аргументированность ответа на вопросы членов ГЭК и замечания рецензента	1) доклад структурирован, раскрывает причины выбора темы и ее актуальность, цель, задачи, предмет, объект исследования, логику получения каждого вывода; в заключительной части доклада показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, освещены вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику ВКР выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляемым требованиям и оформлена в соответствии со стандартом; представленный демонстрационный материал высокого качества в части оформления и полностью соответствует содержанию ВКР и доклада; ответы на вопросы членов ГЭК показывают глубокое знание исследуемой проблемы, подкрепляются ссылками на

		соответствующие литературные источники, выводами и расчетами из ВКР, демонстрируют самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом; результат оценки уровня сформированности компетенций (в соответствии с оценочными листами руководителя, рецензента, членов ГЭК) составляет от 45 до 50 баллов – 45-50 балло; 2) доклад структурирован, допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели, задач, предмета, объекта исследования, но эти неточности устраняются при ответах на дополнительные уточняющие вопросы. ВКР выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляемым требованиям и оформлена в соответствии со стандартом. представленный демонстрационный материал хорошего качества в части оформления и полностью соответствует содержанию ВКР и доклада; ответы на вопросы членов ГЭК показывают хорошее владение материалом, подкрепляются выводами и расчетами из ВКР, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом; результат оценки уровня сформированности компетенций (в соответствии с оценочными листами руководителя, рецензента, членов ГЭК) составляет от 40 до 44 баллов – 35-44 баллов; 3) доклад структурирован, допускаются неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели, задач, предмета, объекта исследования, но эти неточности устраняются в ответах на дополнительные вопросы; ВКР выполнена в соответствии с целевой установкой, но не в полной мере отвечает предъявляемым требованиям; представленный демонстрационный материал удовлетворительного качества в части оформления и в целом соответствует содержанию ВКР и доклада; ответы на вопросы членов

		ГЭК носят недостаточно полный и аргументированный характер, не раскрывают до конца сущности вопроса, слабо подкрепляются выводами и расчетами из ВКР, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом; результат оценки уровня сформированности компетенций (в соответствии с оценочными листами руководителя, рецензента, членов ГЭК) составляет от 25 до 34 баллов – 25-34 балла; 4) доклад недостаточно структурирован, допускаются существенные неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели, задач, предмета, объекта исследования, эти неточности не устраняются в ответах на дополнительные вопросы; ВКР не отвечает предъявляемым требованиям; представленный демонстрационный материал низкого качества в части оформления и не соответствует содержанию ВКР и доклада; ответы на вопросы членов ГЭК носят неполный характер, не раскрывают сущности вопроса, не подкрепляются выводами и расчетами из ВКР, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом. результат оценки уровня сформированности компетенций (в соответствии с оценочными листами руководителя, рецензента, членов ГЭК) составляет от 1 до 24 баллов – 1-24 балла; 5) защита ВКР не проведена, на заданные вопросы обучающихся не представил ответы – 0 баллов. **От 0 до 50 баллов.**

Защищенные ВКР вместе с рецензией, отзывом и отчетом о проверке работы на заимствование в течение 10 дней после защиты сдаются в архив института.

Учебно-методическое и информационное обеспечение итоговой государственной аттестации выпускников

Основная литература:

1. ГОСТ 7.1.- 2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления [Текст] введ. 2004- 07-01 -Москва: Межгос.

совет по стандартизации, метрологии и сертификации; М.: Издательство стандартов, 2004 - 95 с.
2. Кузнецов, И. Н. Рефераты, курсовые и дипломные работы. Методика подготовки и оформления [Текст] : учеб.-метод. пособие / И. Н. Кузнецов. - М.: Дашков и К , 2009 . - 339 с.
3. Куликов, В. П. Дипломное проектирование. Правила написания и оформления [Текст]: учеб./ В. П. Куликов. - М.: ФОРУМ, 2008 . - 160 с.

Дополнительная литература:

1. Приказ Министерства образования Российской Федерации от 25.03.2003 № 1155 "Об утверждении Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации" (зарегистрирован в Минюсте России 05.05.2003 рег. № 4490).
2. Федеральный государственный образовательный стандарт Высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332 (зарегистрированный Министерством юстиции РФ 14 декабря 2015г. № 40082);

Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

- Microsoft Excel для реализации научных методов исследования, выполнения расчетов динамических статистических и экономических показателей;
- технологии Internet для поиска материала для выполнения индивидуальных работ и работ по заданию преподавателя;
- Outlook Express или любая другая почтовая программа для реализации электронных консультаций с преподавателем в режиме off-line;
- Microsoft Word для оформления письменных индивидуальных и творческих заданий преподавателя; оформления индивидуальных работ и рефератов;
- Microsoft Power Point для составления электронной презентации дипломного проекта и подготовки демонстрационного материала к защите индивидуальной работы по дисциплине.

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Ресурсное обеспечение образовательной программы высшего образования19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) формируется на основе требований к условиям реализации ОПОП ВО, определяемых ФГОС.

4.1. Образовательные технологии

1. 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.
2. При разработке образовательной программы высшего образования 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:

3. Используемые методы активизации образовательной деятельности:

1) методы IT – 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.

4. Допускаются комбинированные формы проведения занятий:

5. - лекционно-практические занятия;

6. - курсовые проекты и работы.

7. 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 программа для обучающихся с ОВЗ в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К, Г. Разумовского (ПКУ)» 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 электронного обучения.

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.

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.

Порядок организации образовательного процесса для обучающихся с ОВЗ, в том числе требования, установленные к оснащенности образовательного процесса по образовательной программе определены утвержденным Положением об организации образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

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

В ДКГИПТиБ информационной работой занимается библиотека, факультеты и учебно-методический отдел.

В своей деятельности библиотека руководствуется действующим Федеральным законом РФ «Об образовании», «О библиотечном деле», «Об информации, информатизации и защите информации».

В основные задачи библиотеки входит:

- Информационное обеспечение учебного процесса (выпуск бюллетеня новинок учебников и учебно-методической литературы);
- Пропаганда научных и технических достижений (организация выставок таких как «Жив казак, жива Россия», «Край Донской», «Все об искусстве управлять,

планировать, считать», «Наша пресса для профессионального интереса», «Пища, вкус, аромат», «Терроризм угроза обществу» и др.);

- Внедрение инновационных библиотечных технологий, использование электронно-библиотечных систем.

Библиотека выявляет, изучает и уточняет информационные потребности профессорско-преподавательского и студенческого состава вуза. Библиотека пропагандирует научные и технические достижения вуза.

Библиотека участвует в обсуждении вопросов, касающихся внедрения в библиотечной работе инновационных и компьютерных технологий.

Сведения об общем фонде библиотеки отражены в таблице 10.

Таблица 10 – Общий фонд библиотеки

Наименование показателей	№ строки	Поступило экземпляров за отчетный год	Выбыло экземпляров за отчетный год	Состоит на учете экземпляров на конец отчетного года	Выдано экземпляров за отчетный год
1	2	3	4	5	6
Объем библиотечного фонда- всего (сумма строк 08-10)	01	54655	0	101421	12024
из него литература: учебная	02	0	0	33651	11521
в том числе обязательная	03			32098	
учебно-методическая	04	0	0	9441	
в том числе обязательная	05			9441	
художественная	06				
научная	07	0	0	1948	
Из строки 01: печатные документы	08			45040	
электронные издания	09	54655	0	56381	503
аудиовизуальные материалы	10				

Количество учебных изданий с грифом Министерства образования и науки РФ, с грифом УМО, федеральным агентством по образованию, составляет 90%.

По циклам дисциплин процент литературы представлен в таблице 11.

Для анализа обеспеченности учебных курсов необходимой литературой в библиотеке имеется электронная картотека с возможностью поиска по номеру ББК. По профилю образовательных программ библиотека имеет электронный каталог, в котором насчитывается 2295 записей.

Таблица 11 -- Процент литературы по циклам дисциплин

Циклы дисциплин	**Учебная**	**Учебно-методическая**
Цикл общих гуманитарных и социально-экономических	14,11%	0,05%

Цикл общих математических и естественнонаучных	12,34%	1,99%
Цикл общепрофессиональных и специальных дисциплин	52,15%	18,91%
Всего:	78,6%	21,4%

В библиотечный фонд входит 21 наименование отечественных профессионально ориентированных периодических изданий (Таблица 12). В качестве примера можно привести следующие виды периодических изданий и журналов: Биология внутренних вод (ИБВВ РАН), Вопросы ихтиологии, Вопросы питания, Вопросы экономики, Достижения науки и техники, Менеджмент в России и за рубежом, Научная мысль Кавказа, Оборудование пищевой промышленности (Реферативный журнал), Пищевая промышленность, Холодильная техника, Хлебопечение России, Хлебопродукты, Экономика отраслей пищевой промышленности (Реферативный журнал), Экологический вестник.

Таблица 12 - Периодические издания по дисциплинам учебного плана для направления направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль обучения «Технология и организация ресторанного сервиса», имеющихся в библиотеке ДКГИПТиБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)

№ п\п	Индекс	Наименование	Период	Комп.	Кол-во Изданий
1.	70270	ВОПРОСЫ ЭКОНОМИКИ.	01-12	1	12
2.	70257	ДОСТИЖЕНИЯ НАУКИ И ТЕХНИКИ АПК	01-12	1	12
3.	70415	ИЗВЕСТИЯ ВЫСШИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ. СЕВЕРОКАВКАЗСКИЙ РЕГИОН. ЕСТЕСТВЕННЫЕ НАУКИ	01-12	1	4
4.	37212	КАЗАКИ	01-12	1	6
5.	80024	КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО.	01-12	1	6
6.	29181	КОНЪЮНКТУРА ТОВАРНЫХ РЫНКОВ	01-12	1	4
7.	80966	МЕНЕДЖМЕНТ В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ.	01-12	1	6
8.	40939	МИР ПК	01-12	1	12
9.	72566	НАУЧНАЯ МЫСЛЬ КАВКАЗА	01-12	1	4
10.	71369	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ.	01-12	1	12
11.	71114	РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ	01-12	1	6
12.	73343	РЫБНОЕ ХОЗЯЙСТВО	01-12	1	6
13.	22105	СТАНДАРТЫ И КАЧЕСТВО+BUSINESS EXCELLENCE/ДЕЛОВОЕ СОВЕРШЕНСТВО.	01-12	1	12
14.	72348	ТАРА И УПАКОВКА.	01-12	1	6
15.	85181	ТОВАРОВЕД ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	01-12	1	12
16.	48601	ХЛЕБОПРОДУКТЫ.	01-12	1	12
17.	71656	ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА.	01-12	1	12

18.	71370	ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА СЕЛЬХОЗСЫРЬЯ.	01-12	1	12
19.	46477	ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ ВЕСТНИК НАУЧНЫХ ЦЕНТРОВ ЧЕРНОМОРСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО СОТРУДНИЧЕСТВА	01-12	1	4
20.	47642	ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРАВО	01-12	1	6
21.	55621	ЭКОНОМИКА ОТРАСЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	01-12	1	12
ИТОГО					

Студенты и преподаватели института имеют доступ к ЭБС «Лань» (соглашение о сотрудничестве №31/01 от 24.01.2016) и ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»» (договор №0021/2222-2016 от 01.03.2016)., ЭБС «Знаниум» договор №SBR003-01504280055 от 02.06.2015)

Комплектование фонда проводится библиотекой с учетом требований Государственных образовательных стандартов специальностей ВПО, учебных планов, в соответствии с лицензионными нормами. Пополнение книжного фонда проводится за счет приобретения изданий по конкурсу и государственному контракту с издательствами, по каталогам библиотечных коллекторов, со специализированными оптовыми книготорговыми фирмами. При этом преимущественно закупаются учебники и учебные пособия, имеющие гриф УМО и Министерства образования и науки Российской Федерации.

Кафедры института оснащены современной офисной техникой: компьютерами, множительной техникой. Проводится работа по созданию библиотеки на электронных носителях, размещенной на сервере филиала. Все УМК дисциплин и специальностей исполнены в электронном виде, размещены на сервере, имеются на бумажном носителе на кафедрах и в библиотеке. Необходимая литература имеется в учебных кабинетах, лабораториях, на кафедрах института.

Дополнительными источниками информации для студентов являются аннотированные сборники научно-технической информации, профессиональные журналы и газеты, учебно-методические комплексы и учебно-методические указания, материалы, размещенные в глобальной компьютерной сети. Информационно-методическое обеспечение учебного процесса дополняется различными электронными версиями учебной и методической литературы, программными продуктами.

Анализ фонда учебно-методической литературы в библиотеке института и электронных материалов на сервере, ее содержания и количества по специальностям показал, достаточный уровень обеспеченности студентов института учебно-методической литературой, соответствующей нормативным требованиям и требованиям.

Организация программно-информационного обеспечения учебного процесса в институте возложена на системного администратора и кафедру Физики, математики и информационных технологий, на них возлагаются вопросы, связанные с созданием, развитием и сопровождением единой компьютерной системы института для организации учебного процесса.

Информатизация учебного процесса в институте представлена системой мер по информационному, организационному и техническому обеспечению функционирования с учетом современных информационных технологий.

Основными задачами информатизации учебного процесса следует считать:

1. Построение системы полного информационного обеспечения и коммуникации всех субъектов учебного процесса.
2. Обеспечение широкого применения средств информационно-коммуникационных технологий во всех видах учебной деятельности преподавателей и студентов.

В качестве основных направлений в области информатизации выделяются следующие направления:

1. Информатизация учебного процесса осуществляется путем: оснащения интерактивным оборудованием учебных кабинетов и лабораторий; повышения квалификации преподавателей в вопросах применения информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в учебном процессе; разработки и приобретения учебно-методического программного обеспечения по учебным дисциплинам; разработка и внедрение электронной библиотеки; обеспечения доступа студентов и преподавателей к образовательным ресурсам глобальной сети Интернет; создание информационной базы автоматизированных обучающих систем и электронных учебных пособий.
2. Информатизация организационно-управленческой деятельности включает: разработку и внедрение системы внутреннего электронного документооборота.
3. Обеспечение развития и поддержания работоспособности компьютерной, технической и технологической базы обеспечивает: совершенствование и развитие компьютерной сети колледжа, построение корпоративной сети, развитие и модернизацию компьютерной технической базы.

В институте в настоящее время насчитывается 188 компьютеров, значительную часть которых составляют современные модели. В учебном процессе используется 138 единиц компьютерной техники (Таблица 13).

Таблица 13 - Компьютерная техническая база

Наименование	№	Всего	в том числе используемых в	
			всего	из них доступных для
1	2	3	4	5
Количество	01	188	74	39
из них: находящихся в составе локальных вычислительных сетей	02	120	54	39
имеющих доступ к Интернету	03	127	54	39
поступивших в отчетном году	04	17	17	17

В институте оборудованы 3 компьютерных класса, оснащенных 52 персональными компьютерами, объединенными в локальные сети. Оборудованы мультимедийными проекторами 3 предметных кабинета, в учебном процессе используется интерактивная доска.

127 компьютеров института имеют выход в Интернет. Институт располагает 4 серверами и 4 локальными сетями. На файловом сервере организовано общее хранилище информации, доступ к которой предоставляется сотрудникам института с любого компьютера, подключенного к сети.

Для доступа к электронной библиотеке преподаватели и студенты имеют собственные логины и пароли. В учебных корпусах есть свободный доступ к Wi-fi.

Рабочие места в компьютерных классах и библиотеке позволяют студентам получать необходимую литературу, размещенную на сервере в электронном виде, использовать доступ к ЭБС, пользоваться глобальной сетью, вести переписку с преподавателями, получать знания и навыки использования ПК, выполнять курсовые и дипломные работы.

Для сотрудников на периодической основе организуются курсы в области повышения ИКТ – компетентности, навыков использования сетевых, интерактивных и мультимедийных технологий, разработки и создании электронных обучающих средств.

В целях качественной подготовки обучающихся, получения профессиональных навыков, лаборатории института оснащены программно-методическими комплексами, работающими под управлением персональных компьютеров, и имитирующими реальные процессы в виртуальной среде.

В учебном процессе используются различные лицензионные программные продукты и комплексы, необходимые для полноценного обучения студентов, для решения задач профессиональной деятельности.

Институт располагает лицензионными версиями Office3, Windows XP, программой для бухгалтеров 1С, лицензионной программной версией Project Expert (программой для разработки бизнес-планов и оценки инвестиционных проектов).

4.4. Сведения о материально-техническом обеспечении учебного процесса

ДКГИПТиБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» для ведения образовательного процесса располагает помещениями, переданными в оперативное управление и находящимися в аренде. В настоящее время в распоряжении института находятся 10 713 кв. м.

Из общей площади находятся:

- в оперативном управлении 2 526 кв. м (свидетельство о государственной регистрации права 61-АИ №957363 от 06.03.2015 г.; 61-АИ №957364 от 06.03.2015 г.),
- аренда 1 124 кв. м. (договор аренды № 134 от 01.12.2015 г.),
- безвозмездное пользование 4 800 кв. м (договор безвозмездного пользования №3а от 27.03.2015 г.),
- сетевое взаимодействие 2 263 кв. м (договоры сетевого взаимодействия №б/н от 15.01.2014 г., №б/н от 01.09.2013 г., №б/н от 01.10.2014 г.).

Здание, находящееся в оперативном управлении института, постройки начала прошлого века, поэтому для ведения учебного процесса в нормальных условиях требуются ежегодные капитальные затраты для ремонта помещений и коммуникаций.

Расширение лабораторно-аудиторного фонда велось как за счет капитального ремонта подсобных помещений, находящихся в оперативном управлении, так и за счет аренды помещений.

С целью усовершенствования ведения учебного процесса в отчетный период развивались структурные подразделения, обеспечивающие ведение учебного процесса. Успешно функционируют 2 базовые кафедры, студенты имеют возможность проходить практические занятия на современном оборудовании крупных производственных предприятий. В отчетный период оптимизировалось использование площадей учебно-вспомогательных служб, проводилось оснащение их необходимой оргтехникой, вычислительной техникой, мебелью и др.

4.4.1.Обеспеченность аудиторным фондом

Все учебные помещения (аудитории, лаборатории, кабинеты, компьютерные классы) закреплены приказом за кафедрами, отделами и структурными подразделениями, которые обязаны осуществлять контроль за состоянием аудиторного фонда и обеспечивать эксплуатацию находящегося в нем оборудования.

Краткая характеристика аудиторного фонда института представлена в таблице 14.

Таблица 14 - Аудиторный фонд института.

Вместимость аудиторий	
Ауд. фонд	2015-2016 уч. год
Аудитории до 25 мест	5
Аудитории до 30 мест	3
Аудитории до 50 мест	9
Аудитории до 80 мест	3
Всего аудиторий	20
Лаборатории	20
Учебные кабинеты	4
Компьютерные классы	3
Всего учебных помещений	47

В составе учебно-лабораторной базы университета имеется особо ценное оборудование учебно-научного назначения лаборатория «SCHNEIDER ELECTRIC»-единственная на Юге России.

Таким образом, оснащенность института необходимым аудиторно-лабораторным фондом, лабораторным оборудованием, наглядными пособиями, инвентарем, учебно-методической литературой позволяет вести в институте учебный процесс в соответствии с требованиями ГОС и ФГОС.

4.4.2. Спортивная база

Организация и проведение спортивной работы в ДКГИПТиБ осуществляется в соответствии с ФЗ РФ от 04.12.2007 г №329 «О физической культуре и спорте в российской Федерации» и ФЗ от 29.12.2012 г №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

В основу рабочих учебных программ для студентов 1-4 курсов положена примерная программа дисциплины «Физическая культура» федерального компонента цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин в ФГОС ВО. Учитывая физическую подготовленность студента, состояние его здоровья, мотивы, интересы и потребности, учебные занятия по физической культуре проводятся в группах общей физической подготовки, специальных медицинских группах четырем видам спорта (баскетбол, волейбол, футбол, аэробика). Для контроля знаний и умений студентов по дисциплине «Физическая культура» кафедрой «Гуманитарных дисциплин» составлены и утверждены контрольные тесты, зачетные требования, экзаменационные билеты.

В составе кафедры работает 1 преподаватель физической культуры.

Институт по договору о сетевом взаимодействии использует хорошую спортивную базу для проведения учебных занятий по физической культуре и повышения спортивного мастерства, включающую:

- игровой спортивный зал (для занятий баскетболом и футболом);
- тренажерный зал, оснащенный силовыми тренажерами (велотренажеры, беговые дорожки и т.д.) и необходимым инвентарем.

Институт проводит оздоровительную и спортивно-массовую работу по организации физкультурно-спортивных мероприятий для студентов. Так, с 2011 года студенты института принимают участие в городских соревнованиях по мини-футболу. В марте 2015 года студенты института принимали участие в открытом чемпионате по плаванию «Студенческая волна», проводимым головным вузом.

Со студентами в течение учебного года проводятся тренировочные занятия физической культуры постоянно повышают и совершенствуют свой профессиональный уровень, проводят спортивно-массовую работу в институте.

4.4.3. Медицинское обслуживание

Для организации медицинского обслуживания в институте оборудован медицинский кабинет по адресу: г. Ростов-на-Дону, ул. Пушкинская, д. 174, оснащенный всем необходимым для оказания первой медицинской помощи.

Преподаватели и студенты пользуются услугами городской больницы №7 и межрегиональным медицинским центром «Гиппократ-Юг» в соответствии с заключенными договорами на оказание медицинских услуг студентам и профессорско-преподавательскому составу, возникающих в ходе осуществления образовательного процесса, а так же дополнительных медицинских услуг:

- прием иногородних студентов;
- профессорско-преподавательского состава;
- проведение санитарно-просветительских мероприятий среди студентов по профилактики, алкоголизма, наркомании, курения и др.;
- проведение профосмотра;
- оказание экстренной медицинской помощи.

Договоры на медицинское обслуживание с МБУЗ «Горбольница №7 г. Ростова-на-Дону» от 31.12.2014 г. №3.4, с ООО «Межрегиональный медицинский центр «Гиппократ-Юг» от 12.01.2015 г. №4.

4.4.4. Питание

Питание студентов и преподавателей осуществляется в специально отведенном помещении по адресу пер. Семашко, д. 55. Имеется договор об организации питания с ООО «Изаура» № 1 от 11.01.2011, заключенный на 5 лет. С 15 января 2016 г. действует договор на оказание услуг по организации общественного питания с ООО «Изаура», заключенный на срок 1 год.

4.4.5. Социокультурная среда

Необходимым принципом функционирования системы высшего образования является обеспечение деятельности вузов как особого социокультурного института, призванного способствовать удовлетворению интересов и потребностей студентов,

развитию их способностей в духовном, нравственно-гуманистическом и профессиональном отношении.

В Институте создана социокультурная среда, способствующая удовлетворению интересов и потребностей студентов, развитию личности и соответствующая требованиям цивилизованного общества к условиям обучения и жизнедеятельности студентов в вузах, принципам гуманизации российского общества, гуманитаризации высшего образования и компетентностной модели современного специалиста высшей квалификации. Она представляет собой пространство совместной жизнедеятельности студентов, преподавателей, сотрудников, структура которого обусловлена особенностями Института в обеспечении выбора ценностей, освоения культуры, жизненных смыслов, способов культурной самореализации, раскрытия индивидуальных ресурсов личности.

Социокультурная среда института – это такое непосредственно данное пространство, которое способно изменяться под воздействием субъектов, культивирующих и поддерживающих при этом определенные ценности, отношения, традиции, правила, нормы в различных сферах и формах жизнедеятельности вузовского коллектива.

Характеристиками социокультурной среды вуза, обеспечивающими развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников выступают: целостность учебно-воспитательного процесса, организация социально-воспитательной деятельности, нормативная база для управления социально-воспитательной деятельностью, социальная инфраструктура Института, социальная поддержка студентов, научно-исследовательская работа студентов, внеучебная деятельность студентов, спортивная и физкультурно-оздоровительная работа, взаимодействие субъектов социокультурной среды вуза, деятельность органов студенческого самоуправления, информационное обеспечение социально-воспитательного процесса, взаимодействие среды вуза и «внешней среды».

Социокультурная среда Института, как совокупность условий, в которых осуществляется жизнедеятельность субъектов образовательного пространства, способствует самореализации, удовлетворению потребностей, интересов личности, адаптации к социальным изменениям, выступает инструментом формирования ценностей и моделей поведения благодаря целостности учебного и воспитательного процессов.

Среди основных принципов организации существующего в вузе учебно-воспитательного процесса выделяются следующие: принцип гуманности взаимоотношений субъектов, принцип демократизма, патриотизма, индивидуализации, вариативности, информатизации. При этом постоянно повышается воспитывающий характер обучения и образовательный эффект воспитания. Дальнейшая перестройка учебного процесса в университете связана с усилением гуманитарной направленности учебных дисциплин: включением человеческого материала, помогающего студентам понять себя, мотивы своего поведения, отношение к окружающим, проектировать свою жизнь; внедрением форм и методов учебной работы, активизирующей учебно-профессиональную деятельность студентов; преодолением пассивности студентов через ролевые игры, самостоятельную работу, создание ситуации свободного выбора.

Одной из главных задач социально-воспитательной работы в Институте является реализация социально-воспитательных целей в совместной учебной, научной, общественной деятельности студентов, преподавателей и сотрудников, формирование и развитие таких качеств, способностей, знаний, умений и навыков, которые сделают

выпускника конкурентоспособным на рынке труда, помогут ему в решении профессиональных задач и самореализации как специалиста и личности.

Социально-воспитательную деятельность осуществляют структурные подразделения: учебные кафедры. Организацией спортивно-оздоровительного воспитания занимается кафедра физического воспитания. На каждый учебный год разрабатываются планы воспитательной работы кураторов студенческих групп.

Основными направлениями воспитания студентов Института являются: общекультурное воспитание; умственное воспитание; патриотическое воспитание; нравственное воспитание. Эти направления реализуются через следующие формы и виды социально-воспитательной работы: учебно-методическая работа (семинары кураторов, школа первокурсника, учеба студенческого актива); социальная работа (стипендиальное обеспечение, социальные выплаты, оздоровление студентов, материальная поддержка студентов); спортивно-оздоровительная работа; работа по формированию активной гражданской позиции (организация круглых столов, дебатов, встреч; участие студентов в городских, областных и федеральных мероприятиях и проектах); реализация студенческого самоуправления; культурно-досуговая работа (организация работы институтов дополнительных профессий и вовлечение студентов в его творческие коллективы) и др.

Основное направление воспитательной работы – формирование здорового образа жизни.

В институте действует один пункт быстрого питания (буфет). Санитарное состояние объекта общественного питания, соблюдение правил охраны труда и пожарной безопасности соответствуют всем необходимым нормативам. Лица, поступающие на работу в буфет, проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, имеют санитарные книжки. Персонал буфета регулярно проводит санитарную обработку оборудования. Меню в буфете разнообразно, цены приемлемые.

Социальная составляющая социокультурной среды Института направлена на создание комфортных условий жизнедеятельности студентов. Она включает: оказание материальной помощи студентам; назначение социальной стипендии студентам; предоставление мест в студенческом общежитии; выявление социального статуса студентов (дети-сироты, лица, оставшиеся без попечения родителей, лица, потерявшие в период обучения обоих или единственного родителя, инвалиды); социальная поддержка студентов, относящихся к категориям: детей-сирот и лиц из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей; лиц, потерявших в период обучения обоих или единственного родителя; зачисление студентов на полное государственное обеспечение; контроль над соблюдением социальных гарантий студентов; содействие социальной адаптации первокурсников к условиям учебы в институте; содействие адаптации студентов, проживающих в студенческом общежитии.

Особое внимание уделяется работе с социально незащищенной и льготной категорией студентов. В институте обучается на бюджетных местах 8 студентов из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. Им выплачиваются ежегодные пособия на приобретение учебной литературы и письменных принадлежностей, ежегодные денежные компенсации на приобретение одежды, обуви и мягкого инвентаря, ежедневные пособия на питание.

Одним из важнейших направлений социальной работы со студентами является стипендиальное обеспечение студентов. Ежегодно институту выделяются бюджетные места по специальностям и направлениям подготовки. Студенты института, обучающиеся на бюджетных местах на очной форме обучения, получают стипендию.

Стипендии назначаются на основании «Типового положения о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов государственных и муниципальных образовательных учреждений высшего и среднего профессионального образования, аспирантов и докторантов», утвержденное Постановлением Правительства Российской Федерации №487 от 27.06.2001 г. (с изменениями от 23.08.2007 г. №533) и с Положения о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов, аспирантов и докторантов ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского», утвержденным ректором Университета.

Студентам назначаются повышенные стипендии за успехи в учебной, научной, общественной и спортивной деятельности.

Немаловажной функцией гуманитаризации образования является исследовательская деятельность, предусматривающая развитие психологических основ творческой личности, гуманности решения исследовательских задач, внедрения результатов свободной поисковой деятельности. Научно-исследовательская работа студентов включает следующие формы: конкурсы научных работ студентов; студенческие научные конференции; научные чтения; выставки научного и научно-технического творчества студентов; олимпиады; публикации результатов исследований; комплексные мероприятия. НИРС обеспечивается работой электронного каталога библиотеки (по ключевым словам, источникам и т. д. Из года в год растет количество студенческих докладов на научно-практических конференциях, публикаций, дипломов, полученных на всероссийских конкурсах. Студенты являются активными участниками научных конференций, научных чтений, выставок научного и научно-технического творчества, олимпиад в разных городах России. В совместной научно-исследовательской деятельности студентов и преподавателей формируется атмосфера доверия и творчества, реализуется идея педагогики сотрудничества.

В Институте сложилась система внеучебной общекультурной работы, способствующая выявлению талантливых студентов, развитию их творческих способностей, обеспечению условий для самовыражения и самореализации, развитию творческой инициативы: организация и проведение традиционных общеинститутских мероприятий; участие студентов и преподавателей в фестивалях и творческих конкурсах различных уровней; развитие творческих коллективов Института; изучение талантов, способностей и интересов студентов, их включение в творческие коллективы вуза; развитие вузовского движения КВН; поиск новых, активных форм организации досуга, соответствующих интересам студенческой молодежи; организация посещения музеев, театров, кинотеатров; участие в культурно-досуговой жизни города.

В институте ежегодно проводится множество мероприятий, ставших традиционными: Форум «Казачье единство», Конкурс «Лучший Казачий кадетский корпус», Музей «Шолоховский центр», День Знаний, День Первокурсника, Посвящение в студенты, День открытых дверей и др. Традиционные мероприятия формируют корпоративную культуру вуза, единое социокультурное пространство, поддерживают при этом определенные ценности, отношения, правила и нормы, принятые в коллективе института. Основные крупные мероприятия приведены в таблице 15.

Таблица 15 - Основные крупные мероприятия

№ п/п	Мероприятие	Дата проведения	Содержание мероприятия

1.	Конференция «Казачество – отпора отечества.	22 января 2016	Студенты-казаки приняли участие в секции «Церковь и казачество: соработничество на благо Отечества» Международных Рождественских чтений, прошедшей в Храме Христа Спасителя в г. Москве.
2.	Принятие присяги казака.	23 января 2016 г	20 студентов-казаков института в Зале славы Центрального музея Великой Отечественной войны на Поклонной горе принесли торжественную присягу на верность Отечеству, казачеству, вере православной и университету. Мероприятие было организовано в память о героях-участниках самого крупного сражения в истории Второй мировой войны – Битвы за Москву. Победа под Москвой — это невиданный жертвенный подвиг нашего народа и его армии на самом тяжелом этапе борьбы с нацистскими захватчиками. Это великое историческое событие живет, и будет жить всегда в памяти не только российского, но и других народов мира.
3.	Областной митинг, посвященный годовщине вхождения Крыма в состав России «Мы вместе.	4 марта 2016	Студенты приняли участие в областном митинге, посвященном годовщине вхождения Крыма в состав России «Мы вместе».
4.	Торжественный митинг-открытие областной «Вахты памяти-2015»	28 марта 2016	28 марта состоялся торжественный митинг-открытие областной «Вахты памяти-2015» по поиску и перезахоронению останков воинов, погибших в годы Великой Отечественной войны.
5.	Встреча участников автопробега «Наша Великая Победа».	10 апреля 2016 г	10 апреля студенты МГУТУ приняли участие в Международном автопробеге «Наша Великая Победа». На этой встрече-митинге присутствовали и ветераны Великой Отечественной войны. Также присутствовали студенты, члены различных общественных организаций, представители властей региона, областного комитета по молодежной политике. Специально к этому мероприятию была подготовлена 200-метровая копия Знамени Победы.
6.	Межвузовский патриотический фестиваль «Наследники Победы!».	27 апреля 2016 года	27 апреля в Ростовской музыкальном театре состоялся первый Межвузовский патриотический фестиваль «Наследники Победы!». Свое мастерство продемонстрировали творческие коллективы из всех ведущих донских вузов, также участие приняли и студенты казаки Первого казачьего института пищевых технологий и экономики.
7.	Военно-патриотический праздник «Поклонимся великим тем годам…»	6 мая 2016 года	6 мая 2015 года на Змиевской балке состоялся военно-патриотический праздник «Поклонимся великим тем годам…».В нем приняли участие и студенты Первого казачьего университета. Торжественным маршем студенты прошлись по плацу, а затем возложили венки к мемориалу Змиевской балке.
8.	Торжественная церемония возложения цветов к стеле «Ростов-на-	8 мая 2016г	8 мая на площади Воинской славы состоялась торжественная церемония возложения цветов к стеле «Ростов-на-Дону - город Воинской славы». Возложение цветов сопровождал духовой оркестр Южного военного округа. После минуты молчания и Гимна Российской

	Дону - город Воинской славы».		Федерации к ростовчанам обратился глава Администрации города Сергей Горбань.
9.	Парад Победы	9 мая 2016	Во время парада по Театральной площади Ростова торжественным маршем прошли более 2000 военнослужащих и воспитанников казачьих кадетских корпусов. Студенты Первого казачьего института также приняли участие в параде победы 9 мая 2015 года
10.	Конференция казачьей молодежи	27 мая 2016 года	Студенты Донского казачьего государственного института пищевых технологий и экономики приняли участие в конференции казачьей молодежи, состоявшейся 27 мая 2015 года в г. Ростове-на-Дону. Представители молодежных казачьих организаций Ростовской области обсудили формы дальнейшего развития и задачи по взаимодействию с другими молодежными объединениями.
11.	Праздник, посвященный годовщине присвоения статуса «ПКУ»	29 мая 2016 года	29 мая 2015 года в Первом казачьем университете - МГУТУ имени К. Г. Разумовского прошли торжественные мероприятия, посвященные первой годовщине присвоения Московскому государственному университету технологий и управления имени К. Г. Разумовского наименования «Первый казачий университет». Студенты подготовили для ректора поздравительный адрес.
12.	Второй всероссийский слет казачьей молодежи	2-10 июня 2016 г.	В станице Вешенской Ростовской области прошел Второй всероссийский слет казачьей молодежи «готов к труду и обороне» ДКГИПТиБ был одним из организаторов мероприятия. Более 250 казаков из войсковых казачьих обществ со всей России прибыли на донскую землю. В рамках слёта юные казаки посетили научно-практическую конференцию «Актуальные проблемы молодежного движения в казачестве», побывали в музее-заповеднике М.А. Шолохова и на реконструкции боев Великой Отечественной войны, организованной членами военно-исторического клуба «Еланский плацдарм - забытый подвиг незабытых солдат» на месте съемок фильма «Тихий Дон» в хуторе Елань.
13.	Форум «Казачье единство 2015» в Ставропольском Крае.	11-16 сентября 2016 года	Студенты Донского казачьего института с принимали участие в форуме «Казачье единство-2015», который прошел в Станице Темнолесской Шпаковского района Ставропольского края. Нашу делегацию возглавляла ректор университета Иванова Валентина Николаевна.
14.	Совет атаманов РО	26 сентября 2016 г.	Прием студентов Института на Совете атаманов в реестровое казачество.
15.	Музей «Шолоховский центр»	4 сентября 2016 г.	Посещение выставки, посвященной истории российского казачества, которая проходила в музее "Шолоховского центра".
16.	Лекция-беседа отцом Сергием	6 октября 2016 г.	В преддверии церковного праздника Покрова Пресвятой Богородицы со студентами встретился окормляющий Донского казачьего государственного института пищевых технологий и экономики Отец Сергий. Он провел беседу со студентами, рассказал им историю возникновения праздника Покрова Пресвятой Богородицы, церковные традиции празднования.

17.	День памяти погибших казаков	11 октября 2016 г	Студенты-казаки посетили мероприятие, посвященное Дню памяти погибших казаков в станице Старочеркасской.
18.	Посещение театра	13.10.2016 года	студенты Института посетили Мировую премьеру вокально-хореографического спектакля по мотивам романа М. А. Шолохова "Тихий дон" Донская легенда, Липецкий Государственный театр танца "Казаки России".
19.	V Всемирный конгресс казаков.	С 13по 15 октября 2016 г	25 студентов студентов-волонтеров принимали участие в мероприятиях конгресса. 15 студентов-казаков института принимали участие в торжественной встрече Патриарха всея Руси Кирилла в аэропорту г. Ростова-на-Дону. 14 октября в рамках V Всемирного Конгресса казаков, который открылся в г. Новочеркасск 13 октября 2015 года,25 студентов института работали волонтерами на конгрессе
20.	Выставка «Казачье образование на Дону»	16 октября 2016 года	в Краеведческом музее г. Ростова-на-Дону открылась выставка, посвященная казачьему образованию на Дону, где представлен наш Университет и Институт как Первый казачий университет. Выставка приурочена к юбилею возрождения донского казачества и проведению V Всемирного конгресса казаков в г. Новочеркасске. Студенты института посетили открытие выставки. На выставке представлены фотографии, письменные источники (мандаты делегатов съездов, программы, резолюции), форма донских казаков, знамена, награды современного казачества.
21.	День народного единства	04 ноября 2016	Студенты института приняли участие в митинге-шествии, посвященном Дню народного единства в г. Москве. Студенты-казаки института поддержали общероссийскую акцию и прибыли в столицу для участия в шествии. Возглавила шествие от университета - ректор Иванова Валентина Николаевна.
22.	региональная научно-практическая конференция: "Патриотические организации и объединения Ростовской области: опыт, проблемы, перспективы	09 ноября 2016 г.	Институтом совместно с Донской Митрополией, Департаментом по делам казачества и казачьих учебных заведений Администрации Ростовской области, Комитетом по молодежной политике Администрации РО была проведена региональная научно-практическая конференция: "Патриотические организации и объединения Ростовской области: опыт, проблемы, перспективы"
23.	секция «Воцерковление и образование казачества на современном этапе».	12 ноября 2016 года	в рамках казачьего направления XX Димитриевских образовательных чтений в ДКГИПТиБ прошла работа секции «Воцерковление и образование казачества на современном этапе». Работу секции возглавил руководитель отдела по работе с казачеством Ростовской-на-Дону епархии, войсковой священник Всевеликого войска Донского протоиерей Сергей Маштанов,

			сопредседателем секции выступил заместитель атамана ВКО «Всевеликое войско Донское» по работе с Русской православной Церковью, казачий полковник Беспалов Михаил Анатольевич, директор ДКГИПТиБ им. Разумовского, к.и.н. профессор Рыжкова Наталья Васильевна.
24.	Подмосковье. Митинг и парад	20 ноября 2016 г	Участие группы студентов-казаков в мероприятиях, посвященных подвигу казаков при обороне Москвы в декабре 1941 года.
25.	XXI Большого войскового (отчетного) круга ВКО «ВВД» в г. Новочеркасске.	21 ноября 2016 года	участие студентов-казаков в работе XXI Большого войскового (отчетного) круга ВКО «ВВД» в г. Новочеркасске.
26.	лекция-беседа студентов с В.П. Водолацким.	24.11.2016 года	лекция-беседа студентов очной и заочной форм обучения с депутатом Государственной Думы В.П. Водолацким.
27.	возложение цветов к Мемориальному комплексу “Памяти жертв фашизма в Змиевской балке	29 ноября 2016 года	торжественное возложение цветов к Мемориальному комплексу “Памяти жертв фашизма в Змиевской балке ”, посвященное 74-летию годовщине первого освобождения г. Ростова-на-Дону от немецко-фашистских захватчиков. В возложении принимали участие студенты ДКГИПТиБ
28.	«DoDo пицца».	24 ноября 2016 г	студенты 4 курса направления подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» очной формы обучения в рамках практических занятий по дисциплине «Экономика организаций пищевой промышленности» посетили заведение «DoDo пицца». Ребята смогли ознакомиться с организацией производства, технологическим процессом, особенностями работы современного предприятия общественного питания, осмотрели кухню и попробовали вкусную пиццу.
29.	IX съезд Всероссийского педагогического собрания	15-16 декабря 2016 г.	16 декабря 2015 года в Колонном зале Дома Союзов состоялось Пленарное заседание IX Съезда ВПС, которое посетила делегация казаков-студентов.
30.	Клятва казака	22 января 2017 года	в Зале Славы Центрального музея Великой Отечественной войны на Поклонной горе состоялась торжественная церемония принятия Клятвы казака студентами Первого казачьего университета – МГУТУ имени К. Г. Разумовского. В церемонии торжественного обещания студентов-казаков приняли участие 15 студентов-казаков 1 курса Донского казачьего государственного институт пищевых технологий и экономики.
31.	Патриотическая акция	14 февраля 2017 г.	Казачья молодёжная организация "Донцы" филиала МГУТУ им. Разумовского приняли участие во Всероссийской Военно-Патриотической акции День открытых дверей в Бригаде специального назначения ГРУ ГШ МО РФ.
32.	День Защитника	23 февраля	у мемориала Славы на площади Карла Маркса состоялся

	Отечества	2017 года	митинг, посвященный празднованию Дня Защитника Отечества. В митинге приняли участие представители всех патриотических объединений города Ростова-на-Дону.
33.	Лекция –беседа с депутатом ГД В.П. Водолацким	01 марта 2017 года	депутат Государственной думы Российской Федерации от партии Единая Россия, Верховный Атаман казачьих войск России и Зарубежья Водолацкий Виктор Петрович провел лекцию, для студентов ДКГИПТиБ о современной политической обстановке и о месте России в мире.
34.	конкурс «Веселая масленица»	9 марта 2017 года	в институте состоялся конкурс «Веселая масленица», в котором приняли участие студенты начальных и старших курсов факультетов «Технологического менеджмента» и «Управления и информационных технологий».Участники конкурса продемонстрировали профессиональный уровень и оригинальный творческий подход к технологии выпечки блинов.
35.	Субботник	11 марта 2017 года	студенты приняли участие в общегородском субботнике. Им был выделен участок парка имени М. Горького.
36.	Гонка ГТО «Путь домой	12 марта 2017 года	студенты приняли участие в молодежном мероприятии «Гонка ГТО «Путь домой», приуроченному к воссоединению Крыма с Россией.
37.	Широкая масленица	13 марта 2017 года	Студенты-казаки приняли участие в народных гуляниях в ст. Старочеркасской и в парке культуры и отдыха имени М. Горького наши студенты в составе казачьих дружин совместно с полицией охраняли общественный порядок.
38.	Профилактика употребления наркотических и психотропных веществ	18 марта 2017 года	в институте состоялось заседание круглого стола, посвященного профилактике употребления наркотических и психотропных веществ в среде молодежи, в котором приняли участие студенты дневного отделения факультетов «Технологического менеджмента» и «Управления и информационных технологий».
39.	Митинг на театральной площади	18 марта 2017 года	вторая годовщина вхождения Крыма в состав России Торжественное мероприятие состоялось на Театральной площади.

В институте используются традиционные и инновационные формы организации внеучебной работы: акции, выставки, смотры, круглые столы, пресс-конференции, проекты, веб-голосование, презентации, волонтерская деятельность и др.

Учебные занятия по физической культуре являются основной формой физического воспитания в институте. В вузе функционирует спортивные секции по различным видам спорта: мини-футбол, легкая атлетика, и т.д. Проводится значительная спортивная работа: участие студентов в индивидуальных и массовых соревнованиях различного уровня.

Развитие физической культуры личности будущего специалиста является важнейшим фактором его гармонического развития, высокой профессионально-трудовой активности, эффективной организации здорового быта и досуга.

Объединение субъектов Института (преподавателей, студентов) на основе общих ценностей, ценностных ориентиров, смыслов общения и взаимодействия, характеризующееся наличием общих традиций, инноваций, помощью в поддержке друг другу с целью, характеризует социокультурную среду вуза и служит развитию профессионализма педагогов и успешной социализации и самореализации студента. Участие в совместной деятельности студентов и преподавателей способствует развитию добровольческих инициатив и единства всех субъектов социокультурной среды вуза.

Создаются условия для развития инициатив студентов и преподавателей в решении социально значимых проблем посредством организации деятельности спортивно-оздоровительной, социально-психологической, просветительско-образовательной, культурно-досуговой, корпоративной направленности (День открытых дверей; День учителя; встреча студенческого актива с администрацией вуза; и др.).

Роль общественных организаций в проведении социально-воспитательной работы в Институте представлена деятельностью Профсоюзной организации преподавателей, сотрудников и студентов, работой Института кураторства, студенческого совета общежития. Деятельность профсоюзной организации положена в основу модели студенческого самоуправления в вузе.

Студенты участвуют в процессе управления вузом: являются членами студенческого совета, т.д. Участие в работе органов студенческого самоуправления способствует развитию у студентов таких личностных качеств, как ответственность, организованность, владение культурой мышления, стремление к воплощению в жизнь гуманистических идеалов, способность принимать самостоятельные решения и др.

С целью быстрой адаптации студента к внешней среде, социализации выпускника происходит интегрирование общекультурной среды Института и «внешней среды» (города, региона). Политика Института такова: дать возможность студентам активно участвовать в социокультурной жизни города, страны. С этой целью студенты Института направляются для участия в научных конференциях, конкурсах, фестивалях во многие города России.

Институт реализует свою основную задачу – обеспечение образовательных учреждений, предприятий и организаций России квалифицированными кадрами технологических специальностей через системную работу по следующим направлениям: довузовская подготовка; профориентационная работа; подготовка специалистов на условиях целевой контрактной подготовки; создание банка данных о выпускниках Института, а также банка вакансий; сбор, обобщение, анализ и предоставление студентам информации о кадровых предпочтениях и требованиях, предъявляемых к соискателю рабочего места; сотрудничество с предприятиями и организациями, выступающими в качестве работодателей; предоставление потенциальным работодателям информационных услуг по подбору необходимых сотрудников из числа студентов и выпускников; организация временной занятости студентов института.

Повышение квалификации проводится по направлениям:

– Краткосрочные курсы повышения квалификации (от 16-ти часов до 100-та часов);

– Среднесрочные курсы повышения квалификации (от 100-та до 260-ти часов).

Целевые группы: лица имеющие среднее специальное или высшее образование.

Целью повышения квалификации является обновление теоретических и практических знаний специалистов в связи с повышением требований к уровню квалификации и необходимостью освоения современных методов решения профессиональных задач по следующим программам в рамках направление 38.03.07 «Товароведение»:

- «Актуальные проблемы идентификации и фальсификации потребительских товаров»;

- «Повышение качества и безопасности пищевой продукции, требования к ее упаковке и маркировке»;

- «Инновационные технологии в товароведении».

После окончания обучения и сдачи (зачет или экзамен) слушателю выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Профессиональная переподготовка по направлению «Товароведение и экспертиза товаров» в объеме 506 часов.

Целевые группы: выпускники колледжей и ВУЗов.

Целью профессиональной переподготовки валяется получение дополнительных знаний, умений и навыков по образовательным программам, предусматривающих изучение отдельных дисциплин, разделов науки, техники и технологии, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности.

После окончания обучения и защиты выпускной аттестационной работы слушателю выдается диплом установленного образца о профессиональной переподготовке.

В Институте на выпускающих кафедрах действуют ответственные по содействию трудоустройству выпускников, которыми проводится работа, направленная на профориентацию и содействие трудоустройству выпускников: создан банк данных о выпускниках Института, а также банк вакансий, предлагаемых работодателями по соответствующим специальностям. Организуются встречи с начальниками отделов кадров ведущих предприятий города. Налажено тесное деловое сотрудничество с государственными учреждениями, центрами занятости населения городов и районов, в частности с РО Объединением работодателей предприятий торговли и сферы услуг. ДКГИПТиБ неоднократно принимал участие в Областном дне профессий, организованном Управлением государственной службы занятости населения Ростовской области (УГСЗН Ростовской области). Данные мероприятия направлены на расширение возможностей трудоустройства граждан, их профессиональную ориентацию, популяризацию востребованных экономикой Ростовской области профессий (специальностей), повышение конкурентоспособности на рынке труда отдельных категорий граждан.

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).

5.Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением Ученого совета ДКГИПТиБ ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки – «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» **(уровень бакалавриата)**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015г. №1332 .	Протокол заседания Ученого совета № 1 от «29» августа 2017 года	29» августа 2017 года