

ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «РОСТОВСКИЙ ИНСТИТУТ ЗАЩИТЫ
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ»

УТВЕРЖДЕНА

Ученым советом ЧОУ ВО «РИЗП»

(протокол № 22 от 12 февраля 2026 г.)

Председатель ученого совета,

к.ю.н. , проф. А.А. Паршина

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (Профиль)

Управление ресторанно-гостиничным бизнесом

Уровень профессионального образования:

высшее образование – бакалавриат

Формы обучения: **очная**

Для набора: **2026 г.**

Оглавление

ОГЛАВЛЕНИЕ	2
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ	4
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	4
4.ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА	5
Структура и объем программы бакалавриата.....	5
5.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
6.УЧЕБНЫЙ ПЛАН И ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА	15
7.РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН/МОДУЛЕЙ	15
8.ПРОГРАММЫ ПРАКТИК	16
9.ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	16
10.ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	16
11.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	16
12.ОРГАНИЗАЦИЯ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ	19

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – **программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**, профиль «Управление ресторанным-гостиничным бизнесом» (далее – ОПОП ВО), реализуемая в частном образовательном учреждении высшего образования «Ростовский институт защиты предпринимателя» (далее – РИЗП, институт), представляет собой комплект документов, разработанный и утвержденный институтом в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования.

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

ОПОП ВО может при необходимости адаптироваться для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и необходимых специальных условий их обучения. Для определения необходимых условий организации обучения с учетом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей обучающийся с инвалидностью предъявляет индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда, обучающийся с ограниченными возможностями здоровья предъявляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения. Адаптация программы осуществляется по заявлению обучающегося.

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы составляют:

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

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 06 апреля 2021 г. № 245;

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047;

Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015г. №281н ;

Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015г. №282н

Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

Устав РИЗП;

Локальные акты РИЗП.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Цель образовательной программы:

Создание образовательных условий и образовательной среды, способствующей подготовке на качественном уровне бакалавров в области исследования и организации эффективной деятельности предоставления услуг в сфере гостеприимства на основе компетентностного подхода, мировых достижений в области индустрии питания, гостиничных и иных услуг размещения с учетом требований профессиональных стандартов и мнения заинтересованных работодателей.

В области воспитания целью ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль): «Управление ресторанно-гостиничным бизнесом» является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

Объем программы: 240 зачетных единиц.

Объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении не более 80 з.е.

Сроки получения образования:

В очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года.

В очно-заочной или заочной формах обучения увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения.

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

Использование электронного обучения, дистанционных образовательных технологий и сетевой формы при реализации образовательной программы. Не используются.

Язык обучения: ОПОП ВО реализуется на государственном языке Российской Федерации.

Квалификация: бакалавр.

ОПОП ВО не содержит сведений, составляющих государственную тайну.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

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

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

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

- технологический;
- организационно-управленческий;

4. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 "Дисциплины (модули)";

Блок 2 "Практика";

Блок 3 "Государственная итоговая аттестация".

Структура и объем программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162
Блок 2	Практика	не менее 21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9
Объем программы бакалавриата		240

Программа бакалавриата должна обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)".

Программа бакалавриата должна обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

в объеме не менее 2 з.е. в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)";

в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном Организацией. Для инвалидов и лиц с ОВЗ Организация устанавливает особый

порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

. В Блок 2 "Практика" входят учебная и производственная практики (далее вместе - практики).

Типы учебной практики:

ознакомительная практика;

технологическая практика;

научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы).

Типы производственной практики:

технологическая практика;

организационно-управленческая практика;

педагогическая практика;

преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

В дополнение к типам практик, указанным в пункте 2.4 ФГОС ВО, ПООП может также содержать рекомендуемые типы практик.

Организация:

выбирает один или несколько типов учебной практики и один или несколько типов производственной практики из перечня, указанного в пункте 2.4 ФГОС ВО;

вправе выбрать один или несколько типов учебной практики и (или) производственной практики из рекомендуемых ПООП (при наличии);

вправе установить дополнительный тип (типы) учебной и (или) производственной практик; устанавливает объемы практик каждого типа.

В Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входят:

подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (если Организация включила государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации);

выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные программой бакалавриата.

Универсальные компетенции:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Индикаторы достижения компетенции
---	---	-----------------------------------

Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет поиск, выбор, систематизацию, обобщение и критический анализ информации УК-1.2. Применяет методы системного подхода для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и определяет совокупность задач, обеспечивающих ее достижение УК-2.2. Выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Использует способы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде УК-3.2. Применяет методы межличностной коммуникации, обеспечивающие взаимодействие в команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Владеет системой русского литературного языка и нормами иностранного(ых) языка(ов) УК-4.2. Воспринимает, анализирует и оценивает устную и письменную информацию личного и академического характера на русском и иностранном(ых) языке(ах)
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Выявляет и анализирует особенности межкультурного взаимодействия, обусловленные различием социально-исторических, этических и ценностных систем УК-5.2. Применяет основные категории философии к анализу мировоззренческой специфики различных культурных сообществ
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Определяет цели личного и профессионального развития, условия их достижения УК-6.2. Использует инструменты управления временем при построении траектории для самообразования и саморазвития

	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Определяет личный уровень сформированности показателей физического развития и физической подготовленности УК-7.2. Формирует и использует комплексы физических упражнений с учетом их взаимодействия на функциональные и двигательные возможности, адаптационные ресурсы организма и на укрепление здоровья
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Создает и поддерживает условия безопасной и комфортной среды, в том числе на рабочем месте УК-8.2. Обеспечивает собственную безопасность, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайной ситуации и военных конфликтов
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья УК-9.2. Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике УК-10.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней УК-11.2. Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе

Общепрофессиональные компетенции:

Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Индикаторы достижения компетенции
ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.2. Соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Использует основные химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ОПК-2.2. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания ОПК-3.2. Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения ОПК-4.2 Понимает сущность технологических процессов производства продукции
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Применяет основные требования, предъявляемые к продукции питания ОПК-5.2. Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции

Профессиональные компетенции:

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции выпускника	Индикаторы достижения компетенции	Основание (профессиональный стандарт, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности:				
Технологический				

технологическая	услуги гостеприимства, общественного питания	ПК-1. Организует работу предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса, осуществляет внутренний контроль за обеспечением технологического процесса качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	ПК-1.1. Осуществляет организацию на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса ПК-1.2. Контролирует технологические процессы производства продукции, разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса ПК-1.2. Формирует системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015г. №281н ; Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015г. №282н
Организационно-управленческий				
организационно-управленческая	услуги гостеприимства, общественного питания	ПК-2. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.1. Осуществляет организацию, планирование и контроль деятельности персонала департаментов (служб, отделов), организаций сферы гостеприимства и предприятий питания ПК-2.2. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015г. №281н ; Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015г. №282н

организационно-управленческая	услуги гостеприимства, общественного питания	ПК-3. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сервисе на основе клиентоориентированных технологий ПК-3.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015г. №281н ; Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015г. №282н
организационно-управленческая	услуги гостеприимства, общественного питания	ПК-4. Способен к созданию и продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием информационно-коммуникативных технологий с учётом требований потребителей	ПК-4.1 Осуществляет исследование рынка, организывает продажи и продвижение гостиничных и ресторанных услуг ПК-4.2 Применяет эффективные технологии в области деловых коммуникаций при взаимодействии с потребителями и заинтересованными сторонами ПК-4.3 Формирует системы бизнес-процессов создания и продвижения услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с использованием современных информационно-коммуникативных технологий с учетом требований потребителей	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015г. №281н ; Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015г. №282н

Профессиональные компетенции определены, исходя из направленности образовательной программы, на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускника, обобщенных трудовых функций (далее – ОТФ):

- профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», от 07.05.2015г. №281н

ОТФ В – Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

- профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», от 07.05.2015г. №282н

ОТФ В - Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

РИЗП самостоятельно планирует результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, которые соотнесены с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций.

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

Матрица компетенций

Индекс	Наименования	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	
Б1.О	Обязательная часть	
Б1.О.01	Философия	УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.02	История России	УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.03	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.06	Социология	УК-6.1; УК-6.2
Б1.О.07	Психология	УК-5.1; УК-5.2; УК-9.1; УК-9.2
Б1.О.08	Русский язык и культура речи	УК-4.1; УК-4.2
Б1.О.09	Основы российской государственности	УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.10	Химия	ОПК-2.1
Б1.О.11	Математика	ОПК-2.2
Б1.О.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б1.О.13	Основы бережливого производства	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.14	Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2
Б1.О.15	Сервисная деятельность	ПК-3.1
Б1.О.16	Нормативно-правовое регулирование сферы гостеприимства и общественного питания	УК-2.1; УК-2.2
Б1.О.17	Общественный проект "Обучение служением"	УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2
Б1.О.18	Метрология, стандартизация и сертификация	ПК-1.2
Б1.О.19	Маркетинг на предприятиях гостеприимства и общественного питания	ПК - 4.1
Б1.О.20	Товароведение продовольственных товаров	ПК-1.2; ПК-1.3

Б1.О.21	Организация производства на предприятиях гостеприимства	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.22	Пищевая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.23	Основы гостиничного и ресторанного дела	ПК-1.1
Б1.О.24	Продовольственные системы	ПК-1.1
Б1.О.25	Организация гостиничной деятельности	ПК-2.2; ПК-3.2
Б1.О.26	Технология организации услуг питания	ПК-2.1; ПК - 4.3
Б1.О.27	Технологии делового общения	ПК - 4.2
Б1.О.28	Инженерная графика	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.29	Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе	ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3
Б1.О.30	Финансовая грамотность	УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.31	Правовое регулирование антикоррупционной политики	УК-11.1; УК-11.2
Б1.В	Часть, формируемая Участниками образовательных отношений	
Б1.В.01	Управление закупочной деятельностью на предприятиях общественного питания	ПК-2.1
Б1.В.02	Проектное управление на предприятиях гостеприимства и общественного питания	ПК-2.1
Б1.В.03	Проектирование и дизайн ресторана	ПК - 4.1
Б1.В.04	Организация конгрессно-выставочной деятельности	ПК - 4.3
Б1.В.05	Управление персоналом на предприятиях гостеприимства и общественного питания	ПК-2.1
Б1.В.06	Техническое и технологическое оснащение предприятий гостеприимства	ОПК-3.2
Б1.В.07	Финансы предприятий гостеприимства и общественного питания	УК-2.1; УК-2.2; ПК-2.1
Б1.В.08	Техническое оснащение предприятий питания	ОПК-3.2
Б1.В.09	Менеджмент на предприятиях гостеприимства и общественного питания	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1
Б1.В.10	Основы идентификации и фальсификации продовольственных товаров	ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.11	Ресторанный сервис	ПК-1.1
Б1.В.12	Бизнес-планирование в сфере индустрии гостеприимства	УК-2.1; УК-2.2; ПК-2.1; ПК-2.2
Б1.В.13	Гостиничное хозяйство международных туристских территорий	ПК - 4.1
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по	УК-9.1; УК-9.2

	выбору 1 (ДВ.1)	
Б1.В.ДВ.01.01	Правовые основы защиты инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	УК-9.1; УК-9.2
Б1.В.ДВ.01.02	Социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	УК-9.1; УК-9.2
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-1.2
Б1.В.ДВ.02.01	Контроль качества сырья и готовой продукции	ПК-1.2
Б1.В.ДВ.02.02	Анализ рисков и контрольных точек на предприятиях индустрии питания	ПК-1.2
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-1.3
Б1.В.ДВ.03.01	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях ресторана	ПК-1.3
Б1.В.ДВ.03.02	Нутрициология	ПК-1.3
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	УК-1.1; УК-1.2
Б1.В.ДВ.04.01	Системы искусственного интеллекта	УК-1.1; УК-1.2
Б1.В.ДВ.04.02	Цифровое общество, введение в искусственный интеллект и разговорные боты	УК-1.1; УК-1.2
Б1.В.ДВ.05	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2
Б1.В.ДВ.05.01	Общая физическая подготовка	УК-7.1; УК-7.2
Б1.В.ДВ.05.02	Адаптивная физическая культура	УК-7.1; УК-7.2
Б1.В.ДВ.05.03	Спортивные секции	УК-7.1; УК-7.2
Б2	Практика	
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	УК-3.1; УК-3.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.В.01.02(П)	Организационно-управленческая практика	ПК-2.1; ПК-2.2
Б2.В.01.03(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3
Б3	Государственная итоговая аттестация	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2;

		УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3
ФТД	Факультативные дисциплины	
ФТД.01	Кухни мира и региональные кухни России	ПК - 4.1
ФТД.02	Основы диетологии	ПК-1.3

6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН И ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

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

По заявлению обучающегося он может быть переведен на индивидуальный учебный план, обеспечивающий освоение ОПОП ВО на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

На индивидуальный учебный план по личному заявлению могут быть переведены обучающиеся из числа инвалидов и обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. При этом может быть продлен срока получения образования, но не более, чем на полгода по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения. В индивидуальный учебный план при необходимости включаются адаптационные дисциплины, предназначенные для устранения влияния ограничений здоровья обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья на формирование универсальных, и при необходимости, общепрофессиональных и профессиональных компетенций с целью достижения запланированных результатов освоения ОПОП ВО.

График учебного процесса устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточных и итоговой аттестации, каникул.

Учебный план и календарный учебный график представлены на сайте РИЗП в разделе Сведения об образовательной организации / Образование / Сведения по образовательным программам.

7. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН/МОДУЛЕЙ

Аннотации и полнотекстовые рабочие программы дисциплин учебного плана представлены на сайте РИЗП в разделе Сведения об образовательной организации / Образование / Сведения по образовательным программам.

8. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

При реализации образовательной программы учебным планом предусмотрены следующие практики:

- учебная (ознакомительная практика),
- производственная (технологическая, организационно-управленческая практика),
- производственная (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа).

Программы практик представлены на сайте РИЗП в разделе Сведения об образовательной организации / Образование / Сведения по образовательным программам

9. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Государственная итоговая аттестация включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, а также выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Программа государственной итоговой аттестации представлена на сайте РИЗП в разделе Сведения об образовательной организации / Образование / Сведения по образовательным программам.

10. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценка качества освоения обучающимися ОПОП ВО включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию выпускников.

Оценочные материалы для всех видов контроля представлены в приложении 1 к соответствующей рабочей программе дисциплины, практики, государственной итоговой аттестации.

11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Общесистемные условия реализации программы образовательной программы

РИЗП имеет в наличии все необходимые ресурсы для проведения образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде института из любой точки, в которой имеется доступ к электронной информационно-телекоммуникационной

сети «Интернет», как на территории института, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда РИЗП обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

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

Материально-технические и учебно-методические условия реализации образовательной программы

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

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

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

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ при необходимости обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья: для лиц с нарушениями слуха – в печатной форме, в форме электронного документа; для лиц с нарушениями зрения – в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиофайла; для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата – в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа.

Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Не менее 60 процентов численности педагогических работников института и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности институтом на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Финансовые условия реализации образовательной программы

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

Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

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

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

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

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

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями с целью признания качества и уровня подготовки выпускников отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

12. ОРГАНИЗАЦИЯ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

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

Цель воспитательной деятельности – создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, для гражданского самоопределения и самореализации, для максимального удовлетворения их потребностей в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии.

Достижение поставленной цели возможно при условии успешного решения следующих задач:

- формирование мировоззрения и системы базовых ценностей личности;
- формирование чувства патриотизма, гражданственности;
- формирование уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества;
- формирование уважения к закону и правопорядку;
- формирование уважения к человеку труда и старшего поколения;
- формирование взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию традициям многонационального народа Российской Федерации;
- формирование бережного отношения к природе и окружающей среде;
- приобщение студенчества к общечеловеческим нормам морали, национальным устоям и академическим традициям, воспитание студентов в духе институтского корпоративизма и солидарности, профессиональной чести и научной этики;
- обеспечение развития личности и ее социально-психологической поддержки, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни.

Успешное решение поставленных задач позволяет обеспечить условия для становления и самореализации обучающегося, будущего специалиста, обладающего мировоззренческим потенциалом, высокой культурой и гражданской ответственностью, владеющего способностями к профессиональному, интеллектуальному и социальному творчеству.

Воспитание обучающихся при освоении ими программы магистратуры осуществляется на основе рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых институтом самостоятельно.

(ПРИЛОЖЕНИЕ рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы)

