

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ПРИНЯТО

Ученым советом Университета
Протокол № 4
от «06» июня 2019 года



УТВЕРЖАЮ

Проректор по учебной и
воспитательной работе, профессор
И.В. Атанов

10 июня 2019 года

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
по направлению подготовки**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология организации ресторанного дела

Профиль

Программа академического бакалавриата

Ориентация ОП ВО в зависимости от вида(ов) профессиональной деятельности

Бакалавр

Квалификация выпускника

заочная

Формы обучения

2019 год

Год начала подготовки

*доктор сельскохозяйственных наук, профессор, заведующая кафедрой технологии
производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Сычева Ольга Владимировна*

Руководитель ОП ВО (ученая степень, ученое звание, должность, Ф.И.О.)

Ставрополь, 2019

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела» (уровень бакалавриата) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом 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 2015 г. N 1332.

Данная образовательная программа высшего образования представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, программу государственной итоговой аттестации, оценочных и методических материалов, необходимых для реализации качественного образовательного процесса по данному направлению подготовки выпускников. Образовательная программа разработана с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, а также с учетом потребностей регионального рынка труда.

Срок получения образования по образовательной программе высшего образования составляет 4 года 6 месяцев по заочной форме обучения.

Основное назначение характеристики ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») – помочь обучающимся, научно-педагогическим работникам, экспертам разобраться в структуре учебного процесса; показать, в какой степени представленная ОП ВО формирует необходимые компетенции выпускника, а также показать обоснованность и необходимость данного направления подготовки.

Основными пользователями ОП ВО являются: руководство университета, научно-педагогические работники и обучающиеся ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ; государственные экзаменационные комиссии; объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности, уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие аккредитацию и контроль качества в системе высшего образования.

ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

В данном документе используются следующие термины и определения.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - система нормативных и учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия, порядок и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников.

Направленность (профиль/специализация/магистерская программа) - направленность основной образовательной программы высшего образования на конкретный вид и (или) объект профессиональной деятельности.

Компетентностная модель выпускника - комплексный интегральный образ конечного результата образования обучающегося в образовательной организации, в основе которого лежит понятие «компетенции».

Область профессиональной деятельности - совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом, производственном проявлении

Объект профессиональной деятельности — системы, предметы, явления, процессы, на которые направлено воздействие.

Вид профессиональной деятельности - методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения, преобразования.

Компетенция - способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области.

Результаты обучения - усвоенные знания, умения, навыки и освоенные компетенции.

Образовательная технология - совокупность психолого-педагогических установок, определяющих специальный набор, компоновку форм, методов, приемов обучения, воспитательных средств.

Рабочая программа дисциплины - план учебных мероприятий и ресурсного обеспечения по дисциплине, направленный на формирование компетенций, заданных ОП ВО по направлению подготовки (специальности).

Программа практики - план мероприятий и ресурсного обеспечения по практике, направленный на формирование компетенций, заданных ОП ВО по направлению подготовки (специальности).

В документе используются следующие сокращения:

ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ПС - профессиональный стандарт;

ОП ВО - образовательная программа высшего образования;

УП - учебный план;

ОК - общекультурные компетенции;

ОПК - общепрофессиональные компетенции;

ПК - профессиональные компетенции;

ВК – внутривузовские компетенции;

з.е. — зачетная единица;

РПД - рабочая программа дисциплины (модуля);

ПП – программа практики;

НИР - научно-исследовательская работа;

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ВКР - выпускная квалификационная работа;

ОМ - оценочные материалы.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	6
1.1. Определение и назначение ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»)	6
1.2. Нормативные документы для разработки ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»)	7
1.3. Требования к абитуриенту	8
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»)	8
2.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам.	8
2.2. Направленность ОП ВО.	8
2.3. Трудоемкость ОП ВО.	8
2.4. Срок освоения ОП ВО.	8
2.5. Область профессиональной деятельности выпускника.	8
2.6. Объекты профессиональной деятельности выпускника.	8
2.7. Виды профессиональной деятельности выпускника.	8
2.8. Задачи профессиональной деятельности выпускника.	9
2.9. Обобщенные трудовые функции выпускника в соответствии с профессиональными стандартами.	9
2.10. Планируемые результаты освоения ОП ВО.	9
2.11. Сведения об организационно-педагогических условиях реализации ОП ВО.	11
3. СТРУКТУРА ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»)	12
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»)	14
4.1. Учебный план.	14
4.2. Календарный учебный график.	14
4.3. Рабочие программы дисциплин.	16
4.4. Программы практик.	18
4.5. Программа проведения промежуточных аттестаций студентов по семестрам/курсам обучения.	19
4.6. Программа государственной итоговой аттестации.	22
5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»)	22
5.1. Учебно-методическое и библиотечно-информационное обеспечение образовательного процесса для реализации ОП ВО	22
5.2. Материально-технические условия обеспечения образовательного процесса для реализации ОП ВО.	24

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ.	25
7. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»)	27
8. ЛОКАЛЬНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	28
9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	29
10. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ КОМПОНЕНТОВ.	32

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Определение и назначение ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»)

ОП ВО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. N 1332.

Данная ОП ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), форм аттестации, организационно-педагогических условий, необходимых для реализации качественного образовательного процесса по данному направлению подготовки выпускников. Образовательная программа разработана с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, а также с учетом потребностей регионального рынка труда.

ОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, программы практик (научно-исследовательской работы), программу государственной итоговой аттестации, оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию образовательных технологий, а также другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Миссия ОП ВО направления подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») – подготовка выпускников-профессионалов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, способных к адаптации и успешному освоению смежных областей профессиональной деятельности, а также повышению квалификации, обучению по программам магистратуры и аспирантуры.

Концепция ОП ВО основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования;
- выбор обучающимися индивидуальных образовательных траекторий;
- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки;
- формирование готовности выпускников университета к активной профессиональной и социальной деятельности.

В области воспитания целью ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышение их общей культуры.

В области обучения целью ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») является:

- реализация ФГОС ВО и формирование у выпускников компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности;

– формирование способности приобретать новые знания, психологической готовности к изменению вида и характера своей профессиональной деятельности и обеспечение выпускника возможностью продолжения образования;

– обеспечение многообразия образовательных возможностей студентов, выбора индивидуальной программы образования;

– обеспечение подготовки специалистов, способных проявлять гибкость и активность в изменяющихся условиях рынка труда для областей деятельности, относящихся к компетенции инженера-технолога в производственной сфере.

Основные задачи, решаемые в процессе реализации образовательной программы магистратуры по данному направлению:

– реализация компетентного подхода при формировании компетенций выпускников на основе сочетания контактной работы обучающихся с преподавателем и в форме самостоятельной работы обучающихся;

– предоставление обучающимся образовательных услуг, основанных на учебно-методических материалах и документах образовательной программы, способствующих развитию у них личностных качеств, а также формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций;

– обеспечение инновационного характера подготовки магистров на основе поиска оптимального соотношения между сложившимися традициями и современными подходами к организации учебного процесса.

Образовательная деятельность по ОП ВО бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.2. Нормативные документы для разработки ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»)

Нормативно-правовую базу разработки ОП ВО составляют:

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

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. N 1332;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет», утвержденный Министерством сельского хозяйства Российской Федерации приказом № 130-у от 16 ноября 2015 г.

1.3. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании или высшем образовании, а также документ установленного образца о начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предьявителем среднего (полного) общего образования.

Для направления подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания при приеме на обучение проводятся испытания (принимаются результаты ЕГЭ), утвержденные образовательной организацией, в порядке, определяемом федеральными нормативными актами, по предметам в соответствии с правилами приема на текущий год.

Прием осуществляется в соответствии с «Правилами приема абитуриентов ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ», рассматриваемых на Ученом совете и утверждаемых ректором Ставропольского ГАУ.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»)

2.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам

При успешном освоении ОП ВО выпускнику присваивается квалификация «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования».

2.2. Направленность ОП ВО

Направленность ОП ВО – профиль «Технология организации ресторанного дела». Направленность ОП ВО определяется внутривузовскими компетенциями выпускника.

2.3. Трудоемкость ОП ВО

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее – з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

2.4. Срок освоения ОП ВО

Срок освоения ОП ВО в соответствии с ФГОС ВО составляет:

в заочной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий увеличен на 6 месяцев и составляет 4 года и 6 месяцев. Объем программы бакалавриата в заочной форме обучения, реализуемый за один учебный год не более 75 з.е.;

при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения срок обучения не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть продлен не более чем на полгода по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

2.5. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
проектирование и реконструкция предприятий питания.

2.6. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

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

2.7 Виды профессиональной деятельности выпускника

Исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов Университета, а также в соответствии с п.4.3 ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания выпускник готовится к научно-исследовательской и производственно-технологической видам деятельности.

Программа бакалавриата ориентирована на научно-исследовательский вид профессиональной деятельности как основной и является программой академического бакалавриата. Дополнительным видом деятельности является производственно-технологическая.

2.8. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- *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;
- *производственно-технологическая деятельность:*
 - организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
 - разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

2.9. Обобщенные трудовые функции выпускников в соответствии с профессиональными стандартами

Освоение программы по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») позволяет выпускникам (бакалаврам) работать в коммерческих и некоммерческих предприятиях общественного питания, выполняя функции технологов, заведующих производством, руководителей отделов по качеству продукции и др. При этом в их функции будет входить: обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками; руководство деятельностью бригады поваров, официантов/барменов; заказ, получение, организация хранения и использования бригадой поваров, официантов/барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря; контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов; планирование процессов обслуживания потребителей организаций питания; организация и координация процессов обслуживания потребителей организаций питания; контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания

2.10. Планируемые результаты освоения ОП ВО

Планируемые результаты освоения ОП ВО – компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом, и компетенции обучающихся,

установленные университетом (внутривузовские), дополнительно к компетенциям установленным образовательным стандартом.

В результате освоения ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции и внутривузовские компетенции (определяющие направленность ОП ВО).

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

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **общепрофессиональными компетенциями:**

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

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

производственно-технологическая деятельность:

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

- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);
- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- организационно-управленческая деятельность:
- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);
- 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-8);
- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);
- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);
- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);
- 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-12);
- 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-13);
- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);
 - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);
 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);
 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);
 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);
 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);
 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);
 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);
 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);
- научно-исследовательская деятельность:*
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
 - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать вузовскими компетенциями:

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1);

- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ВК-2).

Планируемые результаты обучения по каждой дисциплине и практике – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения ОП ВО представлены приложении 1.

2.11. Сведения об организационно-педагогических условиях реализации ОП ВО

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

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

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации, что соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания

Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения	Значение сведений
1	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих данную образовательную программу	%	100
2	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих данную образовательную программу	%	100
3	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих данную образовательную программу	%	7,27

Общее руководство научным содержанием бакалаврской программы «Технология продукции и организация общественного питания» осуществляется штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень доктора сельскохозяйственных наук, осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты и участвующим в осуществлении таких проектов по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

Сведения о научно-педагогических работниках, обеспечивающих образовательный процесс по данной ОП ВО представлены в Приложении 2.

3. СТРУКТУРА ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»)

Структура образовательной программы бакалавриата предусматривает базовую (обязательную) часть и вариативную часть, устанавливаемую образовательной организацией.

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся.

Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, практики (в том числе НИР) определяют направленность (профиль) программы.

Заочная форма обучения

Элемент структуры ОП		Единица измерения	Значение показателя
I. Общая структура программы			
Блок 1	Дисциплины (модули), суммарно	зачетные единицы	213
	Базовая часть, суммарно	зачетные единицы	128
	Вариативная часть, суммарно	зачетные единицы	85
Блок 2	Практики, суммарно	зачетные единицы	18
	Базовая часть (при наличии), суммарно	зачетные единицы	3
	Вариативная часть, суммарно	зачетные единицы	15
Блок 3	Государственная итоговая аттестация, суммарно	зачетные единицы	9
	Базовая часть, суммарно	зачетные единицы	3
Общий объем программы в зачетных единицах		зачетные единицы	248
II. Распределение нагрузки дисциплин по выбору			
Объем дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту, реализуемых в рамках базовой части Блока 1 (дисциплины модули) образовательной программы, в очной форме обучения		зачетные единицы	2
Объем элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту		академические часы	328
Обеспечение обучающимся возможности освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе обеспечение специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме, предусмотренном ФГОС ВО от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)»		зачетные единицы	27
Объем дисциплин (модулей) по выбору, в том числе в рамках специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными		%	31,7

возможностями здоровья от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)»		
Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» в соответствии с ФГОС ВО (без факультативов)	академические часы	260
Удельный вес часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» в общем количестве часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока (без факультативов)	%	33,6
III. Распределение учебной нагрузки по годам		
Объем программы обучения в I год	зачетные единицы	60
Объем программы обучения во II год	зачетные единицы	59
Объем программы обучения в III год	зачетные единицы	58
Объем программы обучения в IV год	зачетные единицы	45
Объем программы обучения в V год	зачетные единицы	18
Структура образовательной программы с учетом электронного обучения и дистанционных образовательных технологий		
Суммарная трудоемкость дисциплин, модулей, частей образовательной программы, реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий	зачетные единицы	0
Доля трудоемкости дисциплин, модулей, частей образовательной программы, реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в общей трудоемкости образовательной программы	%	0
IV. Практическая деятельность		
Типы учебной практики:	наименование типа (ов) учебной практики	1. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Способы проведения учебной практики:	наименование способа(ов) проведения учебной практики	Стационарная, выездная
Типы практики:	наименование типа(ов) производственной практики	1. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; 2. Научно-исследовательская работа

		3. Преддипломная практика;
Способы проведения производственной практики	наименование способа (ов) проведения производственной практики	Стационарная, выездная
VI. Государственная итоговая аттестация		
Подготовка и сдача государственного экзамена	Форма итогового контроля	Государственный экзамен
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Форма итогового контроля	Выпускная квалификационная работа

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»)

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, федеральными и локальными нормативными документами содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОП ВО регламентируется образовательной программой, включающей в себя учебный план, календарный учебный график графиком, рабочие программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, программу государственной итоговой аттестации и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

4.1. Учебный план

Компетентностно-ориентированный учебный план приведен в Приложении 3 (заочная форма обучения) и включает две взаимосвязанные составные части: дисциплинарно-модульную и компетентностно-формирующую.

Дисциплинарно-модульная часть учебного плана – это традиционно применяемая форма учебного плана. В ней отображена логическая последовательность освоения дисциплин и практик, обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах, в том числе контактная работа.

Компетентностно-формирующая часть учебного плана связывает все обязательные компетенции выпускника с временной последовательностью изучения всех дисциплин и практик.

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

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

Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», 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, утверждаемом Министерством образования и науки Российской Федерации.

При реализации программы обучающимся обеспечивается возможность освоить дисциплины по выбору, в том числе специализированные адаптационные дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в объеме 31,7% (заочная формы обучения) от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины».

Для каждой дисциплины, практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

При составлении учебного плана учтены общие требования к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированные в разделе VI ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания. При проведении учебных занятий организация обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, а так же профессиональных компетенций посредством использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализа ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется целью программы, особенностью контингента студентов и содержанием конкретных дисциплин.

В программы базовых дисциплин включены задания, способствующие развитию компетенций профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник, в объеме, позволяющем сформировать соответствующие общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные и внутривузовские компетенции.

При реализации образовательной программы Университет обеспечивает обучающимся возможность освоения дисциплин по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями. Избранные обучающимся элективные дисциплины являются обязательными для освоения.

4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график приведен в Приложении 3 (заочная форма обучения). В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственная итоговая аттестации, каникулы.

4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента и факультативные дисциплины являются составной частью ОП ВО.

По направлению подготовки **19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»)** имеются утвержденные в соответствующем порядке рабочие программы учебных дисциплин, а так же оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам, а также обеспеченности методическими материалами для качественного осуществления образовательного процесса по следующим дисциплинам:

Шифр	Наименование дисциплины
Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Философия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.04	Экономика
Б1.Б.05	Социология
Б1.Б.06	Менеджмент
Б1.Б.07	Маркетинг

Б1.Б.08	Математика
Б1.Б.09	Физика
Б1.Б.10	Экология
Б1.Б.11	Информатика
Б1.Б.12	Механика
Б1.Б.13	Биохимия
Б1.Б.14	Органическая химия
Б1.Б.15	Неорганическая химия
Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Б1.Б.17	Физическая и коллоидная химия
Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания
Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.25	Физиология питания
Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.Б.27	Теплотехника
Б1.Б.28	Электротехника и электроника
Б1.Б.29	Психология и педагогика
Б1.Б.30	Культурология
Б1.Б.31	Правоведение
Б1.Б.32	Физическая культура и спорт
Б1.В.01	Введение в пищевую промышленность
Б1.В.02	История продуктов питания
Б1.В.03	Микробиология
Б1.В.04	Биоорганическая химия
Б1.В.05	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья
Б1.В.06	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)
Б1.В.07	Пищевая микробиология
Б1.В.08	Барное дело
Б1.В.09	Метрология стандартизация и сертификация
Б1.В.10	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания
Б1.В.11	Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания
Б1.В.12	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.В.13	Современные методы обработки пищевого сырья
Б1.В.14	Сенсорный анализ
Б1.В.15	Пищевая химия

Б1.В.16	Организация производства и технология блюд европейской кухни
Б1.В.17	Русская национальная кухня
Б1.В.18	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01
Б1.В.ДВ.01.01	Правовое регулирование коммерческой деятельности
Б1.В.ДВ.01.02	Открытие ресторанного бизнеса
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02
Б1.В.ДВ.02.01	Безопасность пищевой продукции
Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность товаров
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03
Б1.В.ДВ.03.01	Основы рационального питания
Б1.В.ДВ.03.02	Нутрициология
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04
Б1.В.ДВ.04.01	Современные методы исследования качества
Б1.В.ДВ.04.02	Сенсорный анализ вин
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05
Б1.В.ДВ.05.01	Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.05.02	Химия пищевых добавок
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06
Б1.В.ДВ.06.01	Научные основы производства продуктов питания
Б1.В.ДВ.06.02	Научные основы производства продуктов функционального питания
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07
Б1.В.ДВ.07.01	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах
Б1.В.ДВ.07.02	Организация ресторанного сервиса при гостиницах
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08
Б1.В.ДВ.08.01	Комплексное оснащение ресторанов
Б1.В.ДВ.08.02	Оформление и дизайн предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09
Б1.В.ДВ.09.01	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания
Б1.В.ДВ.09.02	Пищевые и биологически активные добавки
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10
Б1.В.ДВ.10.01	НАССР в системе общественного питания (специализация)
Б1.В.ДВ.10.02	Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании
ФТД.В.01	Организация производства и технология блюд азиатской кухни
ФТД.В.02	Экологическая экспертиза товаров

Аннотации рабочих программ представлены в Приложении 4 и размещены на официальном сайте Университета в подразделе «Образование» раздела «Сведения об образовательной организации».

4.4. Программы практик

Раздел ОП ВО «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно

ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов и специальных дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций студентов как предусмотренных ФГОС ВО, так и установленных Университетом.

В Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная, практики.

Типы учебной практики:

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

Типы производственной практики:

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

Преддипломная практика;

НИР.

Способы проведения учебной и производственной практик:

Стационарная, выездная

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

Учебные практики проводятся на базе факультета технологического менеджмента в учебных, научных и производственно-технологических лабораториях

Производственные практики проводятся на предприятиях общественного питания: ООО «Белая птица – Ростов», ООО «Гвардия», ООО «Вита 1», ООО «МунКлер» и др. в соответствии с долгосрочными (5 лет) договорами о практиках. Практики проводятся в соответствии с разработанными программами практик, в которых определены цели и задачи, формы аттестации и формы отчетности, а также содержатся задания для прохождения практики.

Практики обеспечены оценочными материалами для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по практикам, а также методическими материалами для качественного осуществления образовательного процесса по практике.

Аттестация по итогам практики производится в виде защиты обучающимся выполненного индивидуального или группового задания и представления отчета, оформленного в соответствии с правилами и требованиями, установленными рабочими программами практик.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся.

Аннотации рабочих программ практик приведены в Приложении 5.

4.5. Программа проведения промежуточных аттестаций студентов по семестрам/курсам обучения

Процесс формирования у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, предусмотренных соответствующим ФГОС ВО, происходит в процессе освоения ОП ВО на протяжении пяти курсов (для заочной формы) в соответствии с календарным графиком учебного процесса и учебным планом. На протяжении указанного времени обучающиеся изучают 82 учебные дисциплины, 20 из которых являются дисциплинами по выбору обучающихся и 2 дисциплины факультативов, проходят учебную и производственные практики, включая преддипломную практику. Во время сессий (для заочной формы обучения) обучающиеся проходят промежуточную аттестацию по всем изучаемым дисциплинам.

По окончании первого курса обучающиеся сдают зачеты по следующим дисциплинам:

Б1.Б.05	Социология
Б1.Б.10	Экология
Б1.Б.29	Психология и педагогика
Б1.Б.30	Культурология
Б1.Б.31	Правоведение
Б1.Б.32	Физическая культура и спорт
Б1.Б.05	Социология
Б1.Б.10	Экология
Б1.Б.29	Психология и педагогика
Б1.Б.30	Культурология
Б1.Б.31	Правоведение
Б1.Б.32	Физическая культура и спорт
Б1.В.01	Введение в пищевую промышленность

экзамены по следующим дисциплинам:

Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Философия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.04	Экономика
Б1.Б.08	Математика
Б1.Б.11	Информатика
Б1.Б.14	Органическая химия
Б1.Б.15	Неорганическая химия

По окончании второго курса обучающиеся сдают зачеты по следующим дисциплинам:

Б1.Б.06	Менеджмент
Б1.Б.17	Физическая и коллоидная химия
Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности
Б1.В.02	История продуктов питания
Б1.В.03	Микробиология
Б1.В.04	Биоорганическая химия
Б1.В.05	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья
Б1.В.ДВ.01.01	Правовое регулирование коммерческой деятельности
Б1.В.ДВ.01.02	Открытие ресторанного бизнеса
Б1.В.ДВ.02.01	Безопасность пищевой продукции
Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность товаров

экзамены по следующим дисциплинам:

Б1.Б.07	Маркетинг
Б1.Б.09	Физика
Б1.Б.13	Биохимия
Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Б1.В.12	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

По окончании третьего курса обучающиеся сдают зачеты по следующим дисциплинам:

Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания
Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания
Б1.Б.25	Физиология питания

Б1.Б.27	Теплотехника
Б1.Б.28	Электротехника и электроника
Б1.В.07	Пищевая микробиология
Б1.В.10	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания
Б1.В.14	Сенсорный анализ
Б1.В.15	Пищевая химия
Б1.В.ДВ.03.01	Основы рационального питания
Б1.В.ДВ.03.02	Нутрициология
Б1.В.ДВ.05.01	Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.05.02	Химия пищевых добавок
Б1.В.ДВ.06.01	Научные основы производства продуктов питания
Б1.В.ДВ.06.02	Научные основы производства продуктов функционального питания

экзамены по следующим дисциплинам:

Б1.Б.12	Механика
Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств

По окончании четвертого курса обучающиеся сдают зачеты по следующим дисциплинам:

Б1.В.08	Барное дело
Б1.В.09	Метрология стандартизация и сертификация
Б1.В.13	Современные методы обработки пищевого сырья
Б1.В.16	Организация производства и технология блюд европейской кухни
Б1.В.17	Русская национальная кухня
Б1.В.ДВ.04.01	Современные методы исследования качества
Б1.В.ДВ.04.02	Сенсорный анализ вин
Б1.В.ДВ.07.01	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах
Б1.В.ДВ.07.02	Организация ресторанного сервиса при гостиницах
Б1.В.ДВ.08.01	Комплексное оснащение ресторанов
Б1.В.ДВ.08.02	Оформление и дизайн предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.09.01	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания
Б1.В.ДВ.09.02	Пищевые и биологически активные добавки

экзамены по следующим дисциплинам:

Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.В.06	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)
Б1.В.ДВ.10.01	НАССР в системе общественного питания (специализация)
Б1.В.ДВ.10.02	Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании

курсовые работы (проекты) по следующим дисциплинам:

Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.06	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)

Б1.В.ДВ.10.01	НАССР в системе общественного питания (специализация)
Б1.В.ДВ.10.02	Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании

В период освоения программы бакалавриата обучающийся проходит **следующие практики:**

Учебная практика:

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

Производственная практика:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

преддипломная практика;

научно-исследовательская работа.

По завершению освоения ОПОП ВО предусмотрена государственная итоговая аттестация, включающая:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

4.6. Программа государственной итоговой аттестации

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты, а также подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 – **Технология продукции и организация общественного питания.**

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с утвержденной Программой государственной итоговой аттестации.

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»)

5.1. Учебно-методическое и библиотечно-информационное обеспечение образовательного процесса для реализации ОП ВО

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам ОП ВО. Содержание каждой из учебных дисциплин представлено в локальной сети СтГАУ (аннотации рабочих программ дисциплин). Во всех учебно-методических материалах, представленных в локальной сети СтГАУ, существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы обучающегося. Реализация образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

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

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

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

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

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

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

Научная библиотека Ставропольского ГАУ оснащена необходимым телекоммуникационным оборудованием, средствами связи, электронным оборудованием, имеет свободный доступ в сеть Интернет, использует технологии Wi-Fi. Для самостоятельной работы обучающихся функционируют 7 читальных залов, 750 посадочных мест (включая библиотеки общежитий), из них – 165 автоматизированных рабочих мест с доступом к сети «Интернет» и электронно-образовательной среде университета, 71 единица копировальной, множительной техники.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом из любой точки сети «Интернет» к ресурсам электронно-библиотечных систем:

- ЭБС «Лань»;
- ЭБС Znanium.com;
- ЭБС «Ставропольский государственный аграрный университет».

Электронная библиотека университета, включающая в себя доступы к ресурсам, виртуальные услуги и информационные материалы формируется на едином портале Научной библиотеки <http://bibl.stgau.ru/>. На сайте библиотеки сформирована система «Единого поискового окна», которая объединяет поиск по собственным и внешним ресурсам Научной библиотеки.

Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодических изданий содержит свыше 760 названий печатных периодических изданий и более 6 тыс. наименований Российских и международных электронных периодических изданий.

Фонд периодических изданий содержит, в том числе, следующие издания по магистерской программе: «Виноделие и виноградарство», «Пиво и напитки», «Садоводство и виноградарство», «Пищевая промышленность».

Электронные и печатные издания Научной библиотеки обеспечивают учебной литературой все дисциплины, преподаваемые в университете в соответствии с требованиями ФГОС.

Электронный каталог содержит более 420 тыс. записей. Формируются базы данных собственной генерации – «Труды ученых Ставропольского ГАУ», содержащая более 20 тыс. записей, «Статьи», содержащая более 340 тыс. записей.

Пользователям предоставлен доступ к современным профессиональным базам данных: к ресурсам Электронной библиотеки диссертаций Российской государственной библиотеки, к удаленному терминалу Центральной научной сельскохозяйственной

библиотеки, к международным реферативным базам данных Scopus и Web of Science Core Collection, к электронной библиотеке Grebennikon.

Терминал Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки предоставляет доступ к полнотекстовым международным коллекциям научной периодики компаний EBSCO и ProQuest: ProQuest Agricultural Science, EBSCO Agricultural Science Source, EBSCO Food Science Source.

Сформирована система ссылок на образовательные и научные электронные ресурсы, доступы к электронным каталогам ведущих библиотек и университетов мира, ссылки на международные коллекции журналов открытого доступа (Open access): Science Direct, Springer, Taylor&Francis, Oxford University Press, Thomson Reuters, EBSCO, JSTOR, ProQuest, DOAJ (Directory of Open Access Journals) и др.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены автоматизированными рабочими местами с установленным на них программным обеспечением экранного доступа «Jaws for Windows 15.0 Pro», которое позволяет преобразовывать в речевой файл электронные и печатные издания. Заключено соглашение о сотрудничестве и совместной деятельности (от 25.06.2012 г.) со Ставропольской краевой библиотекой для слепых и слабовидящих имени В. Маяковского.

5.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса для реализации ОП ВО

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

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

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин, рабочим учебным программам дисциплин.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя специализированные лаборатории.

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

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

Сведения о материально-технических условиях реализации ОП ВО, в том числе перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, представлены в Приложении 6.

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ

В университете создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся. Социокультурная среда университета представляет собой совокупность концептуальных, содержательных, кадровых, организационных и методических ресурсов, направленных на создание гуманитарной среды в учебном заведении, которая обеспечивает развитие общекультурных компетенций студентов.

Организация воспитательной деятельности в университете ведется в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
- Положением об организации воспитательной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
- Концепцией воспитательной работы ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
- Положением о порядке и правилах применения к обучающимся мер дисциплинарного взыскания в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
- Положением о студенческом совете ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
- Положение о совете родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
- Положение о кураторе академической группы ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

В организации воспитательной и внеучебной работы на факультетах непосредственно участвуют декан факультета, заместитель декана по воспитательной работе и кураторы академических групп. Воспитательная и внеучебная работа ведется в тесном сотрудничестве с органами студенческого самоуправления – Студенческим советом факультета. Работа со студентами строится на основе плана внеучебной работы, разрабатываемого совместно со Студенческим советом факультета.

Воспитательная деятельность в СтГАУ осуществляется в следующих направлениях:

- Гражданско-правовое воспитание;
- Культурно-нравственное воспитание;
- Профессионально-трудовое воспитание;
- Профилактическая деятельность;
- Студенческое самоуправление;
- Социально-психологическая адаптация первокурсников;
- Физическое воспитание.

Основными задачами управления являются:

- формирование активной гражданской позиции, патриотизма, духовно-нравственных ценностей и национального самосознания студентов;
- организационное, информационное и методическое обеспечение в рамках своей компетентности воспитательной работы в университете в соответствии с государственными приоритетами в области образования и воспитания, государственной молодежной политикой, а также с учетом специфики университета;
- формирование здорового образа жизни;
- осуществление профилактической работы по предупреждению асоциального поведения, правонарушений среди студентов;
- взаимодействие и содействие развитию органов студенческого самоуправления и других молодежных объединений позитивной направленности, стимулирование социальной активности студентов и поддержка их социально значимых инициатив;
- сохранение и приумножение традиций университета.

В университете ведется воспитательная работа в общежитии, основными целями которой является:

- организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитиях университета;
- создание оптимальной культурной среды, направленной на развитие нравственных и духовных ценностей в условиях жизни в общежитии;
- обеспечение успешной адаптации студентов-первокурсников к условиям студенческой жизни в общежитии;
- удовлетворение потребностей студентов, проживающих в общежитиях, в интеллектуальном, культурном, физическом и нравственном развитии.

Особое значение придается развитию студенческого самоуправления в общежитии, для чего проводится комплекс мероприятий: проведение встреч с активом общежития, выявление основных проблем, определение приоритетных направлений деятельности, формирование инициативных групп (комиссий) из числа проживающих в общежитии (культурно-массовая, жилищно-бытовая, спортивная и т. д.). Группы (комиссии) возглавляются членами студенческого совета общежития.

Важным направлением в работе является улучшение бытовых условий проживания в общежитии и создание благоприятного социально-психологического климата в среде студентов.

Важную роль в общекультурном развитии студентов университета отведена Первичной студенческой профсоюзной организации СтГАУ, которая объединяет студентов университета для реализации задач, поставленных перед ней. К таким задачам относятся: защита профессиональных, трудовых, социально-экономических прав и интересов членов профсоюза; обеспечение членов профсоюза правовой и социальной защитой; ведение переговоров с администрацией университета, заключение коллективного договора и его реализация, оказание материальной, консультационной помощи членам профсоюза, осуществление общественного контроля за работой комбината питания и др.

В университете действует 21 клуб по интересам, более 26 спортивных секций, при штабе «Аграрий» работает 10 специализированных студенческих отрядов.

Значительный вклад в воспитательную работу вносит научная библиотека университета. Регулярно проводятся выставки, способствующие культурному, духовно-патриотическому развитию личности студента и пропаганде здорового образа жизни, профилактике негативных социальных явлений: «Мы – за здоровый образ жизни!», конкурс стенных газет на тему: «Нет табачному дыму!» и «Я выбираю мир без курения!»; конкурс на лучший знак «Зона без курения»; конкурс презентаций «Курить – здоровью вредить»; оформление книжных выставок по пропаганде здорового образа жизни и вреде курения; оформление уголков здоровья или информационных стендов, содержащих информацию по пропаганде здорового образа жизни и т.д.

Большое значение в воспитательной работе имеет деятельность музея университета. Здесь можно ознакомиться с историей и традициями университета, узнать о выдающихся людях, непосредственно участвующих во многих событиях: ветеранах Великой Отечественной войны, передовиках производства, выпускниках университета.

Информация о проведении внеучебной работы размещается на сайте университета и непосредственно на страницах факультетов и иных структурных подразделений. Активно в этом направлении используются социальные сети. Объявления о проводимых мероприятиях и их социальной значимости размещаются на информационных стендах факультета. Кураторы академических групп знакомят студентов с расписанием предстоящих мероприятий и организуют их участие.

7. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»)

Оценка качества освоения обучающимися основной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Университете осуществляется в соответствии с локальными нормативными актами Университета.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся (далее - промежуточная аттестация) - оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ)).

Текущий контроль осуществляется в процессе контактной работы обучающихся с преподавателем – на занятиях лекционного и семинарского типа, при выполнении курсовых проектов и работ, контрольных, расчетно-графических и творческих работ, рефератов, эссе, защите отчетов по практикам (в том числе НИР), а также в процессе самостоятельной работы обучающихся. Форма проведения текущего контроля для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Промежуточная аттестация обучающихся это оценивание промежуточных (окончательных результатов освоения дисциплины) отдельной части дисциплины (модуля), прохождения практик, выполнения научно-исследовательской работы.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся осуществляются в соответствии с балльно-рейтинговой системой, установленной в Университете. Балльно-рейтинговая система оценки успеваемости студентов является составной частью системы качества обучения. Она позволяет осуществлять комплексную оценку результативности учебной работы студентов и качества освоения ими образовательной программы. Ее использование повышает мотивацию студентов к освоению ОП за счет более высокой дифференциации оценки их учебной работы, стимулирует регулярную и результативную аудиторную и самостоятельную работу студентов в семестре, ведет к повышению уровня учебно-организационной и методической работы кафедр и факультетов.

В рабочей программе дисциплины расписана методика текущего контроля успеваемости, внутрисеместровой («контрольные точки») и промежуточной (сессии) аттестации студентов по дисциплине. Система оценок при проведении промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок ее проведения так же указываются в рабочей программе дисциплины.

Для аттестации обучающихся (для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации) разрабатываются оценочные материалы, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Оценочные материалы разрабатываются в рамках методического обеспечения дисциплины и практикам и формируют фонд оценочных средств по образовательной программе.

В Государственную итоговую аттестацию входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, а также подготовка и сдача государственного экзамена.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Студенты обеспечиваются программами государственной итоговой аттестации, им создаются необходимые для подготовки условия, проводятся консультации.

Государственную итоговую аттестацию обучающихся проводит государственная экзаменационная комиссия. Заседания государственных экзаменационных комиссий проводятся председателем при участии не менее двух третей ее состава.

Результаты любого из видов государственных аттестационных испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения испытания после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий.

Университет обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путем: □

- разработки стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников с привлечением представителей работодателей; □
- мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ; □
- разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников; □
- обеспечения компетентности преподавательского состава; □
- регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей; □
- информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

8. ЛОКАЛЬНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

2. Положения об образовательных программах высшего образования – программах бакалавриата, программах специалитета, программах магистратуры и программах аспирантуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

3. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по образовательным программам высшего образования бакалавриата, магистратуры, специалитета;

4. Положение о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов, обучающихся по образовательным программам высшего образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

5. Положение о контактной работе в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

6. Положение об организации самостоятельной работы обучающихся в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по образовательным программам высшего образования бакалавриата, магистратуры, специалитета;

7. Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

8. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

9. Положение о выполнении и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
10. Положение о рабочей программе дисциплины и программе практики в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
11. Положение об оценочных материалах для проведения текущего и промежуточного контроля в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
12. Положение о программе государственной итоговой аттестации и формировании оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
13. Положение о курсовых работах (проектах) студентов ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
14. Положение об обеспечении учебного процесса учебными изданиями и иными библиотечно-информационными ресурсами в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
15. Положение по разработке, утверждению и изменению учебных планов основных профессиональных образовательных программ высшего образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
16. Положение о реализации факультативных и элективных дисциплин в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
17. Положение о порядке проведения занятий по физической культуре и спорту в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
18. Стратегия по обеспечению качества подготовки выпускников в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
19. Положение об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
20. Положение о порядке зачета результатов освоения студентами, обучающимися по образовательным программам высшего образования, дисциплин (модулей), практики на предшествующих этапах профессионального образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае необходимости в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ обучение по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

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

Университетом, по запросу, создаются специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

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

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

Получение доступного и качественного высшего образования лицами с ограниченными возможностями здоровья может быть обеспечено путем создания в университете комплекса необходимых условий обучения для данной категории студентов.

Создание условий для посещения аудиторных занятий:

1. Наличие 1-2 специальных мест в аудиториях для лиц с ограниченными возможностями здоровья. В общем случае в стандартной аудитории необходимо первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотреть для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, выделить 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

2. Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений. В частности, на втором этаже имеется туалетная кабина, доступная для маломобильных студентов.

3. Размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий.

4. Присутствие тьютера (из числа студентов-волонтеров), оказывающего обучающемуся необходимую помощь.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса:

1. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);
- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

2. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети "Интернет" для слабовидящих;
- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию организации;

3. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Кроме этого, будет обеспечен выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), а также по возможности бесплатное предоставление специальных учебников, учебных пособий и иной учебной литературы.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса:

1. Включение в вариативную часть учебного плана (блок «Дисциплины по выбору студента») специализированных адаптационных дисциплин с целью дополнительной

индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации. Набор этих специфических дисциплин определяется исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся лиц с ОВЗ.

2. В образовательном процессе следует широко использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

3. Обеспечение обучающихся лиц с ОВЗ печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Подбор и разработка учебных материалов должны проводиться с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушением слуха получали информацию визуально, с нарушением зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

4. Для прохождения практик лиц с ОВЗ при необходимости создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений и с учетом профессионального вида деятельности.

5. Для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации создаются оценочные материалы, адаптированные для лиц с ОВЗ и позволяющие оценить уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для лиц с ОВЗ устанавливается преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости ему предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

6. Обучающиеся лица с ОВЗ могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Индивидуальный график обучения предусматривает различные варианты проведения занятий: в университете (в академической группе или индивидуально), на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в образовательном процессе:

1. Адаптация официальных сайтов организаций в сети «Интернет» с учетом особых потребностей лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов.

2. Применение дистанционного обучения, которое обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучающимися, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

3. Систематическое проведение он-лайн – вебинаров, которые можно использовать для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, семинаров, выступлений студентов с докладами, защиты выполненных работ, проведения тренингов и др.

Общественная и воспитательная работа:

1. Преподавателями и кураторами групп: контроль за посещаемостью занятий лицами с ОВЗ, помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания, организация индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль аттестаций, сдачи зачетов, экзаменов, ликвидации академических задолженностей. Проводить учебные мероприятия, способствующие сплочению группы, направленные на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

2. Создание на факультете и профилирующей кафедре толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и

сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

3. Развитие волонтерского движения, которое способствует не только социализации лиц с ограниченными возможностями, но и продвигает остальную часть студентов навстречу им, развивает процессы интеграции в молодежной среде.

Особенности организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья в университете регулируются и регламентируются Положением об организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

10. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ КОМПОНЕНТОВ

Обновление ОП ВО предусмотрено ежегодно или при смене ФГОС ВО, при внесении изменений в учебный план подготовки специалистов. Утверждение рабочих программ дисциплин, программ практик предусмотрено ежегодно до начала учебного года.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») рассмотрена:

на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 22 от «14» мая 2019 года.


на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и технологического менеджмента, протокол № 14 от «21» мая 2019 года.

на ученом совете факультетов ветеринарной медицины и технологического менеджмента, протокол № 10 от «25» мая 2019 года.


Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») согласована с учебно-методическим советом Университета, протокол № 9 от «31» мая 2019 года.


Основная профессиональная образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и учебного плана по профилю «Технология организации ресторанного дела».

Разработчики:


ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ	Заведующая кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, д.с.х.н., профессор		Сычева Ольга Владимировна
<i>Место работы</i>	<i>Должность, уч. степень, звание</i>	<i>Подпись</i>	<i>Ф.И.О.</i>


Внутренние рецензенты:

ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ	Заведующий кафедрой частной зоотехнии, селекции и разведения животных, д.с.-х.н., профессор		Коноплев Виктор Иванович
<i>Место работы</i>	<i>Должность, уч. степень, звание</i>	<i>Подпись</i>	<i>Ф.И.О.</i>

ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ	Заведующий кафедрой кормления животных и общей биологии, д.с.- х.н., доцент		Марынич Александр Павлович
<i>Место работы</i>	<i>Должность, уч. степень, звание</i>	<i>Подпись</i>	<i>Ф.И.О.</i>

Внешние рецензенты:

ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Ставропольском крае»	Заведующая лабораторией по испытаниям пищевых продуктов, продовольственного сырья, кормов, продукции общественного питания, к.т.н.		Журба Людмила Николаевна
<i>Место работы</i>	<i>Должность, уч. степень, звание</i>	<i>Подпись</i>	<i>Ф.И.О.</i>

ГКУ СК «Центр лицензирования»	Заместитель директора		Фисенко Лариса Васильевна
<i>Место работы</i>	<i>Должность, уч. степень, звание</i>	<i>Подпись</i>	<i>Ф.И.О.</i>

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») утверждена на заседании ученого совета факультетов ветеринарной медицины и технологического менеджмента (протокол № 10 от 25 мая 2019 года).

Декан факультетов ветеринарной
медицины и технологического
менеджмента, доцент



В.С. Скрипкин