

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 20.09.2021 08:42:43
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

ПРИНЯТО

На заседании Ученого совета
университета
Протокол № 6 от «15» 09 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО
Саратовский ГАУ
Д.А. Соловьев
«20» сентября 2021 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

Технология и организация предприятий общественного питания

Форма обучения
очная (заочная)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник управления филиала «Саратовское управление по организации общественного питания» ООО «Газпром-питание»

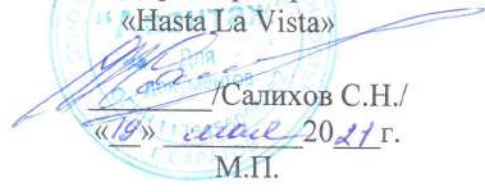
Белогов А.В./
«17» сентября 2021 г.
М.П.



СОГЛАСОВАНО:

ООО «Авантаж»
Директор кафе
«Hasta La Vista»

Салихов С.Н./
«19» сентября 2021 г.
М.П.



Саратов 2021 г.

Содержание

Описание основной профессиональной образовательной программы	
1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования	3
2. Характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования	6
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	10
4. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования	12
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования	30
6. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы	35
7. Характеристики социокультурной среды вуза, обеспечивающей развитие универсальных компетенций обучающихся	39
8. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья	44
9. Результаты оценки качества образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе	46

1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Нормативно-правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Минобрнауки России от 12.09.2013 № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки ВО»;

- Приказ Минобрнауки России от 18.11.2013 № 1245 «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования - бакалавриата, направлений подготовки высшего образования - магистратуры, специальностей высшего образования - специалитета, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки российской федерации от 12.09.2013 № 1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней) "бакалавр" и "магистр", перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.09.2009 N 337, направлениям подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицу квалификации (степени) "специалист", перечень которых утвержден постановлением Правительства Российской Федерации от 30.12.2009 г. № 1136 (с изменениями и дополнениями);

- Федеральные государственные образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата). Приказ от 17.08.2020 г. №1047. Зарегистрировано в Минюсте России 09.09.2020 г. №59723;

- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» (далее – ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, университет), утвержденный приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации №66-У от 18 июня 2015 г., изменения Устав №3 от 22 сентября 2017 года №3212-У;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, утвержденный приказом ректора от 29.08.2017 года № 552-ОД;

- Положение об основной профессиональной образовательной программе высшего образования (программы бакалавриата, программы магистратуры, программы специалитета) в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (в новой редакции),

рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 26.06.2019 г. (Протокол №8), утвержденное приказом ректора от 27.06.2019 года № 463-ОД;

- Порядок разработки и утверждения учебных планов по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (в новой редакции), рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 г. (Протокол №1), утверждённый приказом ректора от 29.08.2017 года № 552-ОД;

- Положение о порядке выбора и освоения элективных и факультативных дисциплин обучающимися по ОПОП ВО в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (в новой редакции), рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 07.05.2018 г. (Протокол №9), утвержденное приказом ректора от 08.05.2018 года № 309-ОД;

- Положение о порядке реализации дисциплины физическая культура и спорт в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (в новой редакции), рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 07.05.2018 г. (Протокол №9), утвержденное приказом ректора от 08.05.2018 года № 309-ОД;

- Положение о самостоятельной работе обучающихся в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 г. (Протокол №1), утвержденное приказом ректора от 29.08.2017 года № 552-ОД;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования (уровни: бакалавриат, специалитет, магистратура) в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (в новой редакции), рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 26.06.2019 г. (Протокол №8), утвержденное приказом ректора от 27.06.2019 года № 463-ОД;

- Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета и программ магистратуры в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотренной и одобренной на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовской ГАУ 07.05.2018 года (Протокол №9), утвержденное приказом ректора от 08.05.2018 г. №309-ОД;

- Порядок разработки (актуализации) рабочей программы дисциплины (модуля) по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 г. (Протокол №1), утвержденный приказом ректора от 29.08.2017 года № 552-ОД;

- Порядок разработки (актуализации) программы практики по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 16.08.2016 г. (Протокол №1), утвержденный приказом ректора от 18.08.2016 года №561 - ОД;

- Порядок разработки (актуализации) программы научно-исследовательской работы по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 г. (Протокол №1), утвержденный приказом ректора от 29.08.2017 года № 552-ОД;

- Порядок разработки (актуализации) программ итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, реализуемым в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 07.05.2018 (Протокол №9), утвержденный приказом ректора от 08.05.2018 года № 309-ОД;

- Положение об оценочных материалах (оценочных средствах) рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 20.08.2017 (Протокол №1), утвержденное приказом ректора от 29.08.2017 года № 552 – ОД;

- Положение об электронной информационно-образовательной среде и электронном портфолио обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры (в новой редакции), рассмотренное и одобренное на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 26.06.2019 года (Протокол №8), утвержденное приказом ректора от 27.06.2019 г. №463 - ОД;

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования (уровни: бакалавриат, специалитет, магистратура) в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотренное и одобренное на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 07.05.2018 года (Протокол №9), утвержденное приказом ректора от 08.05.2018 г. №309 - ОД;

- Положение электронных ресурсах ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотренное и одобренное на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 18.01.2017 года (Протокол №3), утвержденное приказом ректора от 19.01.2017г. №19 – ОД;

- Положение о курсовой работе (проекте) по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (в новой редакции), рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 (Протокол №1), утвержденное приказом ректора от 29.08.2017 года №552 – ОД.

2. Характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования

2.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Основная профессиональная образовательная программа «Технология и организация предприятий общественного питания» (далее – ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, а также с учетом потребностей регионального рынка труда и представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную во ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, средства и технологии оценки и аттестации качества подготовки обучающихся на всех этапах обучения: учебный план, календарный график учебного процесса, рабочие программы дисциплин (модулей), программы по всем видам практики, включая преддипломную, программу научно-исследовательской работы, программу государственной итоговой аттестации, фонды оценочных средств для оценки уровня достижения планируемых результатов обучения, показатели и критерии оценивания компетенций по дисциплинам (модулям) и практикам, научно – исследовательской работе, государственной итоговой аттестации.

2.2 Цель и задачи ОПОП ВО

Целью основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (академический бакалавриат) является профессиональная подготовка выпускника в соответствии с современным уровнем развития техники и технологии в области общественного питания и гостеприимства, формирование технически грамотной, социально ответственной личности.

В области воспитания целью основной профессиональной образовательной программы высшего образования является: формирование у обучающихся социально-личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности,

организованности, трудолюбию, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, повышению их общей культуры.

В области обучения целью ОПОП ВО «Технология и организация предприятий общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (академический бакалавриат) является:

- подготовка в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний;

- получение высшего профессионального профилированного образования позволяющего выпускнику: успешно работать на предприятиях общественного питания, проводить разработки и исследования, направленные на создание новых конкурентоспособных видов пищевых продуктов;

- разработку эффективных способов организации и обслуживания населения услугами общественного питания, технологического и технического оснащения предприятий питания, обеспечения качества и безопасности продуктов питания;

- обладать универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

ОПОП 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.

Структура образовательной программы предусматривает базовую (обязательную) часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений, устанавливаемую совместно с ведущими профильными предприятиями и образовательной организацией.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений, дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин, позволяет обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) продолжения профессионального образования на следующем уровне.

Образовательная деятельность по ОПОП ВО «Технология и организация предприятий общественного питания» реализуется на государственном языке Российской Федерации.

2.3 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

2.4 Направленность ОПОП ВО

Данная ОПОП ВО реализуется по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания.

Направленность ОПОП ВО определяется дисциплинами формируемыми участниками образовательных отношений программы академического бакалавриата с помощью которых формируются профессиональные компетенции.

2.5 Квалификация, присваиваемая выпускнику

При успешном освоении ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (академический бакалавриат) выпускнику присваивается квалификация «БАКАЛАВР» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2.6 Трудоемкость ОПОП ВО

Трудоемкость освоения обучающимся ОПОП составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП «Технология и организация предприятий общественного питания».

2.7 Срок освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Срок освоения ОПОП ВО в соответствии с ФГОС ВО по 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (академический бакалавриат):

- нормативный – 4 года;
- по очной форме обучения – 4 года;
- по заочной форме обучения – 5 лет.

3 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускника и (или) сферы профессиональной деятельности в которой выпускники, освоившие программу академического бакалавриата в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация предприятий общественного питания могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; в сфере научных исследований);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

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

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

3.2 Тип (типы) задач и задач профессиональной деятельности выпускника

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский

3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников 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.

3.4 Описание трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом (карта профессиональной деятельности)

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
22.005 Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020г. № 329н)	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.6	6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	D/03.6	6

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
				пищевых продуктов		
33.011 Профессиональный стандарт "Повар" (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н)	D	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	6	Управление процессов основного производства организации питания	D/01.6	6
				Организация и координация процессов основного производства организации питания	D/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	D/03.6	6
33.013 Профессиональный стандарт "Официант/бармен" (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н)	D	Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	6	Планирование процессов обслуживания потребителей организаций питания	D/01.6	6
				Организация и координация процессов обслуживания потребителей организаций питания	D/02.6	6
				Контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания	D/03.6	6
33.008 Профессиональный стандарт Руководитель предприятия питания (утвержден приказом				Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия	B/01.6	6

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н)	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	питания		
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6	6

3.5 Ключевые партнеры основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Ключевыми партнерами, участвующими в формировании и реализации ОПОП ВО «Технология и организация предприятий общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания являются:

1. ООО «Русский кейтеринг», г. Саратов;
2. ООО «Авантаж», кафе «Hasta la Vista» г. Саратов;
3. ООО «Коляда», ресторан «Одесса», г. Саратов;
4. ООО «Эра», ресторан «Словакия», г. Саратов;
5. ООО «Европа II», ресторан «Веранда», г. Саратов;
6. ООО «Кофе-шоколад», г. Саратов;
7. ИП Бадагов Семейный развлекательный комплекс, кафе «Джуманджи», г. Вольск.

4. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ОПОП ВО «Технология и организация предприятий общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (академический бакалавриат) выпускник должен обладать следующими компетенциями:

универсальными компетенции (УК):

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);
- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4);
- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5);
- способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);
- способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7);
- способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);
- способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах (УК-9);
- способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-10);
- способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-11).

общефессиональные компетенции (ОПК):

- способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);
- способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2);
- способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3);
- способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4);
- способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5).

профессиональные компетенции (ПК):

- способен осуществлять разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания (ПК-1);

- способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания (ПК-2);

- владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания (ПК-3);

- управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания (ПК-4);

- способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания (ПК-5).

Таблица 1 – Матрица компетенций

Индекс	Содержание
1	2
УК-1	<i>Применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач</i>
Б1.О.08	Информатика
Б1.В.02	Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания
Б2.В.03(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Б2.В.04(П)	Производственная практика (технологическая)
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-2	<i>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</i>
Б1.О.04	Менеджмент
Б1.В.07	Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания
Б1.В.08	Производственный учет в сфере общественного питания
Б2.В.04(П)	Производственная практика (технологическая)
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-3	<i>Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</i>
Б1.О.23	Психология работы в малых группах
Б1.О.27	Деловой этикет
Б1.О.28	Социология
Б1.В.09	Стандарт организации предприятий общественного питания
Б2.В.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)
Б2.В.02(У)	Учебная практика (технологическая)

Б2.В.03(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Б2.В.04(П)	Производственная практика (технологическая)
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-4	<i>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</i>
Б1.О.01	Иностранный язык
Б1.О.26	Русский язык и культура речи
Б2.В.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)
Б2.В.02(У)	Учебная практика (технологическая)
Б2.В.03(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Б2.В.04(П)	Производственная практика (технологическая)
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-5	<i>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</i>
Б1.О.02	Питание как часть культуры народа
Б1.О.03	Философия
Б1.О.30.01	Всеобщая история
Б1.О.30.02	История России
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6	<i>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</i>
Б1.О.23	Психология работы в малых группах
Б2.В.04(П)	Производственная практика (технологическая)
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-7	<i>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения</i>
Б1.О.21	Физическая культура и спорт
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-8	<i>способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</i>
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности
Б2.В.02(У)	Учебная практика (технологическая)
Б2.В.03(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Б2.В.04(П)	Производственная практика (технологическая)
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

<i>УК-9.1</i>	<i>Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</i>
Б1.О.32	Специальные педагогика и специальная психология
Б2.В.04(П)	Производственная практика (технологическая)
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>УК-10</i>	<i>Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</i>
Б1.О.22	Экономическая культура
Б1.В.07	Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания
Б2.В.04(П)	Производственная практика (технологическая)
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>УК-11</i>	<i>Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</i>
Б1.О.20	Правоведение
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ОПК-1</i>	<i>Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности</i>
Б1.О.08	Информатика
Б1.О.29	Цифровые технологии в технологии и организации предприятий общественного питания
Б1.О.33	Моделирование процессов в сфере общественного питания
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ОПК-2</i>	<i>Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач</i>
Б1.О.05	Математика (базовый уровень)
Б1.О.06	Прикладная математика в технологии и организации предприятий общественного питания
Б1.О.10	Экология
Б1.О.11	Неорганическая и аналитическая химия
Б1.О.12	Органическая и коллоидная химия
Б1.О.13	Биохимия
Б1.О.14	Микробиология пищевых продуктов
Б1.О.25	Теоретическая технология
Б1.О.31	Статистические методы обработки данных в технологии и организации предприятий общественного питания
Б1.О.35	Электротехника
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ОПК-3</i>	<i>Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</i>
Б1.О.07	Физика
Б1.О.15	Тепло - и хладотехника
Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ОПК-4</i>	<i>Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</i>

Б1.О.18	Физиология питания
Б1.О.19	Товароведение продовольственных товаров
Б1.О.25	Теоретическая технология
Б1.О.34	Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ОПК-5</i>	<i>Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</i>
Б1.О.14	Микробиология пищевых продуктов
Б1.О.17	Санитария и гигиена питания
Б1.О.19	Товароведение продовольственных товаров
Б1.О.25	Теоретическая технология
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ПК-1</i>	<i>Способен осуществлять разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания</i>
Б1.В.01	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания
Б1.В.12	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.17	Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ПК-2</i>	<i>Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания</i>
Б1.О.23	Психология работы в малых группах
Б1.О.27	Деловой этикет
Б1.В.05	Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания
Б1.В.06	Охрана труда на предприятиях общественного питания
Б1.В.07	Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания
Б1.В.09	Стандарт организации предприятий общественного питания
Б1.В.11	Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания
Б1.В.14	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.16	Технология барного сервиса на предприятии общественного питания
Б1.В.22	Технология ресторанного сервиса
Б1.В.ДВ.02.01	Организация кейтеринга
Б2.В.02(У)	Учебная практика (технологическая)
Б2.В.03(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Б2.В.04(П)	Производственная практика (технологическая)
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ПК-3</i>	<i>Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания</i>
Б1.О.24	Методы исследования сырья и пищевых продуктов

Б1.О.25	Теоретическая технология
Б1.В.02	Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания
Б1.В.19	Структура пищевых систем кулинарной продукции
Б1.В.25	Пищевые добавки
Б2.В.03(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Б2.В.04(П)	Производственная практика (технологическая)
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ПК-4</i>	<i>Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания</i>
Б1.О.15	Тепло - и хладотехника
Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.О.17	Санитария и гигиена питания
Б1.О.19	Товароведение продовольственных товаров
Б1.В.02	Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания
Б1.В.03	Основы технологии кулинарной продукции
Б1.В.04	Технохимический контроль продукции общественного питания
Б1.В.05	Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях
Б1.В.07	Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания
Б1.В.08	Производственный учет в сфере общественного питания
Б1.В.09	Стандарт организации предприятий общественного питания
Б1.В.10	Технология продуктов функционального питания
Б1.В.11	Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания
Б1.В.13	Технология продукции общественного питания
Б1.В.14	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.15	Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания
Б1.В.16	Технология барного сервиса на предприятии общественного питания
Б1.В.18	Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания
Б1.В.19	Структура пищевых систем кулинарной продукции
Б1.В.20	Технология и организация детского питания
Б1.В.21	Технология и организация диетического питания
Б1.В.22	Технология ресторанного сервиса
Б1.В.23	Технология блюд зарубежной кухни
Б1.В.24	Продовольственная безопасность с основами нутрициологии
Б1.В.25	Пищевые добавки
Б1.В.ДВ.02.01	Организация кейтеринга
Б1.В.ДВ.02.02	Технология карвинга
Б1.В.ДВ.03.01	Рекламная деятельность предприятия общественного питания

Б1.В.ДВ.03.02	Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса
Б1.В.ДВ.04.01	Кондитерское производство
Б1.В.ДВ.04.02	Технология мучных кондитерских изделий
Б2.В.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)
Б2.В.02(У)	Учебная практика (технологическая)
Б2.В.03(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Б2.В.04(П)	Производственная практика (технологическая)
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Винодельческая и алкогольная продукция стран мира
ФТД.02	Технология и техника работы бариста
<i>ПК-5</i>	<i>Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания</i>
Б1.О.17	Санитария и гигиена питания
Б1.О.19	Товароведение продовольственных товаров
Б1.О.24	Методы исследования сырья и пищевых продуктов
Б1.В.04	Технохимический контроль продукции общественного питания
Б1.В.24	Продовольственная безопасность с основами нутрициологии
Б2.В.03(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Б2.В.04(П)	Производственная практика (технологическая)
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Таблица 2 – Индикаторы достижения компетенций в рамках образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация предприятий общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Информатика; Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания; Производственная практика: научно-исследовательская работа; Производственная практика (технологическая); Преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	<i>УК-1 - Применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач</i>	УК-1.1 – Применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач; УК-1.2 - Проводит элементарные социологические исследования, анализирует результаты для их использования в профессиональной деятельности

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
<p>Менеджмент; Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания; Производственный учет в сфере общественного питания; Производственная практика (технологическая); Преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>УК-2 - <i>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</i></p>	<p>УК-2.1 – Разрабатывает стратегии планирования и развития предприятия, проводит оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений; УК-2.2 - Способен организовать документооборот по производству на предприятии питания</p>
<p>Психология работы в малых группах; Деловой этикет; Социология; Стандарт организации предприятий общественного питания; Учебная практика (ознакомительная); Учебная практика (технологическая); Производственная практика: научно-исследовательская работа; Производственная практика (технологическая); Преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>УК-3 - <i>Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</i></p>	<p>УК-3.1 – Осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде; УК-3.2 – Осуществляет социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности; УК-3.3 – Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учётов интересов; УК-3.4 - Планирует и корректирует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы</p>
<p>Иностранный язык; Русский язык и культура речи; Учебная практика (ознакомительная); Учебная практика (технологическая); Производственная практика: научно-</p>	<p>УК-4 - <i>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</i></p>	<p>УК-4.1 – Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах); УК-4.2 – Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации</p>

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
исследовательская работа; Производственная практика (технологическая); Преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		
Питание как часть культуры народа; Философия; Всеобщая история; История России; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-5 - <i>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</i>	УК-5.1 - Анализирует современное состояние общества на основе анализа и оценки закономерностей и особенностей исторического процесса развития народов и государств мирового сообщества с древнейших времен до современности; УК-5.2 - Воспринимает межкультурное разнообразие общества с позиций этики и философских знаний; УК-5.3 - Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития; УК-5.4 - Анализирует традиции и культуры питания народов России сформировавшиеся в ходе исторического развития
Психология работы в малых группах; Производственная практика (технологическая); Преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-6 - <i>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</i>	УК-6.1 - Оценивать свои ресурсы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их используют при выполнении полученного задания
Физическая культура и спорт; Общая физическая подготовка; Адаптивная физическая культура; Фитнес; Спортивная борьба; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-7 - <i>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения</i>	УК-7.1 - Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни; УК-7.2 - Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности; Учебная практика (технологическая); Производственная	УК-8 - <i>Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной</i>	УК-8.1 - Идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека; УК-8.2 - Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
практика: научно-исследовательская работа; Производственная практика (технологическая); Преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	<i>деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</i>	характера; УК-8.3 - Оказывает первую помощь пострадавшему
Специальные педагогика и специальная психология; Производственная практика (технологическая); Преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	<i>УК-9.1 - Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</i>	УК-9.1 - Знает клинико-психологические особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью, включенных в социально-профессиональные отношения; базовые принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах; УК-9.2. Умеет применять базовые дефектологические знания в инклюзивной практике социально-профессионального взаимодействия для социальной адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью; соблюдать требования толерантного отношения к лицам с ОВЗ и инвалидностью
Экономическая культура; Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания; Производственная практика (технологическая); Преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	<i>УК-10 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</i>	УК-10.1 - Знает основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных задач; УК-10.2 - Способен осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания
Правоведение; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	<i>УК-11 - Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</i>	УК-11.1 - Демонстрирует знание антикоррупционного законодательства, формы коррупционного проявления; проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению; анализирует и использует нормативные правовые акты в различных сферах деятельности, а также в сфере противодействия коррупции

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Информатика; Цифровые технологии в организации предприятий общественного питания; Моделирование процессов в сфере общественного питания; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	<i>ОПК-1 - Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности</i>	ОПК-1.1 - Понимает основы информатики и принципы работы современных информационных технологий и применяет их для решения задач в сфере технологии продукции и организации общественного питания; ОПК-1.2 - Способен использовать информационные технологии при моделировании технологических процессов производства продукции питания; ОПК-1.3 - Использует принцип работы современных информационных технологий и применяет их для решения задач профессиональной деятельности
Математика (базовый уровень); Прикладная математика в организации предприятий общественного питания; Экология; Неорганическая и аналитическая химия; Органическая и коллоидная химия; Биохимия; Микробиология пищевых продуктов; Теоретическая технология; Статистические методы обработки данных в технологии и организации предприятий общественного питания; Электротехника; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	<i>ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач</i>	ОПК-2.1 - Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания; ОПК-2.2 - Используют фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания; ОПК-2.3 - Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания; ОПК-2.4 - Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допускает возникновения экологической опасности; ОПК-2.5 - Применяет методы статистической обработки данных для решения задач в сфере общественного питания; ОПК-2.6 - Решает задачи профессиональной деятельности на основе использования законов электротехники
Физика; Тепло - и хладотехника; Процессы и аппараты пищевых производств;	<i>ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации</i>	ОПК-3.1 - Решает типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний в области тепловой и холодильной обработки продуктов; ОПК-3.2 - Способен проводить расчеты определяющих параметров процессов и размеров

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	<i>современного технологического оборудования и приборов</i>	аппаратов для осуществления и совершенствования технологических процессов производства продуктов питания; ОПК-3.3 - Способен применять конкретные типы приборов для измерения основных параметров технологических процессов различных видов технологического оборудования
Санитария и гигиена питания; Физиология питания; Товароведение продовольственных товаров; Теоретическая технология; Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	<i>ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</i>	ОПК-4.1 - Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов производства продукции питания; ОПК-4.2 - Знает изменения состава и свойств продуктов питания, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания; ОПК-4.3 - Знает физиологические особенности потребности организма в пищевых веществах для организации рационального питания различных групп населения; ОПК-4.4 - Знает требования нормативных документов и способен к их применению в организации производства продукции питания; ОПК-4.5 - Ориентируется в ассортиментных группах продовольственных товаров и в потребительских свойствах различных видов пищевых продуктов
Микробиология пищевых продуктов; Санитария и гигиена питания; Товароведение продовольственных товаров; Теоретическая технология; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	<i>ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</i>	ОПК-5.1 - Осуществляет контроль технологического процесса на всех этапах производства продуктов питания; ОПК-5.2 - Способен проводить оценку качества пищевого сырья и продуктов питания
Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания; Проектирование предприятий общественного питания; Строительное проектирование и техническое обеспечение	<i>ПК-1 - Способен осуществлять разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания</i>	ПК-1.1 - Знает основные принципы строительства и реконструкции предприятий питания; ПК-1.2 - Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта с учетом требований поточности технологического процесса на предприятиях общественного питания; ПК-1.3 - Использует программные продукты в области проектирования; ПК-1.4 - Использует знания инженерных наук и информационных технологий при проектировании оборудования для производства продукции общественного питания; ПК-1.5 - Обладает навыками чтения чертежей и выполнения конструкторских документов,

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
предприятий общественного питания; Преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		средствами компьютерной графики с учетом требований ЕСКД, составления технических заданий на проектирование и модернизацию оборудования
Психология работы в малых группах; Деловой этикет; Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания; Охрана труда на предприятиях общественного питания; Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания; Стандарт организации предприятий общественного питания; Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Технология барного сервиса на предприятии общественного питания; Технология ресторанного	<i>ПК-2 - Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания</i>	ПК-2.1 - Осуществляет планирование, координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания; ПК-2.2 - Координирует процессы оказания услуг, обслуживания потребителей; ПК-2.3 - Способен формировать профессиональную команду на основе современных методов управления; ПК-2.4 - Способен применять технические средства автоматизации для управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания; ПК-2.5 - Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
сервиса; Организация кейтеринга; Учебная практика (технологическая); Производственная практика: научно-исследовательская работа; Производственная практика (технологическая); Преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		
Методы исследования сырья и пищевых продуктов; Теоретическая технология; Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания; Структура пищевых систем кулинарной продукции; Пищевые добавки; Производственная практика: научно-исследовательская работа; Производственная практика (технологическая); Преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	<i>ПК-3 - Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания</i>	ПК-3.1 - Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологии; ПК-3.2 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов; ПК-3.3 - Способен использовать на практике умения и навыки в организации и проведении исследовательских работ
Тепло - и хладотехника; Процессы и аппараты пищевых производств; Санитария и гигиена питания;	<i>ПК-4 - Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания</i>	ПК-4.1 - Владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; ПК-4.2 - Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания;

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
<p>Товароведение продовольственных товаров;</p> <p>Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания;</p> <p>Основы технологии кулинарной продукции;</p> <p>Технохимический контроль продукции общественного питания;</p> <p>Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях;</p> <p>Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания;</p> <p>Производственный учет в сфере общественного питания;</p> <p>Стандарт организации предприятий общественного питания;</p> <p>Технология продуктов функционального питания;</p> <p>Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания;</p> <p>Технология продукции общественного питания;</p> <p>Организация производства и обслуживания на</p>		<p>ПК-4.3 - Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания;</p> <p>ПК-4.4 - Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами;</p> <p>ПК-4.5 - Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям;</p> <p>ПК-4.6 - Оценивает качество приготовления и безопасность продукции общественного питания;</p> <p>ПК-4.7 - Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов;</p> <p>ПК-4.8 - Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования;</p> <p>ПК-4.9 - Умеет анализировать спрос и разрабатывает мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики;</p> <p>ПК-4.10 - Управляет информацией при разработке и контроле исполнения бюджета предприятия общественного питания в соответствии с законодательством</p>

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
<p>предприятиях общественного питания; Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания; Технология барного сервиса на предприятии общественного питания; Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания; Структура пищевых систем кулинарной продукции; Технология и организация детского питания; Технология и организация диетического питания; Технология ресторанного сервиса; Технология блюд зарубежной кухни; Продовольственная безопасность с основами нутрициологии; Пищевые добавки; Организация кейтеринга; Технология карвинга; Рекламная деятельность предприятия общественного питания; Рекламные</p>		

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
<p>коммуникации ресторанного бизнеса; Кондитерское производство; Технология мучных кондитерских изделий; Учебная практика (ознакомительная); Учебная практика (технологическая); Производственная практика: научно-исследовательская работа; Производственная практика (технологическая); Преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы; Винодельческая и алкогольная продукция стран мира; Технология и техника работы бариста</p>		
<p>Санитария и гигиена питания; Товароведение продовольственных товаров; Методы исследования сырья и пищевых продуктов; Технохимический контроль продукции общественного питания; Продовольственная безопасность с основами нутрициологии; Производственная практика: научно-исследовательская работа; Производственная</p>	<p><i>ПК-5 - Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания</i></p>	<p>ПК-5.1 - Составляет программы производственного контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятий питания; ПК-5.2 - Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания</p>

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
практика (технологическая); Преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 301 от 05.04.2017 года и ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (академический бакалавриат), содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется учебным планом, рабочими программами дисциплин (модулей); программами практик; программой государственной итоговой аттестации, оценочными и методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

5.1 Учебный план

Компетентностно-ориентированный учебный план, утвержденный в установленном порядке, приведен в приложениях 1.1 и 1.2 (очная форма обучения и 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.

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

- Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает в себя дисциплины, относящиеся к обязательной части (базовой) и части, формируемой участниками образовательных отношений (вариативной).

В части, формируемой участниками образовательных отношений, обеспечивается возможность для изучения обучающимися элективных дисциплин.

- Блок 2 «Практики», в том числе научно-исследовательская работа (НИР), который в соответствии с ФГОС ВО направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

- 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.

- «Факультативы», включает в себя 2 факультативные дисциплины, которые не входят в общий объем ОПОП ВО.

Для каждой дисциплины, практики (в том числе научно-исследовательской работы) указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

Дисциплины, относящиеся к обязательной части основной профессиональной образовательной программы, являются обязательными для освоения обучающимся. Набор дисциплин, относящихся к обязательной части программы, определяется университетом в объеме, установленном ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (академический бакалавриат).

Дисциплины и практики, относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений, определяются университетом в объеме, установленном ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (моделирования, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, кейсы и др.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, мастер-классы экспертов и специалистов.

5.2 Календарный учебный график

В состав ОПОП входит календарный учебный график по очной, заочной формам обучения. В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные аттестации и государственную итоговую аттестацию (ГИА), каникулы.

Календарный график является частью учебного плана по соответствующей форме обучения.

Ежегодно, до начала учебного года разрабатывается календарный учебный график по ОПОП ВО с наложением на фактический календарь и указанием точных дат начала и окончания теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, НИР, ГИА (Приложение 2), который корректируется в соответствии с ежегодным Постановлением Правительства Российской Федерации о выходных днях.

5.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)

Разработанные и утвержденные в установленном порядке рабочие программы дисциплин являются составной частью ОПОП ВО (Приложение 3).

5.4 Программы практик и научно-исследовательской работы

Раздел ОПОП 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 обучающимися в результате освоения теоретических курсов и специальных дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций обучающихся, предусмотренных ФГОС ВО.

В Блок 2 "Практики" входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики и научно-исследовательская работа.

Типы учебной практики:

- ознакомительная практика;
- технологическая практика;
- научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы).

Способы проведения учебной практики:

- стационарная;
- выездная.

Типы производственной практики:

- технологическая практика;
- организационно-управленческая практика;
- преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики:

- стационарная;
- выездная.

Практики проводятся в сторонних организациях или в структурных подразделениях университета, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся, и обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Цели, задачи, содержание и формы отчетности определены в программах практик по каждому виду практики.

Аттестация по итогам практики проводится в соответствии с требованиями, установленными программами практик.

Разработанные и утвержденные в установленном порядке программы практик хранятся в составе ОПОП ВО (Приложение 4,5).

5.5 Программа государственной итоговой аттестации обучающихся

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

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 (академический бакалавриат).

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с утвержденной Программой государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе «Технология и организация предприятий общественного питания».

Программа государственной итоговой аттестации обучающихся входит в состав ОПОП ВО (Приложение 6).

5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе и государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (академический бакалавриат) и Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 301 от 05.04.2017 года для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП университет создает оценочные материалы для

проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Оценочные материалы по ОПОП ВО «Технология и организация предприятий общественного питания» позволяют оценить уровень сформированности компетенций формируются в соответствии с Положением об оценочных материалах (оценочных средствах) рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 (Протокол №1), приложение к приказу ректора от 29.08.2017 года № 552 – ОД.

Оценочные материалы включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических и лабораторных занятий, для письменных работ, контрольных работ, подготовки докладов, рефератов, выступлений, подготовки отчетов, групповых и индивидуальных проектов, зачетов и экзаменов; тесты; примерную тематику курсовых работ и курсовых проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций (части компетенций) обучающихся.

Для каждого результата обучения по дисциплине или практике определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации включают в себя перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы: описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Оценочные материалы по каждой дисциплине (модулю), практике, НИР, государственной итоговой аттестации являются неотъемлемой частью соответствующих рабочих программ дисциплин, программ практик, НИР, государственной итоговой аттестации (Приложения 3,4,5,6).

5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе и государственной итоговой аттестации

Методические материалы включают в себя краткий курс лекций, методические указания по выполнению лабораторных работ, методические указания по выполнению расчетно-графических работ, методические указания по выполнению курсовых работ (проектов), задания для тестирования обучающихся, справочные материалы, методические указания по учебным, производственным практикам, включая производственную практику: научно-исследовательскую работу и преддипломную практику, которые сформированы в соответствии со структурой и содержанием дисциплины (модуля, практики), используемыми образовательными технологиями и формами организации образовательного процесса и являются составной частью соответствующих рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, научно-исследовательской работы, программы государственной итоговой аттестации.

Организационно-методические материалы (методические указания, рекомендации), позволяют обучающемуся оптимальным образом спланировать и организовать процесс освоения учебного материала.

Учебно-методические материалы направлены на усвоение обучающимися содержания дисциплины (модуля, практики, НИР, ГИА); а также направлены на проверку и соответствующую оценку сформированности компетенций (части компетенций) обучающихся на различных этапах освоения учебного материала.

В качестве учебных изданий используются учебники, учебные пособия, учебно-методические пособия, рабочие тетради, практикум, задачник и др.

5.8 Рабочая программа воспитательной работы и календарный план воспитательной работы

Разработанные и утвержденные в установленном порядке рабочая программа воспитательной работы и календарный план воспитательной работы хранятся в составе ОПОП ВО.

6. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

6.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования «Технология и организация предприятий общественного питания» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе, государственной итоговой аттестации.

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 электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета.

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 университета, так и вне ее по паролю, выдаваемому обучающемуся в установленном порядке.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

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

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

- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения,

- 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 синхронном и (или) асинхронном режиме.

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

Библиотека университета оснащена необходимым телекоммуникационным оборудованием, средствами связи, электронным оборудованием, имеет свободный доступ в сеть «Интернет».

Для самостоятельной работы обучающихся на каждом учебном комплексе функционируют читальные залы. Общее количество посадочных мест в библиотеке – 1098, из них – 549 автоматизированных рабочих мест с доступом к сети «Интернет» и электронно-образовательной среде университета.

Электронная библиотека университета, включающая в себя доступы к ресурсам, виртуальные услуги и информационные материалы формируется на едином портале библиотеки университета <http://read.sgau.ru/biblioteka>. Каждому обучающемуся обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-информационным ресурсам библиотеки (http://library.sgau.ru/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBN=BOOKS&P21DBN=BOOKS&S21FMT=&S21ALL=&Z21ID; <http://www.sgau.ru/obrazovatel'naya-sreda>) из любой точки сети «Интернет» содержащим в себе: ресурсы электронно библиотечных систем, электронных библиотек, современных профессиональных баз данных и информационно-справочных систем:

- ЭБС «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>);

- ЭБС «Лань» (<https://e.lanbook.com>);

- ЭБС «Znanium» (<http://znanium.com>);

- ЭБС BOOK.ru (<https://www.book.ru/>);

- Зарубежная наукометрическая база данных Web of Science (<http://webofscience.com>);

- База данных Springer Nature (<https://link.springer.com/>);

- Электронно-библиотечная система издательства Юрайт (<https://bibli-online.ru/>)

- Polpred.com. Обзор СМИ (<https://polpred.com/news>);

- Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» (<https://rucont.ru/>);

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Российской академии сельскохозяйственных наук (<https://www.cnshb.ru/>);

-Электронный каталог СГАУ
(http://library.sgau.ru/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBN=BOOKS&P21DBN=BOOKS&S21FMT=&S21ALL=&Z21ID).

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

Обучающимся обеспечен одновременный неограниченный доступ (удаленный доступ) всем обучающимся к электронной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде университета, электронным библиотечным системам, современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин и ежегодно обновляется.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Фонд периодических изданий содержит, в том числе, следующие издания по ОПОП:

- печатные периодические издания «Аграрный научный журнал»;
- электронные научные журналы на платформе НЭБеLibrary (<https://elibrary.ru/>);
- электронные научные журналы в коллекции ЭБС «Лань» (<https://e.lanbook.com/journals>);
- электронные научные журналы в коллекции ЭБС «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru/6951.html>);
- электронные научные журналы в коллекции ЭБС «Znanium» (<http://znanium.com>);
- архивы журналов РАН (<https://www.libnauka.ru/>).

В ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, реализующем программу бакалавриата, среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет величину не менее установленной Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки.

6.2 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО

Реализация ОПОП ВО «Технология и организация предприятий общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (академический бакалавриат) обеспечивается научно-педагогическими кадрами в соответствии с требованиями

ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (академический бакалавриат).

Перечень научно-педагогических работников, привлекаемых к реализации данной ОПОП представлен в справке о кадровом обеспечении образовательной программы (Приложение 7).

Сведения о сотрудниках, привлекаемых к реализации ОПОП приведены в справке о работниках из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы высшего образования (Приложение 8).

Доля педагогических работников организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины, соответствует требованиям образовательного стандарта по направлению подготовки.

Доля педагогических работников организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет), соответствует требованиям образовательного стандарта по направлению подготовки.

Доля педагогических работников организации, участвующих в реализации программы бакалавриата и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень и (или) ученое звание, соответствует требованиям образовательного стандарта по направлению подготовки.

6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО

Реализация ОПОП ВО «Технология и организация предприятий общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания обеспечена специальными помещениями, которые представляют собой учебные аудитории для проведения для проведения учебных занятий, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.

Материально – технические условия для реализации образовательного процесса соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам и обеспечивают проведение:

- аудиторных занятий (лекций, практических и лабораторных работ, консультаций и т.п.);
- самостоятельной учебной работы обучающихся;
- практик;
- научно-исследовательской работы обучающихся.

Для проведения аудиторных занятий материально-техническое обеспечение ОПОП ВО включает:

- лекционные аудитории, оборудованные компьютерами с установленным программным обеспечением (Microsoft Office версии не позднее 2007, PowerPoint) и проектором для демонстрации презентаций;

- аудитории для проведения практических занятий, в том числе компьютерные классы с установленным программным обеспечением (Microsoft Word, Microsoft PowerPoint, Microsoft Excel) и доступом к сети Интернет для дисциплин, проводимых в компьютерных классах;

- аудитории для проведения лабораторных работ оснащены необходимым современным торгово-технологическим, холодильным, механическим, тепловым и весоизмерительным оборудованием; лабораторным оборудованием и приборами; наборами реактивов для реализации методов определения характеристик продукции; комплектами ресторанной мебели.

- для выполнения обучающимися самостоятельной работы – на сайте университета размещены электронные учебные пособия, методические рекомендации по написанию курсовых проектов и работ, методические рекомендации по написанию выпускной квалификационной работы, учебные программы дисциплин, методические материалы для самостоятельной подготовки обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

Сведения о материально-технических условиях реализации ОПОП ВО, в том числе перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, представлены в справке о материально-техническом обеспечении ОПОП ВО (Приложение 9).

7. Характеристики социокультурной среды вуза, обеспечивающей развитие универсальных компетенций обучающихся

В Университете создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся.

Основной целью реализации воспитательного процесса в вузе выступает обеспечение выпускников социально-культурными компетенциями и установками, включая компетенции организации коллективной работы, межкультурной коммуникации, а так же создание условий доступного образования.

Организация воспитательной деятельности в университете ведется в соответствии с:

№ п/п	Наименование нормативно-законодательных документов	Ссылка на источник информационного ресурса
1	Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ	http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174
2	Комплексной программой воспитательной работы ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	http://www.sgau.ru/files/pages/10302/14405727800.pdf
3	Положением о Координационном Совете по воспитательной работе	http://www.sgau.ru/files/pages/10302/14156021810.pdf
4	Положением об организации воспитательной и социальной работы	http://www.sgau.ru/files/pages/10302/14156021811.pdf

В организации воспитательной и внеучебной работы на факультетах непосредственно участвуют декан факультета, заместители декана и кураторы учебных групп. Воспитательная и внеучебная работа ведется в тесном сотрудничестве с органами студенческого самоуправления - студенческими советами.

В соответствии с поставленными задачами воспитания обучающихся университета, выделяют основные направления:

- патриотическое воспитание;
- духовно-нравственное развитие;
- пропаганда здорового образа жизни и развитие студенческого спорта;
- развитие творческих способностей и студенческого самоуправления.

Внеучебная общекультурная работа в университете организована по ряду направлений:

1) По направлению «Патриотическое воспитание» организовываются и проводятся митинги и праздничные массовые мероприятия, посвященные государственным праздникам, памятным датам истории России: дню защитника Отечества; дню Победы; дню космонавтики и т.д. Проводятся открытые лекции, военно-спортивные игры, организованы кинопоказы.

Большую роль в формировании университетских традиций, сохранении истории и культуры вуза играет мемориальный музей-кабинет Н.И. Вавилова и музей истории университета. Студенты чтят память академика Н.И. Вавилова, имя которого носит Университет. Ежегодно проводится олимпиада, посвященная его жизни и научной деятельности.

В Университете действует поисковый отряд «ВЕГА». Ежегодно бойцы отряда совершают экспедиции на места сражений Великой Отечественной войны,

участвуют в розыскных мероприятиях и торжественных перезахоронениях солдат.

2) Духовно-нравственное воспитание обучающихся - процесс последовательного расширения и укрепления ценностно-смысловой сферы личности, формирования способности человека сознательно выстраивать и оценивать отношение к себе, другим людям, обществу, государству, миру в целом на основе общепринятых моральных норм и нравственных идеалов, ценностных установок.

По направлению «Духовно-нравственное развитие» значительный вклад в воспитательную работу вносит библиотека университета.

На базе библиотеки регулярно проводятся книжные выставки, обзорные лекции, литературно-музыкальные композиции, способствующие культурному развитию личности обучающегося и профилактике негативных социальных явлений.

В современных педагогических реалиях важными ресурсом воспитания студентов является эффективная деятельность куратора академической группы. Кураторы выступают организаторами посещения студенческими группами театров, музеев, выставок и прочих мероприятий, способствующих духовно-нравственному развитию.

3) По направлению «Пропаганда здорового образа жизни и развитие студенческого спорта» в университете осуществляет свою деятельность отдел спортивно-массовой работы, который был создан с целью популяризации спорта в университете, создания необходимых условий для тренировочной работы сборных команд университета и успешных выступлений в городских, областных, всероссийских и международных соревнованиях.

Основные направления работы спортивного клуба следующие: армрестлинг, дартс, гандбол, волейбол (муж., жен.), легкая атлетика, баскетбол (муж., жен.), мини-футбол, лыжные гонки, плавание, самбо и дзюдо (муж., жен.), настольный теннис, гиревой спорт, футбол, академическая гребля, гребля на байдарках и каноэ, греко-римская борьба, шахматы, вольная борьба, летний полиатлон, пауэрлифтинг, туризм.

Обучающиеся принимают участие во всероссийских спортивно-оздоровительных мероприятиях: «Кросс Наций»; «Лыжня России»; «Олимпийский день бега», городская эстафета «Золотая осень»; «Российский азимут» и др.

В феврале 2015 года студентами-активистами была создана общественная организация студенческий спортивный клуб «Вавиловец», который вошел в состав Ассоциации студенческих спортивных клубов России. Основными участниками данных турниров являются наши студенты. Спортивный студенческий клуб "Вавиловец" проводит соревнования по различным видам спорта в которых студенты ВУЗа могут участвовать и тем самым соревноваться друг с другом, оздоравливаясь и проводя со спортом свое свободное время.

Саратовский ГАУ на протяжении последних лет зарекомендовал себя как вуз, активно поддерживающий и развивающий спорт среди своих обучающихся и сотрудников. И каждое соревнование не проходит без поддержки лиги

болельщиков Лига болельщиков СГАУ "Саратовские вепри"- уникальный проект, не имеющий аналогов в других вузах нашей области, созданный и реализованный в начале 2013 года. Это добровольное студенческое сообщество, входящее в состав ССК «Вавиловец»

Университет располагает тремя спортивно-оздоровительными лагерями на берегу р. Волга: "Чардым", "Калининец" и "Дубовая грива" Каждый из них принимает за смену до 100 человек отдыхающих. Лагеря оборудованы столовыми, спортивными площадками, медпунктами. Ежедневно в лагере проводятся культурные программы, включающие в себя танцы, спортивные и развлекательные игры, соревнования, проводятся специальные семинары, направленные на разностороннее развитие студентов, тематические смены.

4) По направлению «Развитие творческих способностей и студенческого самоуправления» реализует свою деятельность отдел культурно-массовой работы. В коллективах отдела культурно-массовой работы и творческих кружках сегодня занимаются свыше 400 студентов Саратовского ГАУ.

В разные годы отдельные исполнители и коллективы университета принимали участие во всероссийских и международных конкурсах и престижных фестивалях в Москве и Нижнем Новгороде, Казани и Самаре, Ульяновске и Ялте, Кемерове и Перми, Твери и Сочи, Волгограде и Уфе. Практически везде наши студенты становились лауреатами и призёрами конкурсов.

В вузе существует своя лига Клуба весёлых и находчивых. Регулярно проходят игры между общежитиями и факультетами. Команда университета «Сборная СГАУ» неоднократно становилась финалистами областной лиги КВН, лауреатами международного фестиваля КВН в Сочи.

В течение учебного года отдел проводит самые различные мероприятия. Среди них те, которые можно назвать уже традиционными: «Посвящение в студенты», новогодние программы, концерт патриотической песни и др. Популярность завоевали и новые творческие акции – например, конкурсы «Мисс СГАУ» и «Мистер СГАУ».

Направления работы студенческого клуба ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

№ п/п	Направления работы	Ссылка на сайт о размещенной информации
1	Ансамбль народной песни «Колосок»	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/1-ansambl-narodnoi-pesni-kolosok-rukovoditel-irin
2	Ансамбль народного танца «Реванш»	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/2-ansambl-narodnogo-tanca-revansh-rukovoditel-sve
3	Ансамбль эстрадного танца «Вариант»	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/3-ansambl-estradnogo-tanca-variant-rukovoditel-ma
4	Ансамбль эстрадной песни «Фортэ»	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-

№ п/п	Направления работы	Ссылка на сайт о размещенной информации
		vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/4-ansambl-estradnoi-pesni-forte-rukovoditel-marin
5	Театр-студия «Эксперимент»	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/5-teatr-studiya-eksperiment-rukovoditel-elena-nam
6	Ансамбль бального танца "Люкс"	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/6-vokalno-instrumentalny-ansambl-rukovoditel-ole
7	Академический хор	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/7-akademicheskii-hor-rukovoditel-marina-fadeeva
8	Студия эстрадного вокала	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/8-studiya-estradnogo-vokala-rukovoditel-olga-grec
9	Ансамбль современного танца «Dance Mix»	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/9-ansambl-sovremenного-tanca-dance-mix-rukovodite
10	Ансамбль народных инструментов «Звонка»	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/10-ansambl-narodnyx-instrumentov-zvonka-rukovodit
11	Цирковая студия «Планета 13»	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/11-cirkovaya-studiya-planeta-13-rukovoditel-evgen
12	Клуб весёлых и находчивых	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/12-klub-vesyolyx-i-naxodchivyi-rukovoditel-evgenii

В университете успешно функционируют следующие студенческие общественные организации:

1. Объединенный совет обучающихся	http://www.sgau.ru/vneuchebnaya-deyatelnost
2. Первичная профсоюзная студенческая организация	http://www.sgau.ru/studencheskaya-profsouznaya-organizaciya
3. Российский Союз сельской молодежи	http://www.sgau.ru/rossiiskii-souz-selskoi-molodeji
4. Студенческий спортивный клуб «Вавиловец», который вошел в состав Ассоциации студенческих спортивных клубов России.	http://www.sgau.ru/otdel-po-sportivno-massovoi-rabote/ssk-vavilovec
5. Студенческий отряд охраны	

Важную роль в общекультурном развитии обучающихся университета отведена Первичной профсоюзной организации обучающихся Саратовского ГАУ, которая объединяет обучающихся 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, оказание материальной, консультационной помощи членам профсоюза, осуществление общественного контроля за работой комплекса питания и др.

Особое значение в Саратовском ГАУ придается развитию студенческого самоуправления, котором важную роль играет Объединенный совет обучающихся. Представители Студсовета есть на каждом факультете, в каждом общежитии и в каждой академической группе.

В университете создана социокультурная среда, необходимая 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.

Информация о проведении внеучебной работы размещается на сайте университета. Активно в этом направлении используются социальные сети. Объявления о проводимых мероприятиях и их социальной значимости размещаются на информационных стендах факультета. Кураторы групп и заместители деканов знакомят обучающихся с расписанием предстоящих мероприятий и организуют их участие.

8. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, включающие 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 тьютора, 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 ОВЗ.

Образование обучающихся с ОВЗ может быть организовано, как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

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

В ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ОВЗ.

В ФГБОУ ВО Саратовском ГАУ обеспечивается доступность прилегающей к образовательной организации территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий. Имеются в наличии средства информационно-навигационной поддержки, подъемные устройства, дублирование лестниц пандусами, оборудование лестниц и пандусов поручнями, контрастные знаки на дверях и лестницах.

В зданиях, предназначенных для реализации программ подготовки обучающихся с инвалидностью, имеется вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов в архитектурном пространстве образовательной организации включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

В аудиториях учебных корпусов университета в случае необходимости оборудуются специальные места для студентов с ограниченными возможностями здоровья, отмеченные специальными знаками.

Обучающиеся 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 как в академической группе, так и индивидуально.

Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, размещена на сайте университета (<http://www.sgau.ru/sveden/>).

Информация о трудоустройстве расположена на страницах <http://www.sgau.ru/ucheba/trudoustroistvo-vypusknikov>.

Актуальные вакансии для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и имеющих инвалидность можно посмотреть на сайте trudvsem.ru.

Информация о содействии трудоустройству граждан с инвалидностью, подготовленная по материалам Министерства занятости, труда и миграции Саратовской области.

9. Результаты оценки качества образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовка обучающихся по образовательным программам определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой образовательная организация принимает участие.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программам высшего образования (далее внутренняя оценка качества) проводится образовательной организацией с целью обеспечения выполнения требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (академический бакалавриат), государственных требований и действующего законодательства в области высшего образования, исключения возможных рисков и угроз при реализации соответствующих программ и достижения запланированных показателей (индикаторов).

Во внутренней оценке качества участвуют работники образовательной организации (научно-педагогические работники, представители административно-управленческого аппарата), а также представители органов студенческого самоуправления.

В целях совершенствования программы бакалавриата к проведению внутренней оценки качества привлекаются работодатели соответствующей сферы деятельности и (или) их объединения.

Проведение внутренней оценки качества осуществляется на постоянной основе.

Система внутренней оценки качества предусматривает:

1) определение показателей (индикаторов) и их значений (критериев) для проведения внутренней оценки качества. В целях получения достоверной и объективной информации при проведении внутренней оценки качества необходимо обеспечить достоверность состава показателей (индикаторов) и их планируемых значений, исключив их занижение или завышение.

2) проведение на регулярной основе внутренних мониторингов качества образовательной деятельности, а также внутренних проверок (аудитов) по вопросам обеспечения качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся на основе установленных показателей (индикаторов). Для оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик проводится анкетирование (опрос) обучающихся и (или) выпускников предыдущих лет, а также работодателей, в том числе посредством сети «Интернет».

3) анализ полученных результатов внутренней оценки качества, а также принятие корректирующих решений и формирование предложений (рекомендаций) по совершенствованию образовательного процесса и подготовки обучающихся по программе бакалавриата.

К внешней оценке качества образовательной деятельности по программам высшего образования (далее – внешняя оценка качества) относятся: процедура государственной аккредитации, а также процедура профессионально – общественной аккредитации, которая проводится на добровольной основе по решению образовательной организации.

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

Внешняя оценка качества может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н. И. Вавилова»
(СГАУ)

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
к основной профессиональной образовательной программе высшего образования –
программе бакалавриата
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
предприятий общественного питания
Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного
питания
Год начала подготовки – 2021

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) высшего образования (ВО) – программа академического бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация предприятий общественного питания направленностью (профилем) – Технология и организация предприятий общественного питания принята на заседании Ученого совета университета (протокол № 6 от 25.05.2021 г.), утверждена ректором ФГБОУ ВО СГАУ 25.05.2021 г.

№ п/п	Содержание изменения	Принято Ученым советом университета	
		Дата	Номер протокола
1.	В соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26.10.2020 г. № 1456, Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2021 г. №63650 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты высшего образования" внести изменения в пункт 3.3 федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация предприятий общественного питания утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 17.09.2020 г. №1047 (зарегистрирован В Минюсте РФ 09.09.2020 г. № 59723. изложить компетенцию ОПК-1 в следующей редакции: «Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения профессиональных задач».	23.06.2021	7

Проректор по учебной работе

С.А. Макаров

И.о. декана ФВМПиб

А.А. Терентьев

