

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»
Тамбовский филиал**

УТВЕРЖДЕНА
Ученым советом
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
(протокол от 28 мая 2024 г. № 18)

УТВЕРЖДАЮ
и.о. ректора ФГБОУ ВО
Мичуринский ГАУ
С.А. Жидков
28 мая 2024 г.

**Основная профессиональная образовательная программа высшего
образования**

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технология и организация специальных видов питания

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
очная/заочная

Тамбов, 2024 г.

Содержание

1. Общие положения	4
1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	4
1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования	5
1.3.1 Цель ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	5
1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	6
1.3.3 Объем ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	6
1.4 Требования к абитуриенту	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	8
2.1 Область профессиональной деятельности выпускников	8
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников	8
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускников	8
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускников	9
3. Планируемые результаты освоения образовательной программы	19
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	22
4.1 Календарный учебный график	22
4.2 Учебный план	22

4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)	29
4.4 Рабочие программы практик	30
4.5 Программа государственной итоговой аттестации	32
5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	34
5.1 Кадровое обеспечение	35
5.2 Материально-техническое обеспечение	36
5.3 Информационно-библиотечное обеспечение	37
6. Характеристики среды ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций и социально-личностных характеристик выпускников	39
7. Особенности организации образовательного процесса по адаптированным образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	43
8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	44
8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	45
8.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП	46
9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	47
Приложение А. Карты компетенций	
Приложение Б. Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП ВО	
Приложение В. Учебный план	
Приложение Г. Календарный учебный график	
Приложение Д. Рабочие программы дисциплин (модулей)	
Приложение Е. Рабочие программы практик	
Приложение Ж. Программа ГИА	
Приложение И. Оценочные материалы ОПОП ВО	
Приложение К. Методические материалы ОПОП ВО	
Приложение Л. Рабочая программа воспитания	

1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) - программа бакалавриата, реализуемая в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю)- Технология и организация специальных видов питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную университетом с учетом требований рынка труда в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания

Настоящая ОПОП ВО разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

- приказ Минобрнауки России «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» от 12.09.2013 № 1061;

- приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 21.08.2020 № 1076;

- приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 06.04.2021 № 245;

- приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020 № 885/390;

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

- приказ Минобрнауки России «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)» от 12.11.2015 № 1332;

- приказ Минтруда России «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» от 07.05.2015 № 281н;

Устав ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ;

локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ в части, касающейся образовательной деятельности

1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования

1.3.1 Цель ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания

1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю)- Технология и организация специальных видов питания

Объем освоения обучающимся данной ОПОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки составляет 240 зачетных единиц (далее – з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации Срок получения образования по программе бакалавриата:

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года;

- в заочной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения;

- при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения;

1.3.3 Объем ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю)- Технология и организация специальных видов питания

Объем освоения обучающимся данной ОПОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.

Объем программы бакалавриата за один учебный год в заочной форме обучения не может составлять более 75 з.е.

Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

При реализации программы бакалавриата университет вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

1.4 Требования к абитуриенту

К освоению образовательной программы допускаются лица, имеющие образование соответствующего уровня, подтвержденное документом о среднем общем образовании или документом о среднем профессиональном образовании, или документом о высшем образовании и о квалификации.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускников

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки выпускник готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

производственно-технологическая;

организационно-управленческая;

научно-исследовательская;

проектная;
маркетинговая.

При разработке и реализации программы бакалавриата организация ориентируется на конкретный вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовится бакалавр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов организации.

Программа бакалавриата формируется организацией в зависимости от видов учебной деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы ориентированной на:

производственно-технологическая;
проектная

научно-исследовательский вид профессиональной деятельности как основной (далее – программа академического бакалавриата).

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускников

Выпускник ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, освоивший программу магистратуры по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована данная программа академического бакалавриата, готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

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

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

научно-исследовательская деятельность:

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

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

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

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

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

участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергитической ценностью.

проектная деятельность:

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

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

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

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

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

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

Таблица 1 - Обобщенные трудовые функции выпускников в соответствии с профессиональным стандартом

Обобщенные трудовые функции (с кодами)	Трудовые функции (с кодами)	Трудовые действия	Общепрофессиональные и профессиональные компетенции ФГОС ВО по видам профессиональной деятельности ОПОП данного профиля подготовки
<p>Наименование профессионального стандарта: Код 33.008 «Руководитель предприятия питания» (утв. приказ Минтруда России от 07 мая 2015 № 281н)</p>			
Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания (код – В)	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (код - В/01.6)	<p>Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);</p> <p>Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>	<p>способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);</p> <p>способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);</p> <p>готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);</p> <p>владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);</p> <p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обос-</p>

		<p>новывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);</p> <p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);</p> <p>способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);</p> <p>способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);</p> <p>готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (эскизацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);</p> <p>готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)</p>
	<p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (код – В/02.6)</p>	<p>Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;</p> <p>Разрешение проблем-</p> <p>способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);</p> <p>готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на</p>

		<p>ных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>	<p>предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5); способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6); готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)</p>
	<p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (код –В/03.6)</p>	<p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; Организация службы внутреннего контроля; Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников; Организация контроля исполнения персоналом принятых решений; Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений; Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>	<p>способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2); способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3); готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4); готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5); способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1); владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3); способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического</p>

			<p>оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);</p> <p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);</p> <p>способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);</p> <p>способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)</p>
<p>Наименование профессионального стандарта: Код 33.011 «Повар» (утв. приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н)</p>			
<p>Управление текущей деятельностью основного производства организации питания (код – D)</p>	<p>Планирование процессов основного производства организации питания(код - D/01.6)</p>	<p>Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания;</p> <p>Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;</p> <p>Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов;</p> <p>Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания</p>	<p>способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);</p> <p>способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);</p> <p>готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);</p> <p>способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);</p> <p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических про-</p>

		<p>цессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);</p> <p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);</p> <p>способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)</p>
<p>Организация и координация процессов основного производства организации питания (код – D/02.6)</p>	<p>Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания;</p> <p>Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров;</p> <p>Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями</p>	<p>способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);</p> <p>готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);</p> <p>способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);</p> <p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);</p> <p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);</p> <p>способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборуду-</p>

		<p>дования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);</p> <p>готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28)</p>
<p>Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (код –D/03.6)</p>	<p>Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;</p> <p>Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период;</p> <p>Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин;</p> <p>Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период;</p> <p>Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации;</p> <p>Подготовка и реализация мер по повышению эф-</p>	<p>способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);</p> <p>способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);</p> <p>готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);</p> <p>способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);</p> <p>владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);</p> <p>владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оцени-</p>

		<p>фективности работы основного производства организации питания</p>	<p>вания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);</p> <p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);</p> <p>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);</p> <p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);</p> <p>способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)</p>
--	--	--	---

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы

Результаты освоения данной программы бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, то есть его способностью применять знания, умения, навыки, практический опыт и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована данная программа бакалавриата, должны быть сформированы следующие общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

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

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

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

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

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

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

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

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

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

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

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

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

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

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

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

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

Выпускник ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими профессиональными компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры:

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

научно-исследовательская деятельность:

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

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

способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных

публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

проектная деятельность:

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

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

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

Структура программы бакалавриата сформирована на основе компетентностной модели, которая выражается в форме матрицы соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП ВО и отображает соответствие блоков программы общекультурным, общепрофессиональным и профессиональным компетенциям, логическую последовательность их формирования.

Карты компетенций приведены в приложении А.

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП приведена в приложении Б.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация специальных видов питания регламентируется учебным планом бакалавриата; рабочими программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество образования обучающихся; рабочими программами производственных практик; программой государственной итоговой аттестации; календарным учебным графиком, а также оценочными и методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Учебный план и календарный учебный график приводятся в приложениях В и Г.

4.1 Календарный учебный график

В календарном учебном графике приводится последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая контактную работу обучающихся с педагогическими работниками и самостоятельную работу; промежуточную аттестацию; практику; подготовку к сдаче и сдача государственного экзамена; защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты; каникулы.

4.2 Учебный план

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения блоков ОПОП ВО («Дисциплины (модули)», «Практики», «Государственная итоговая аттестация»), обеспечивающих формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций. Указан объем дисциплин (модулей), практик, государственной итоговой аттестации в зачетных единицах и в академических часах.

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Это обеспечивает возможность реализации программ бакалавриата, в соответствии с направленностью (профилем) подготовки - Технология и организация специальных видов питания.

Структура программы бакалавриата (таблица 2) состоит из следующих блоков:

Структура программы магистратуры состоит из следующих блоков:

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

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

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

Таблица 2. – Структура и объем программы бакалавриата

Наименование элемента программы	Объем программы магистратуры в з.е.
Блок 1. «Дисциплины (модули)»	213
Базовая часть	110
Вариативная часть	103
Блок 2. «Практики»	18
Вариативная часть	18
Блок 3. «Государственная итоговая аттестация»	9
Базовая часть	9
Объем программы магистратуры	240

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимися. Набор дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы бакалавриата, университет определяет самостоятельно в объеме, установленном ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы бакалавриата; практики определяют направленность (профиль) программы.

Базовая часть (Б1.Б) имеет объем 110 з.е. (3960 акад.часа) и включает 30 дисциплин (модулей). Вариативная часть (Б1.В) имеет объем 3з.е. (4036 акад.часа) и включает 41 дисциплину, в том числе дисциплины по выбору (таблица 3).

Шесть дисциплин (модуля) вариативной части реализуются в форме практической подготовки в рамках отдельных тем. Практическая подготовка при реализации дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении от-

дельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Таблица 3 - Дисциплины Базовой и Вариативной части Блока 1 и их объем

Индекс	Наименование	Формы контроля	ЗЕТ	Кол-во акад. часов по плану
Б1	Дисциплины (модули)			
Б1.Б	Базовая часть		110	3960
Б1.Б.01	Иностранный язык	зачет экзамен	9	324
Б1.Б.02	История	зачет	3	108
Б1.Б.03	Философия	зачет	3	108
Б1.Б.04	Социология	зачет	2	72
Б1.Б.05	Математика	зачет экзамен	9	324
Б1.Б.06	Физика	зачет экзамен	8	288
Б1.Б.07	Экология	экзамен	3	108
Б1.Б.08	Информатика	зачет	3	108
Б1.Б.09	Механика	экзамен	5	180
Б1.Б.10	Биохимические основы технологии продуктов общественного питания	экзамен	8	288
Б1.Б.11	Неорганическая химия	экзамен	4	144
Б1.Б.12	Аналитическая химия и физико химические методы анализа	экзамен	3	108
Б1.Б.13	Физическая и коллоидная химия	экзамен	3	108
Б1.Б.14	Технология продукции общественного питания	зачет экзамен	5	180
Б1.Б.15	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	экзамен	3	108
Б1.Б.16	Санитария и гигиена питания	зачет	2	72
Б1.Б.17	Проектирование предприятий общественного питания	зачет экзамен	4	144
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	зачет	3	108
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	экзамен	3	108
Б1.Б.20	Физиология питания	зачет	2	72
Б1.Б.21	Оборудование предприятий общественного питания	экзамен	5	108
Б1.Б.22	Электротехника и электроника	зачет	2	72
Б1.Б.23	Теплотехника	зачет	2	72
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт	зачет	2	72
Б1.Б.25	Русский язык	зачет	2	72
Б1.Б.26	Правоведение	зачет	2	72
Б1.Б.27	Культурология	зачет	3	108
Б1.Б.28	Экономика	зачет	2	72
Б1.Б.29	Микробиология	экзамен	4	144
Б1.Б.30	Основы строительства и инженерное оборудование	зачет	3	108
Б1.В	Вариативная часть			
Б1.В.01	Традиции и культура питания народов мира	зачет	3	108
Б1.В.02	Научные и практические аспекты рационального	зачет	9	324

	питания	экзамен		
Б1.В.03	История русской кухни	зачет	3	108
Б1.В.04	Курс компьютерной подготовки в системе общественного питания	зачет	2	72
Б1.В.05	Научные основы применения холода в технологии производства продуктов питания	зачет	3	108
Б1.В.06	Системы управления технологическими процессами	зачет	2	72
Б1.В.07	Физиолого - биохимические основы производства молочных и мясных продуктов	зачет	3	108
Б1.В.08	Безопасность продовольственного сырья	экзамен	3	108
Б1.В.09	Метрология, стандартизация и сертификация	зачет	2	72
Б1.В.10	Холодильная техника и технология	зачет	3	108
Б1.В.11	Технология продукции специальных видов питания	зачет экзамен	7	252
Б1.В.12	Организация специальных видов питания	экзамен	7	252
Б1.В.13	Специальные виды обслуживания	экзамен	5	180
Б1.В.14	Современные технологии хранения пищевых продуктов	зачет экзамен	3	108
Б1.В.15	Элективная дисциплина физическая культура и спорт	зачет экзамен		328
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору			
Б1.В.ДВ.01.01	Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания	экзамен	6	216
Б1.В.ДВ.01.02	Эстетика в оформлении и декорирования блюд и закусок	экзамен	6	216
Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия пищевого сырья	экзамен	5	180
Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые концентраты	экзамен	5	180
Б1.В.ДВ.03.01	Теоретические основы экспертизы продукции общественного питания	зачет	2	72
Б1.В.ДВ.03.02	Теоретические основы товароведения и экспертизы продуктов питания	зачет	2	72
Б1.В.ДВ.04.01	Физико-химические свойства продуктов питания	зачет	2	72
Б1.В.ДВ.04.02	Пищевые свойства продуктов питания	зачет	2	72
Б1.В.ДВ.05.01	Основы ресторанного дела	зачет	3	108
Б1.В.ДВ.05.02	Барное дело	зачет	3	108
Б1.В.ДВ.06.01	Пищевая биотехнология	зачет	2	72
Б1.В.ДВ.06.02	Основы биотехнологии	зачет	2	72
Б1.В.ДВ.07.01	Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания	зачет	3	108
Б1.В.ДВ.07.02	Сертификация продукции общественного питания	зачет	3	108
Б1.В.ДВ.08.01	Товароведная характеристика продовольственного сырья	зачет	2	72
Б1.В.ДВ.08.02	Товароведная характеристика нетрадиционного пищевого сырья	зачет	2	72
Б1.В.ДВ.09.01	Технология блюд национальной кухни	экзамен	6	216
Б1.В.ДВ.09.02	Технология экологически безопасной пищевой продукции	экзамен	6	216
Б1.В.ДВ.10.01	Технология продуктов питания функционального назначения	экзамен	6	216
Б1.В.ДВ.10.02	Технология продуктов для персонализированного питания	экзамен	6	216

Б1.В.ДВ.11.01	Контроль качества пищевой продукции	экзамен	5	180
Б1.В.ДВ.11.02	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	экзамен	5	180
Б1.В.ДВ.12.01	Пищевые добавки	зачет	3	108
Б1.В.ДВ.12.02	Пищевые биологически активные добавки	зачет	3	108
Б1.В.ДВ.13.01	Рациональное использование вторичного сырья	зачет	3	108
Б1.В.ДВ.13.02	Переработка вторичного сырья	зачет	3	108

При реализации ОПОП ВО ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных дисциплин (модулей): ФТД.В.01 «Основы здорового питания» (1 з.е., 36 акад. часа) и ФТД.В.02 «Основы сбалансированного питания» (1 з.е., 36 акад. часа). Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем (годовой объем) образовательной программы.

Объем контактной работы обучающегося с педагогическими работниками определяется настоящей ОПОП. Контактная работа с обучающимися является частью учебной работы педагогического работника. Конкретные виды учебной деятельности и объем контактной работы устанавливаются в соответствии с учебным планом, Нормами времени для расчета педагогической нагрузки, выполняемой ППС, учебной нагрузкой педагогического работника на соответствующий учебный год.

В Блок 2 "Практики" входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики (таблица 4).

Типы учебной практики:

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

Способы проведения учебной практики:

стационарная;

выездная.

Типы производственной практики:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики:

стационарная;

выездная.

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

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях университета.

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

Таблица 4 – Виды практик, предусмотренные ОПОП ВО

Индекс	Наименование	ЗЕТ	По плану, акад. часов	Формы промежуточной аттестации
Б2	Практики			
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	6	216	Зачет с оценкой
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6	216	Зачет с оценкой
Б2.В.03(П)	Производственная практика научно-исследовательская работа	3	108	Зачет с оценкой
Б2.В.04(П)	Производственная преддипломная практика	3	108	

При проведении практики организуется практическая подготовка путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может быть организована:

- непосредственно в университете, в том числе в структурном подразделении Университета, предназначенном для проведения практической подготовки;

- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между университетом и профильной организацией.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, а также защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, составляет 9 з. е. (324 акад. часа), проводится на 4 курсе очной формы обучения, на 5 курсе заочной формы обучения.

4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы определяют содержание дисциплины (модуля) в целом и каждого занятия в отдельности, тип и форму проведения занятий, распределение контактной и самостоятельной работы обучающихся, форму про-

ведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, результаты освоения дисциплин (модулей) и др. В учебной программе каждой дисциплины (модуля) сформулированы планируемые результаты обучения, обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы. Разработка рабочих программ осуществляется в соответствии с Положением о рабочей программе дисциплины (модуля) в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденным ректором ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ 29.10.2015.

Структура рабочей программы дисциплины (модуля):

1. Цели освоения дисциплины (модуля);
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы;
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы;

3.1. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций;

4. Структура и содержание дисциплины (модуля):

- 4.1. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы
- 4.2. Лекции
- 4.3. Практические занятия, семинары
- 4.4. Лабораторные работы
- 4.5. Самостоятельная работа обучающихся
- 4.6. Курсовая работа (выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы)

4.7. Содержание разделов дисциплины (модуля)

5. Образовательные технологии

6. Оценочные средства дисциплины (модуля):

6.1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

6.2. Перечень вопросов для экзамена (зачета)

6.3. Шкала оценочных средств

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):

7.1. Основная учебная литература

7.2. Дополнительная учебная литература

7.3. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

7.4. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

Рабочие программы дисциплин (модулей) приведены в Приложении Д

4.4 Рабочие программы практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, в том числе в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Структура рабочих программ учебной и производственных практик:

- указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Цель учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности - закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе обучения по изучаемым курсам: биохимические основы технологии продуктов общественного питания, этикет обслуживания на предприятиях общественного питания, научные и практические аспекты рационального питания, физиология питания.

Формами отчетности учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков являются:

- рабочий график (план) проведения практики;
- индивидуальное задание на практику;

-дневник практики;

-отчет о практике;

-характеристика на обучающегося руководителя практики. Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе обучения по изучаемым курсам: товароведная характеристика продовольственного сырья, технология продукции общественного питания, технология специальных видов питания, санитария и гигиена питания, технология блюд национальной кухни, безопасность продовольственного сырья, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, оборудование предприятий общественного питания, проектирование предприятий общественного питания и приобретение профессионального умения работать в качестве практикантов, поваров и дублеров начальников цехов.

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

-рабочий график (план) проведения практики;

-индивидуальное задание на практику;

-дневник практики;

-отчет о практике;

-характеристика на обучающегося руководителя практики.

Цель производственной практики научно-исследовательская работа заключается в закреплении и углублении знаний, полученных при изучении дисциплин, предусмотренных рабочим учебным планом; приобретение опыта научно-исследовательской работы, в том числе в коллективе исследователей, получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Формами отчетности по производственной практике научно-исследовательская работа являются: - направление на практику;

- отзыв-характеристика руководителя практики;

- рабочий график (план) или совместный рабочий график (план);

- индивидуальное задание, выполняемое в период практики;

- содержание и планируемые результаты практики;

- дневник и отчет о прохождении практики.

Цель производственной преддипломной практики заключается в формировании и развитии профессиональных знаний, умений и навыков в сфере технологии продукции и организации общественного питания; разработке и апробации на практике новых рецептурных и технологических решений, используемых при подготовке выпускной квалификационной работы; овладе-

нии современными методами для поиска и анализа современной информации.

Формами отчетности по производственной преддипломной практике являются:

- направление на практику;
- рабочий график (план) проведения практики;
- индивидуальное задание на практику;
- дневник практики;
- отчет о практике;
- характеристика на обучающегося руководителя практики.

Практики проводятся в форме профессиональной деятельности обучающихся на функциональных рабочих местах в лабораториях ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, на предприятиях, в учреждениях и организациях любых организационно-правовых форм, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО осуществляющих деятельность по профилю данной образовательной программы (далее – профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между университетом и профильной организацией.

Рабочие программы практик представлены в Приложении Е.

4.5 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся завершает освоение основной профессиональной образовательной программы высшего образования и является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы высшего образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимся ОПОП ВО и проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Структура программы ГИА:

1. Общие положения
2. Место государственной итоговой аттестации в структуре ОПОП
3. Компетентностная характеристика выпускника
4. Требования к выпускной квалификационной работе и порядку ее выполнения:

4.1 Цели, задачи и общие требования к выпускной квалификационной работе

- 4.2 Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы
 - 4.3 Тематика выпускных квалификационных работ
 - 4.4 Руководство выпускной квалификационной работой
 - 4.5 Структура выпускной квалификационной работы
 - 4.6 Оформление выпускной квалификационной работы
 - 4.7 Порядок проверки выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат» и допуска ее к защите
 - 4.8 Предварительная защита выпускной квалификационной работы
 - 4.9 Рецензирование выпускной квалификационной работы
 - 4.10 Порядок защиты выпускной квалификационной работы
 - 4.11 Список рекомендуемой литературы
 5. Критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы и шкала оценочных средств
 6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций
 7. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.
- Программа ГИА приведена в приложении Е.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации программы бакалавриата, определяемых ФГОС ВО по данному профилю подготовки.

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) – Технология и организация специальных видов питания. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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 обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», и отвечает техническим требованиям университета, как на его территории, так и вне ее.

5.1 Кадровое обеспечение

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников университета соответствует законодательству и нормативно-правовым актам РФ.

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

Доля научно-педагогических работников (приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата составляет не менее 50%.

Доля научно-педагогических работников (приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с профилем реализуемой программы бакалавриата в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата составляет не менее 5%.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры данной направленности (профиля) осуществляется штатным научно-педагогическим работником университета, имеющим ученую степень, участвующим в осуществлении научно-исследовательских проектов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, имеющим ежегодные публикации по результатам научно-исследовательской деятельности по теме: «Разработка рецептур и технологий на новые виды продуктов питания функционального и профилактического назначения» в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской деятельности на национальных и международных конференциях.

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания приведены в приложении И.

5.2 Материально-техническое обеспечение

Необходимый для реализации программы бакалавриата перечень специальных помещений включает в себя: учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для предоставления учебной информации большой аудитории.

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

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, а также современными профессиональными базами данных и информационными справочными системами (состав определен в

рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

Сведения о материально-техническом обеспечении ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю)- Технология и организация специальных видов питания приведены в приложении К.

5.3 Информационно-библиотечное обеспечение

ОПОП ВО по данному направлению подготовки обеспечена учебно-методической литературой, нормативно-технической документацией по дисциплинам (модулям), практикам согласно учебному плану.

Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата, и обеспечивают возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», и отвечает техническим требованиям университета, как на его территории, так и вне ее.

Библиотечный фонд университета 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.

Обучающийся обеспечен доступом к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

- 1. Справочная правовая система Консультант Плюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем Консультант Плюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)
- 2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023).

Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными образовательными организациями, учреждениями, предприятиями и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности.

Обучающиеся обеспечены доступом в следующие электронно-библиотечные системы (электронные библиотеки):

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)
2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным

ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам 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, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

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

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

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

Составными элементами электронной информационно-образовательной среды университета являются:

1) Электронные информационные ресурсы: - портал университета, (<http://mgau.ru>);

2) Электронные образовательные ресурсы:
-электронный каталог библиотеки университета
(http://mgau.ru/files/bibl_katalog.pdf);

- электронные библиотечные системы и электронные библиотеки, доступ к которым осуществляется на договорной основе(<http://mgau.ru/student/educational-materials/>).

3) Информационные системы:

система дистанционного обучения Moodle (<http://moodle.mgau.ru>);

корпоративная служба электронной почты;

4) Портфолио обучающихся на базе типового модуля Exabis E-Portfolio.

6. Характеристики среды ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций и социально-личностных характеристик выпускников

В ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ институт фундаментальных и прикладных агробιοтехнологий имени И.В. Мичурина создан как структурное подразделение университета и является пользователем университетской воспитательной среды, под которой понимается совокупность внутренних и внешних условий, ресурсов, обеспечивающих высокий эффект качества высшего образования.

Воспитательная среда университета представляет собой целостность двух структур: инновационной инфраструктуры, необходимой для формирования личности с инновационным, творческим мышлением, профессионально компетентного и конкурентоспособного специалиста, и совокупности инновационных условий воспитания обучающихся, связанных с включением их в разнообразные образовательные практики, отвечающие динамике общественного развития и потребностям успешной интеграции человека в общество.

Уровневыми характеристиками воспитательной среды в университете являются:

- среда университета как динамичная целостность, построенная на культурных и нравственных ценностях общества;
- среда, ориентированная на психологическую комфортность, здоровый образ жизни, богатая событиями, традициями, обладающими высоким воспитательным потенциалом;
- среда университета как совокупность встроенных по концентрическому принципу компонентов: среда института, среда кафедры, среда академической группы;
- высокоинтеллектуальная среда, содействующая приходу молодых одарённых людей в фундаментальную и прикладную науку, где сообщество той или иной научной школы – одно из важнейших средств воспитания магистрантов;
- среда высокой коммуникативной культуры, толерантного диалогового взаимодействия обучающихся и преподавателей, обучающихся друг с другом;
- среда образовательных информационно-коммуникационных технологий;
- среда, открытая к сотрудничеству с работодателями, различными социальными партнерами, в том числе и зарубежными.

Основными задачами планирования и организации воспитательной деятельности в университете являются:

- создание воспитательной среды, способствующей становлению саморегуляции, саморефлексии, самодетерминации обучающегося;

- создание условий для формирования способности к сотрудничеству, позитивной коммуникации, профессиональному ориентированию в условиях постоянно меняющихся жизненных ситуаций;
- формирование профессионального-смыслового пространства, способствующего развитию активности, творческого мышления обучающихся, способных самостоятельно принимать решения в ситуации выбора;
- использование образовательных технологий, формирующих активную общественную, нравственно-познавательную и гражданскую позицию обучающегося.

Условиями успешной реализации компонентов воспитательной работы выступают, такие как:

- создание ресурсного фонда реализации воспитательной деятельности, а также системы связей с другими университетами и социальными партнерами по воспитанию обучающихся;
- создание необходимой нормативно-правовой и учебно-методической базы;
- наличие структурных подразделений, реализующих основные направления воспитательной деятельности;
- создание системы стимулирования деятельности преподавателей, занимающихся воспитанием обучающихся за пределами аудиторной нагрузки; а также решение кадровых вопросов, связанных с подготовкой и переподготовкой психолого-педагогических кадров в области воспитания.

Институты и кафедры университета осуществляют воспитательную работу с обучающимися в соответствии с рекомендациями федеральных, региональных и внутриуниверситетских документов. В Плодоовощном институте им. И.В. Мичурина достаточно активно развивается сеть проектных групп, разнообразных студенческих объединений – сообществ обучающихся и преподавателей (учебных, научных, общественных, производственных, клубных и др.).

Имеющаяся в университете информационно-коммуникационная среда позволяет реализовать воспитательную функцию ОПОПВО, выполнение программ и проектов работы с молодежью, предусмотренных государственной молодежной политикой РФ. Организованы межинститутские партнерские связи в осуществлении воспитательной деятельности с обучающимися, координационная деятельность структурных подразделений университета в вопросах воспитательной деятельности с обучающимися.

В университете разработаны концепция и модель организации воспитательной деятельности, определяющей ее содержательный, организационно-управленческий, нормативно-правовой аспекты. Реализуются программы и проекты воспитательной деятельности, направленные на реализацию профессиональной и личностной культуры обучающегося.

Система студенческого самоуправления представлена общественными организациями и объединениями: студенческий совет института, студенче-

ский сектор профкома; студенческие советы общежитий; волонтерские группы; творческие студенческие группы (коллективы); спортивные студенческие объединения, создающие условия для успешной социализации обучающихся, формирования активного, самоуправляемого студенческого социума, в котором могут успешно реализовываться лидерские качества студенческой молодежи, формироваться их активная гражданская позиция и позитивное мировоззрение.

В институте фундаментальных и прикладных агробιοтехнологий имени И.В. Мичурина центральное место в реализации концепции воспитательной работы принадлежит преподавателям – научным руководителям, имеющим непосредственный постоянный контакт с обучающимися.

Повышение воспитательного потенциала основной профессиональной образовательной программы достигается путем оказания помощи обучающимся в вопросах трудоустройства. Обучающиеся старших курсов являются активными участниками общеуниверситетских ярмарок вакансий, в ходе которых они могут ознакомиться с условиями трудоустройства, предлагаемыми работодателями.

В институте фундаментальных и прикладных агробιοтехнологий имени И.В. Мичурина много внимания уделяется организации научно-исследовательской деятельности обучающихся. Обучающиеся принимают участие в работе научных конференций разного уровня, конкурсах, выставках, круглых столах и имеют научные публикации.

Ведется систематическая работа по оздоровлению обучающихся и привитию им навыков здорового образа жизни. Ежегодно обучающиеся получают льготные путевки для отдыха на море. В институте регулярно силами обучающихся проводятся круглые столы и выставки стенгазет, посвященные различным видам питания.

В соответствии с законодательством РФ, выплачивается государственная стипендия обучающимся очной формы обучения, у которых отсутствует по итогам промежуточной аттестации оценка "удовлетворительно" и отсутствует академическая задолженность. Регулярно оформляется необходимая документация для выплаты социальной стипендии, а также для оказания обучающимся единовременной материальной помощи. Наиболее активные обучающиеся поощряются именными стипендиями и премиями. Все нуждающиеся иногородние обучающиеся обеспечиваются местами в общежитии.

Уровневыми характеристиками воспитательной среды в университете являются:

- среда университета как динамичная целостность, построенная на культурных и нравственных ценностях общества;
- среда, ориентированная на психологическую комфортность, здоровый образ жизни, богатая событиями, традициями, обладающими высоким воспитательным потенциалом;
- среда университета как совокупность встроенных по концентриче-

скому принципу компонентов: среда института, среда кафедры, среда академической группы;

- высокоинтеллектуальная среда, содействующая приходу молодых одарённых людей в фундаментальную и прикладную науку, где сообщество той или иной научной школы – одно из важнейших средств воспитания обучающихся;

- среда высокой коммуникативной культуры, толерантного диалогового взаимодействия обучающихся и преподавателей, студентов друг с другом;

- среда образовательных информационно-коммуникационных технологий;

- среда, открытая к сотрудничеству с работодателями, различными социальными партнерами, в том числе и зарубежными.

Основными задачами планирования и организации воспитательной деятельности в университете являются:

- создание воспитательной среды, способствующей становлению саморегуляции, саморефлексии, самодетерминации обучающегося;

- создание условий для формирования способности к сотрудничеству, позитивной коммуникации, профессиональному ориентированию в условиях постоянно меняющихся жизненных ситуаций;

- формирование профессионального-смыслового пространства, способствующего развитию активности, творческого мышления обучающихся, способных самостоятельно принимать решения в ситуации выбора;

- использование образовательных технологий, формирующих активную общественную, нравственно-познавательную и гражданскую позицию обучающегося.

Условиями успешной реализации компонентов воспитательной работы выступают, такие как:

- создание ресурсного фонда реализации воспитательной деятельности, а также системы связей с другими университетами и социальными партнерами по воспитанию обучающихся;

- создание необходимой нормативно-правовой и учебно-методической базы;

- наличие структурных подразделений, реализующих основные направления воспитательной деятельности;

Воспитательная работа осуществляется в соответствии с утверждённой в университете рабочей программой воспитания (Приложение Л).

Обучающиеся института – активные участники университетских и институтских культурно-массовых мероприятий (Смотр талантов первокурсников, Студенческая весна, КВН, Конкурс патриотической песни, праздничные концерты, посвященные различным знаменательным датам и др.). Многие обучающиеся являются членами творческих коллективов, действующих на базе университета.

Спортивно-массовая работа с обучающимися включает спортивную деятельность в секциях и сборных командах, по месту жительства обучающихся в общежитиях, проведение спортивных и массовых соревнований внутри университета. Команды института традиционно становятся призерами в таких видах спорта, как: волейбол, шахматы, дартс, мини-футбол и др. Обучающиеся Плодоовощного института им. И.В. Мичурина – активные участники проводимого в университете ежегодно «Дня здоровья».

7. Особенности организации образовательного процесса по адаптированным образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обеспечения образования инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предлагается адаптированная образовательная программа с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья.

Специальные условия для получения высшего образования по основным профессиональным образовательным программам высшего образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья включают:

- использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта университета в сети «Интернет» для слабовидящих (<http://mobile.mgau.ru>);

- использование специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

- предоставление услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь;

- обеспечение беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения университета, а также пребывания в указанных помещениях.

На территории ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ организована безбарьерная среда для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

1. Установлен входной пандус - ул. Интернациональная, д. 101, корпус 1;

2. Организовано помещение для обслуживания обучающихся - ул. Интернациональная, д. 101, аудитория 102, корпус 1.

3. Специально оборудована санитарно-гигиеническая комната - ул. Интернациональная, д. 101, аудитория 113, корпус 1.

4. Для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья закреплены следующие учебные аудитории: ул. Интернациональная, д. 101, аудитории 103, 106.

8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания

Оценочные материалы представляются в виде фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и государственной итоговой аттестации.

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 06.04.2021 № 245, оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ высшего образования включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценочные материалы позволяют оценить достижение запланированных результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в основной профессиональной образовательной программе высшего образования направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология и организация специальных видов питания. Оценочные материалы разработаны для всех дисциплин (модулей), практик и государственной итоговой аттестации и являются структурным элементом ОПОП ВО.

Порядок разработки, требования к структуре, содержанию и оформлению фондов оценочных средств (ФОС) установлен Положением о фонде (комплекте) оценочных средств, утвержденным ректором ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ 15.08.2022.

Фонд оценочных средств основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ФОС ОПОПВО) включает:

- компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы;
- структурную матрицу оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля и итоговой оценки компетенций по направлению подготовки;
- комплект оценочных средств для выпускной квалификационной работы.

8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Текущий контроль успеваемости обучающихся обеспечивает оценивание хода освоения ими дисциплин (модулей), практик, промежуточная атте-

стация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям), практикам.

Формы, виды, организация и порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся, включая порядок установления сроков прохождения соответствующих испытаний обучающимся, не прошедшим промежуточной аттестации по уважительным причинам или имеющим академическую задолженность, а также периодичность проведения промежуточной аттестации обучающихся в университете установлены в Положении о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденного врио ректора от 30.08.2022..

Текущий контроль успеваемости обучающихся проводится по всем дисциплинам (модулям), практикам, предусмотренным учебным планом и осуществляется преподавателями кафедр, за которыми закреплены данные виды учебной деятельности.

Форма промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям), практикам определяется учебным планом подготовки обучающихся и отражается в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик.

Основой для оценивания результатов уровня освоения дисциплины (модуля), практик служит фонд оценочных средств, предусмотренный рабочей программой дисциплины (модуля) и программой практики. Фонды оценочных средств дисциплин (модулей) и практик формируются на кафедрах университета, осуществляющих преподавание соответствующей дисциплины (модуля) и обеспечивающих прохождение соответствующего типа практики.

Набор оценочных средств каждой дисциплины (модуля) определяется исходя из практики ее преподавания и включает виды оценочных средств, фактически применяющиеся для контроля знаний, умений и навыков обучающихся по данной дисциплине. Наиболее распространенными видами оценочных средств являются тесты, рефераты, отчеты, курсовые и контрольные работы, типовые задания.

Основными видами оценочных средств практики являются дневник, отчет о прохождении практики и вопросы к зачету с оценкой, контролирующие содержание материала обучающегося по данной ОПОП ВО.

8.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП

Государственная итоговая аттестация по программе бакалавриата согласно Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ (утв. 27.10.2015) проводится в форме подготовки к сдаче и сдачи государственного экзамена, защиты выпускной квали-

фикационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Проведение государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ (утв. 30.08. 2022).

Основой для оценивания результатов аттестационных испытаний служит фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (ФОС ГИА), включающий: вопросы к государственному экзамену, тематику выпускных квалификационных работ; методические рекомендации для выполнения выпускной квалификационной работы; методические материалы, определяющие процедуру подготовки и защиты выпускной квалификационной работы и критериями оценки соответствия уровня сформированности компетенций выпускников требованиям ФГОС ВО.

Выпускная квалификационная работа демонстрирует уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Тематика выпускных квалификационных работ формируется в рамках профиля ОПОП и направлена на решение профессиональных задач.

Методические рекомендации для выполнения выпускной квалификационной работы составляются с учетом требований, отраженных в локальных нормативных актах: Положении о выпускных квалификационных работах в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденном ректором 29.03.2016; Положении о проверке ВКР (НКР) на наличие заимствований с использованием системы «Антиплагиат» в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденном ректором 29.03.2016.

Результаты аттестационного испытания определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" означают успешное прохождение государственного итогового аттестационного испытания.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации, образец которого утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 10.10.2013 № 1100.

Оценочные материалы ОПОПВО приведены в приложении И.

9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ обеспечивает гарантию качества подготовки обучающегося путем:

- реализации программы развития ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ на 2020-2025г.;

- мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ, что подтверждается документами системы менеджмента качества образования, текущими приказами ректора и распоряжениями проректоров;

- разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников (Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утв. врио ректора ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ 30.08.2022; Стандарты организации системы менеджмента качества образования; Положение о модульно-рейтинговой системе контроля успеваемости обучающихся в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утв. врио ректора ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ 30.08.2022; Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утв. врио ректора ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ 30.08.2022;

- обеспечения компетентности преподавательского состава;

- регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей; информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

Для обеспечения реализации соответствующей образовательной технологии и качества подготовки обучающихся имеются методические материалы ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, представленные в виде учебно-методических комплексов дисциплин (модулей), методических рекомендаций по прохождению практик и выполнению выпускной квалификационной работы. Методические материалы ОПОП ВО приведены в приложении К.

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой дисциплине (модулю) доводятся до сведения обучающихся уже в течение первого месяца обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП ВО (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Университетом созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

Анализ качества преподавания в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ проводится путем оценки результатов контроля учебного процесса, рейтинга преподавателей, повышения квалификации ППС, опроса обучающихся о качестве, взаимопосещений занятий ППС.

Список разработчиков ОПОП

Разработчики:

Директор института фундаментальных и прикладных агrobiотехнологий имени И.В.

Григорьева Л.В.

Мичурина

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ,

д.с.-х.н..

Заведующий кафедрой продуктов питания, товароведения и технологии переработки

Блинникова О.М.

продукции животноводства, д.т.н., доцент

Перфилова О.В.

Доцент кафедры продуктов питания,

товароведения и технологии переработки

продукции животноводства, д.т.н., доцент

Представитель работодателя:

Грачева Н.А

Руководитель службы контроля качества

ООО «Маслозавод Дружба», к.т.н

Рецензент:

Профессор кафедры товароведения

и товарной экспертизы факультета

экономики торговли и товароведения

ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»,

Елисеева Л.Г.

д.т.н., профессор

Лист регистрации изменений

Номер изме- нения	Текст изменения	Приказ, протокол заседания Ученого совета Университета	
		№	Дата
1.	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП (рабочие программы, ФОС и др.) в соответствии с ежегодным обновлением в части лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных (в том числе международных реферативных баз данных научных изданий) и информационных справочных систем	Протокол № 1	30.08.2016
2.	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП (рабочие программы, ФОС и др.) в соответствии с ежегодным обновлением в части лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных (в том числе международных реферативных баз данных научных изданий) и информационных справочных систем	Протокол № 10	29.05.2017
3.	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП в соответствии с приказом Минобрнауки России от 5.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»	Протокол №1	31.08.2017
4.	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП (рабочие программы, ФОС и др.) в соответствии с ежегодным обновлением в части лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных (в том числе международных реферативных баз данных научных изданий) и информационных справочных систем	Протокол №1	28.08.2018
5.	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП ВО (рабочие программы дисциплин (модулей), фонды оценочных средств) в соответствии с ежегодным обновлением в части лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Протокол № 10	04.06.2019
6	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП ВО (рабочие программы дисциплин (модулей), фонды оценочных средств) в соответствии с ежегодным обновлением в части лицензионного программ-	Протокол № 9	28.04.2020

	ного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем		
7	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП (рабочие программы, ФОС и др.) в соответствии с Федеральным законом от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» и приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»	Протокол № 4	24.11.2020
8	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП ВО (рабочие программы дисциплин (модулей), фонды оценочных средств) в соответствии с ежегодным обновлением в части лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Протокол № 8	27.04.2021
9	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП ВО (рабочие программы дисциплин (модулей), фонды оценочных средств) в соответствии с ежегодным обновлением в части лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Протокол № 9	26.04.2022
10	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП в связи вступлением в силу Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 06.04.2021 № 245	Протокол № 9	26.04.2022
11	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП ВО (рабочие программы дисциплин (модулей), фонды оценочных средств) в соответствии с ежегодным обновлением в части лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Протокол № 15	26.06.2023
12	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП ВО (рабочие программы дис-	Протокол № 18	28 мая 2024

	циплин (модулей), рабочие программы практик, фонды оценочных средств) в соответствии с ежегодным обновлением в части лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем		
--	---	--	--

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства