

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Воробьева Светлана Леонидовна  
Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе  
Дата подписания: 09.11.2023 15:21:59  
Уникальный программный ключ:  
6b2e9458b7ce3aacc9d3577fca2d29de90f838ae7917ebf56322d03d5b1b6fc1

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Удмуртский государственный аграрный университет»	ООП ВО
		19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания



УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по образовательной  
деятельности и молодежной политике  
Воробьева С.Л.  
2023

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ**

*по направлению бакалавриата*  
*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*

*Направленность подготовки*  
*Технология продукции и организация общественного питания*

Ижевск 2023

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общие положения.....	3
2. Объем основной образовательной программы высшего образования .....	4
3. Характеристика содержания основной образовательной программы высшего образования .....	5
3.1 Структура ООП ВО .....	5
3.2 Формы аттестации обучающихся при реализации ООП ВО .....	8
3.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП ВО.....	8
4. Планируемые результаты освоения основной образовательной программы высшего образования .....	13
5. Условия реализации основной образовательной программы высшего образования .....	17
5.1 Общесистемные условия реализации программы бакалавриата.....	17
5.2 Кадровые условия реализации программы бакалавриата.....	19
5.3 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы бакалавриата.....	19
5.4 Финансовые условия реализации программы бакалавриата.....	21
6. Особенности организации учебного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	21

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящая основная образовательная программа высшего образования (далее – ООП ВО) представляет собой учебно-методическую документацию для реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания(профиль подготовкиТехнология продукции и организация общественного питания). ООП ВОпредставляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана (Приложение 1), календарного учебного графика (Приложение 2), рабочих программ дисциплин, в том числе рабочая программа по воспитательной работе (Приложение 3), программ практик (Приложение 4), программы государственной итоговой аттестации (Приложение 5), а также оценочных и методических материалов, необходимых для реализации образовательной программы (Приложение 6).

1.2 Получение образования по программе бакалавриата осуществляется только в образовательной организации высшего образования.

1.3 Обучение по программе бакалавриата в Академии может осуществляться в очной, очно-заочной и заочной формах.

1.4При реализации программы бакалавриата Академия вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.5Реализация программы бакалавриата возможна с использованием сетевой формы.

1.6Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации, если иное не определено локальным нормативным актом Академии.

1.7 Настоящая ООП ВО разработана на основе следующих правовых и нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- ФГОС ВОпо направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12 ноября 2015 г. № 1332;

- Устав ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА. Утвержден приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 28.07.2015 г. № 108-у;

- Порядок разработки и утверждения образовательной программы в ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, утверждено решением Ученого совета 03.09.2015 г. №1;

- другими локальными актами Академии.

1.8 Перечень сокращений, используемых в настоящей ООП ВО:

ООП ВО – основная образовательная программа высшего образования;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ОК – общекультурная компетенция;

ОПК – общепрофессиональная компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

## **2. ОБЪЕМ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

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

2.2Срок 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. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;

- в очно-заочной или заочной формах 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. Объем программы бакалавриата за один учебный год в очно-заочной или заочной формах обучения не может составлять более 75 з.е.;

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

Конкретный срок получения образования и объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, в очно-заочной или заочной формах обучения, а также по индивидуальному плану определяются организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

2.3 Одна зачетная единица эквивалентна 3 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут) или 27 астрономическим часам.

2.4 В случае успешного прохождения государственной итоговой аттестации обучающемуся присваивается квалификация «бакалавр».

### **3. ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

#### **3.1 Структура ООП ВО**

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

3.1.1 Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

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

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

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

**Таблица 1 - Структура и объем программы бакалавриата**

Структура программы бакалавриата	Объем программы бакалавриата
----------------------------------	------------------------------

		и ее блоков
Блок 1	Дисциплины (модули)	213з.е.
<i>Базовая часть</i>		<i>118з.е.</i>
<i>Вариативная часть</i>		<i>95з.е.</i>
Блок 2	Практика	18з.е.
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9з.е.
Объем программы бакалавриата		240 з.е.

3.1.2 Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает. Набор дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы бакалавриата, Академия определяет самостоятельно в объеме, установленном настоящим ФГОС ВО, с учетом соответствующей (соответствующих) примерной (примерных) основной (основных) образовательной (образовательных) программы (программ).

3.1.3 Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата. Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей) определяются Академией самостоятельно.

3.1.4 Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках:

- базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е.) в очной форме обучения;

- элективных дисциплин (модулей) в объеме не менее 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном Академией. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Академия устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

3.1.5 Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, и практики определяют направленность (профиль) программы бакалавриата. Набор дисциплин (модулей), относящихся к вариативной части программы бакалавриата, и практик Академия определяет самостоятельно в объеме, установленном настоящим ФГОС ВО. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы, набор

соответствующих дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

3.1.4 В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

**Таблица2- Структура практик**

Вид практики	Тип практики	Объем, з.е.	Примечание
Учебная	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	3	Вариативная часть
Производственная	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6	Вариативная часть
Производственная	Научно-исследовательская работа	6	Вариативная часть
Производственная	Преддипломная практика	3	Вариативная часть

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

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

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

3.1.8 В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации:

**Таблица 3 – Структура Государственная итоговой аттестации**

Вид	Объем, з.е.
Подготовка к сдаче государственного экзамена	2
Государственный экзамен	1
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	6

3.1.9 При разработке программы бакалавриата обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специальные условия

инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме не менее 30 процентов вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

3.1.10 Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» должно составлять не более 50 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока.

3.1.11 Академия предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе бакалавриата, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

3.1.12 Объем контактной работы в рамках настоящей ООП ВО составляет не менее 40% по очной форме обучения и не менее 7 % по заочной форме.

### **3.2 Формы аттестации обучающихся при реализации ООП ВО**

3.2.1 Оценка качества освоения обучающимися ООП ВО включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся, проводимые в соответствии с локальными нормативными актами Академии.

3.2.2 Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам, прохождения практик.

3.2.3 Формы промежуточной аттестации обучающихся, ее периодичность и порядок ее проведения, а также порядок и сроки ликвидации академической задолженности устанавливаются локальными нормативными и распорядительными актами Академии.

3.2.4 Государственная итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения настоящей ООП ВО в полном объеме.

### **3.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП ВО**

3.3.1 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.

3.3.2 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.

3.3.3 Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программы бакалавриата:

- производственно-технологическая;

- организационно-управленческая;

- научно-исследовательская;

- проектная;

- маркетинговая.

Программа бакалавриата сформирована Академией ориентированной на научно-исследовательский вид профессиональной деятельности как основной (далее - программа академического бакалавриата).

3.3.4 Выпускник, освоивший программу бакалавриата в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа 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;
- организационно-управленческая деятельность:
- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
  - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
  - установка критериев и показателей эффективности работы производства;

- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
  - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
  - определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
  - формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
  - выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
  - разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
  - операционное планирование на предприятии;
  - организация документооборота по производству;
  - организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
  - управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
  - контроль финансовых и материальных ресурсов;
  - осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
  - формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
  - организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
  - создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
  - участие в планировке и оснащении предприятий питания;
  - контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;
- научно-исследовательская деятельность:
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
  - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

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

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

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

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

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;

маркетинговая деятельность:

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;

- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;

- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;

- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;

- выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;

- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

#### **4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

4.1 В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

4.2 Выпускник, освоивший программы 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).

4.3 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).

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

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

организационно-управленческая деятельность:

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность

предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

- способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

научно-исследовательская деятельность:

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

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

- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

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);

маркетинговая деятельность:



- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

## **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

### **5.1 Общесистемные условия реализации программы бакалавриата**

5.1.1 Академия располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

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

Электронная информационно-образовательная среда Академии обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к

изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

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

- 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 взаимодействия посредством сети «Интернет».

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

5.1.3 В случае реализации программы бакалавриата в сетевой форме требования к реализации программы бакалавриата обеспечиваются совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы бакалавриата в сетевой форме.

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

5.1.5 Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должна составлять не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников Академии.

## **5.2. Кадровые условия реализации программы бакалавриата.**

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

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

5.2.3. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 50 процентов.

5.2.4. Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 5 процентов.

### **5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы бакалавриата.**

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

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

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

оборудованием в зависимости от степени сложности. Конкретные требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению определяются в примерных основных образовательных программах.

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

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий допускается замена специально оборудованных помещений их виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью.

В случае неиспользования в Академии электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд должен быть 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.

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

5.3.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

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

5.3.5. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

## **5.4 Финансовые условия реализации программы бакалавриата**

5.4.1. Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объёме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих

коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки.

## **6. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Ижевская сельскохозяйственная академия» воспитательная работа ведется согласно разработанной рабочей программе по воспитательной работе и календарному плану воспитательной работы.

Содержание высшего образования по образовательным программам и условия организации обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся, в случае зачисления таких студентов в Академию.

Обучение по образовательным программам инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Академией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах.

В учебном процессе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрено применение специализированных технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, предусмотрен выпуск альтернативных форматов печатных материалов крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Образовательная информация, размещаемая на официальном сайте, а также на портале Академии.

Подбор и разработка учебных материалов преподавателями производится с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с

нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи или с помощью тифлоинформационных устройств).

При необходимости для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатываются индивидуальные учебные планы и индивидуальные графики обучения. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть при необходимости увеличен. Порядок зачисления и перевода на обучение по индивидуальному учебному плану регламентируется Положением о порядке организации обучения студентов по индивидуальному учебному плану.

В целях доступности получения высшего образования по образовательным программам лицами с ограниченными возможностями здоровья Академией обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

наличие альтернативной версии официального сайта Академии в сети «Интернет» для слабовидящих; размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов; обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию Академии;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров); обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации.

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Академии, а также пребывания в указанных помещениях.

**Заключение**  
**на образовательную программу и элемент (фонд оценочных средств)**  
**образовательной программы высшего образования по направлению**  
**подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания (профиль) Технология продукции и организация**  
**общественного питания**

Представленная к рассмотрению образовательная программа (ОП) направлена на подготовку бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) Технология продукции и организация общественного питания и разработана с учетом требований ФГОС ВО по указанному направлению. Предлагаемая структура и условия реализации ОП обеспечивают теоретическую и практическую подготовку выпускника по дисциплинам, направленным на формирование у обучающегося компетенций, установленных соответствующим ФГОС ВО: общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных.

В рамках освоения программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) Технология продукции и организация общественного питания выпускники ориентированы на следующие виды профессиональной деятельности: производственно-технологический; организационно-управленческий; научно-исследовательский; проектный; маркетинговый.

Структура и объем образовательной программы соответствует требованиям ФГОС ВО, при этом все компетенции, отнесенные к соответствующим видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована ОП, включены в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата.

На рассмотрение представлен фонд оценочных средств (ФОС) образовательной программы (ОП) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) Технология продукции и организация общественного питания, разработанной коллективом авторов по каждому блоку учебного плана, включающий:

- перечень компетенций, которыми должен овладеть студент в результате освоения ОП, с указанием этапов их формирования;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание используемой шкалы оценивания;
- типовые задания, темы рефератов, докладов и т.д., необходимые для оценки результатов освоения ОП.

Результаты анализа представленных материалов, позволили установить, что фонд оценочных средств ОП 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) Технология продукции и организация общественного питания, соответствует требованиям, предъявляемым к структуре, содержанию фондов оценочных средств ОП. В частности, перечень компетенций,



которые должны быть сформированы у обучающихся в результате освоения ОП, соответствует заявленным в ОП видам профессиональной деятельности и ФГОС ВО по данному направлению подготовки. Показатели и критерии оценивания компетенций, а также шкалы оценивания, приведенные в рабочих программах дисциплин, обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций. Предлагаемые задания и иные материалы оценки результатов освоения ОП четко и однозначно сформулированы и в целом соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, полноте по количественному составу оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:** По результатам рассмотрения представленной образовательной программы и ее элементов, а также фондов оценочных средств следует сделать следующие заключения:

1. Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) Технология продукции и организация общественного питания, по структуре и объему, требованиям к результатам освоения программы, а также требованиям по условиям реализации программы (общесистемные, материально-технические и учебно-методические, кадровые, финансовые) соответствует требованиям ФГОС ВО и рекомендуется к реализации в ФГБОУ ВО «Ижевская государственная сельскохозяйственная академия».
2. ФОС ОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) Технология продукции и организация общественного питания, по содержанию, назначению, методам измерения уровня сформированности компетенций ОП соответствует требованиям ФГОС ВО, а также требованиям соответствующих профессиональных стандартов, современным требованиям рынка труда, и позволяет объективно и достоверно провести качественную оценку знаний обучающегося по данной образовательной программе.

Заместитель Председателя  
Правительства Удмуртской  
Республики - министр  
сельского хозяйства и продовольствия  
Удмуртской Республики



О.В. Абрамова