

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Воробьева Светлана Леонидовна  
Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе  
Дата подписания: 02.07.2026 12:39:56  
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.  
02 2025

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ**

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

*Направленность подготовки  
Технология продукции и организация ресторанного дела*

Ижевск 2025

## 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 .....	7
3.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП ВО.....	8
4. Планируемые результаты освоения основной образовательной программы высшего образования .....	8
5. Условия реализации основной образовательной программы высшего образования .....	11
5.1 Общесистемные условия реализации программы бакалавриата.....	11
5.2 Условия реализации материально-технического и учебно-методического обеспечения программы бакалавриата.....	12
5.3 Кадровые условия реализации программы бакалавриата.....	13
5.4 Финансовые условия реализации программы бакалавриата.....	14
5.5 Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата.....	14
6. Особенности организации учебного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	15

## 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 подготовки Технология продукции и организация ресторанного дела). ООП ВО представляет 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), паспорта компетенций (приложение 7).

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

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

1.4 При реализации программы бакалавриата Университет вправе применять отдельные элементы электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - инвалиды и лица с ОВЗ), должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.5 Реализация программы бакалавриата осуществляется Университетом самостоятельно.

1.6 Программа бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации.

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»;

- Приказ Минобрнауки России от 13.07.2017 N 653 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- Федеральный закон от 31.07.2020 N 304-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" по вопросам воспитания обучающихся"
  - ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17 августа 2020 г. № 1047;
  - Приказ Минобрнауки России от 27.02.2023 N 208 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»
  - Устав ФГБОУ ВО Удмуртского ГАУ. Утвержден приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 11.10.2022 г. № 689;
  - другими локальными актами Университета.

1.8 Перечень сокращений, используемых в настоящей ООП ВО:

ООП ВО – основная образовательная программа высшего образования;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

УК – универсальная компетенция;

ОПК – общепрофессиональная компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

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

2.1 Срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;

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

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

2.2 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.

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

2.3 Университет самостоятельно определяет в пределах сроков и объемов, установленных пунктами 2.1 и 2.2 ООП ВО:

- срок получения образования по программе бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе при ускоренном обучении;
- объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год.

2.4 Одна зачетная единица эквивалента 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут) или 27 астрономическим часам.

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

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

#### **3.1 Структура ООП ВО**

Структура настоящей ООП ВО включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений

3.1.1 Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

- Блок 1 «Дисциплины»
- Блок 2 «Практики»
- Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»

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

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков
Блок 1	Дисциплины (модули)	207 з.е.
Блок 2	Практика	24 з.е.
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9 з.е.
Объем программы бакалавриата		240 з.е.

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

3.1.3 Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

- в объеме не менее 2 з.е. в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)";
- в объеме 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

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

3.1.4 В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики (далее вместе - практики).

**Таблица 2 - Структура практик**

Вид практики	Тип практики	Объем, з.е.	Примечание
Учебная	Ознакомительная практика	6	Обязательная часть
Учебная	Технологическая практика	6	Обязательная часть
Производственная	Технологическая практика	6	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Производственная	Организационно-управленческая практика	6	Часть, формируемая участниками образовательных отношений

3.1.5 В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

**Таблица 3 – Структура Государственная итоговой аттестации**

Вид	Объем, з.е.
Подготовка к сдаче государственного экзамена	2
Государственный экзамен	1
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	6

3.1.6 При разработке программы бакалавриата обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы бакалавриата.

3.1.7 В рамках программы бакалавриата выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, могут включаться в обязательную часть программы бакалавриата и в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 процентов общего объема программы бакалавриата.

3.1.8 Университет 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.

3.1.9 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 Университете.

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 Университете.

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 выпускника:

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

- Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

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

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

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный.

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

4.1 Бакалавр в соответствии с целями настоящей основной профессиональной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности, указанными в ФГОС ВО, должен обладать следующими универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями:

а) универсальными (УК):

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Командная работа и	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и

лидерство	реализовывать свою роль в команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

б) общепрофессиональными (ОПК):

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

### 3.4. Профессиональные компетенции определяются Организацией

в) профессиональными (ПК):

Наименование профессионального стандарта	Код компетенции	Содержание компетенции
33.008 Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)	ПК-1	Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-3	Способен организовывать управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4	Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	ПК-5	Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами
	ПК-6	Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	ПК-7	Способен осуществлять расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических

		линий и участков
	ПК-8	Способен создавать и поддерживать разработку планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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

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

5.1.1. Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.

5.1.2. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Университете из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории Университете, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда Университете обеспечивает:

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

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации программы бакалавриата с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда Университете дополнительно обеспечивает:

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

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

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 должно соответствовать законодательству Российской Федерации.

5.1.3. При 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.

## **5.2. Условия реализации материально-технического и учебно-методического обеспечения программы бакалавриата.**

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

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

5.2.3. Используемые в образовательном процессе печатные издания библиотечного фонда укомплектованы печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, на

одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

5.2.4. 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 обновлению (при необходимости).

5.2.5. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

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

5.3.1. Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Университете, а также лицами, привлекаемыми Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

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

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

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

5.3.5. Не менее 60 процентов численности педагогических работников Университете и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университете на иных условиях (исходя

из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

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

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

#### **5.5 Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата**

5.5.1 Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Университет принимает участие на добровольной основе.

5.5.2 В целях совершенствования программы бакалавриата Университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников Университете.

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

5.5.3 Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

5.5.4 Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также

уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии) и (или) требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

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

В Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Ижевская сельскохозяйственная Университет» 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 Университет.

Обучение по образовательным программам инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом 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 Университете.

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 Университетом обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

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

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 организации, а также пребывания в указанных помещениях.

## Индикаторы достижения компетенции

### Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация ресторанного дела

### Уровень высшего образования

Бакалавр

<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
УК-1	Знать: Знает методы сбора и обработки информации в соответствии с поставленной задачей Уметь: Умеет анализировать и систематизировать данные для принятия решений в различных сферах деятельности Навыки и/или опыт деятельности: Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы Рассматривает возможные варианты решения поставленной задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
УК-2	Знать: Знает оптимальные способы решения задач с учетом существующих ресурсов и ограничений Уметь: Умеет анализировать поставленные цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для их достижения Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками рационального выбора правовых и нормативно-технических документов, применяемые для решения поставленных задач
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
УК-3	Знать: Знает методы обеспечивающие слаженную работу в коллективе Уметь: Умеет применять нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками планирования работы команды, распределяя поручения и делегируя полномочия членам команды, организуя обсуждение результатов работы
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
УК-4	Знать: Знает технологии правильного построения эффективных сообщений с использованием русского и иностранных языков; информационно-коммуникационные технологии актуальных поисковых систем, используемые ими информационные языки для решения стандартных задач Уметь: Умеет использовать современные информационно- коммуникативные

	<p>средства в различных сферах деятельности</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками перевода текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и с государственного на иностранный (-ые) язык(и)</p>
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
УК-5	<p>Знать: Знает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом, эстетическом и философском контекстах</p> <p>Уметь: Умеет различать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом, эстетическом и философском контекстах</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками взаимодействия с людьми с учётом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции</p>
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
УК-6	<p>Знать: Знает этапы формирования цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей</p> <p>Уметь: Умеет планировать и контролировать собственное время</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками реализации собственной деятельности с учетом личностных возможностей и/или требований рынка труда</p>
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
УК-7	<p>Знать: Знает средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья</p> <p>Уметь: Умеет оценивать свой образ жизни и его влияние на здоровье и физическую подготовку человека</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками применения на практике разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья</p>
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
УК-8	<p>Знать: Знает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения</p> <p>Уметь: Умеет применять приёмы оказания первой помощи пострадавшему, идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками определения модели поведения при возникновении угрозы чрезвычайной ситуации, террористического акта или военного конфликта</p>
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
УК-9	<p>Знать: Знает принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p> <p>Уметь: Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья.</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками взаимодействия с лицами</p>

	имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах.
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
УК-10	Знать: Знает базовые принципы функционирования экономики и механизмов основных видов государственной социально-экономической политики Уметь: Умеет использовать методы экономического планирования и финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом) Навыки и/или опыт деятельности: Владеет способностями контролировать собственные экономические и финансовые риски
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
УК-11	Знать: Знает существующие в обществе способы формирования нетерпимости к коррупционному поведению Уметь: Умеет предлагать способы формирования в обществе стойкой позиции, связанной с непримиримостью к коррупционному поведению Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками анализировать факты коррупционного поведения и формировать гражданскую позицию
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>	
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
ОПК-1	Знать: Знает принципы современных информационных технологий Уметь: Умеет применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками работы с современными информационными технологиями
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
ОПК-2	Знать: Знает естественнонаучные законы, фундаментальные разделы естественных наук Уметь: Умеет использовать естественнонаучные законы при решении задач, фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания Навыки и/или опыт деятельности: Владеет методами исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
ОПК-3	Знать: Знает основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности Уметь: Умеет использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками осуществления выбора и компоновки технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>

ОПК-4	<p>Знать: Знает технологические процессы при производстве продуктов питания</p> <p>Уметь: Умеет использовать технологические процессы при производстве продуктов питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками выбора технологических приемов производства продуктов питания с учетом рационального использования сырья</p>
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
ОПК-5	<p>Знать: Знает нормативные документы и требования в области организации производства продуктов питания</p> <p>Уметь: Умеет использовать знания нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет возможностью предлагать схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания</p>
<b>Профессиональные компетенции</b>	
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
ПК-1	<p>Знать: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов; Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство; Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: Применять: методы подбора и эксплуатации технологического оборудования; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства; определять технологическую эффективность работы оборудования; определять потребность в средствах производства и рабочей силе; информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; вести основные технологические процессы производства</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; расчета производственных мощностей и загрузки оборудования; разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации; оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства</p>

<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
ПК-2	<p>Знать: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка; Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков; Математическое моделирование технологических процессов; Состав производственных и непроизводственных затрат; Показатели эффективности технологических процессов; Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ</p> <p>Уметь: Применять методы математического моделирования и оптимизации, статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов, методики расчета технико-экономической эффективности производства, способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством; Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов; Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах, системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками: проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта; подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий; математического моделирования технологических процессов на базе стандартных пакетов прикладных программ, в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем; расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</p>
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
ПК-3	<p>Знать: Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания; Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания; Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства; Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики; Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях</p> <p>Уметь: Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на</p>

	<p>оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность; Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики; Проводить стандартные и сертификационные испытания; Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций; Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции; Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологии</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками: входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; контроля технологических параметров и режимов производства; внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью; разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования; разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции</p>
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
ПК-4	<p>Знать: Основы организации деятельности предприятий питания, планирования и контроля деятельности подчиненных; Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания; Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p> <p>Уметь: Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания; Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками: оценки материальных ресурсов, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов); планирования текущей деятельности, координации и контроля департаментов (служб, отделов) предприятия питания; формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>

<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
ПК-5	<p>Знать: Основы организации деятельности предприятий питания, межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур; Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p>Уметь: Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами; Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников; Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками: проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам; разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
ПК-6	<p>Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; Трудовое законодательство Российской Федерации; Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания; Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p> <p>Уметь: Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания; Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками: оценки материальных ресурсов, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов); планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>

ПК-7	<p>Знать: Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство; Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; Математическое моделирование технологических процессов;</p> <p>Уметь: Применять методы подбора технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов; Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах, системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками: расчета производственных мощностей и загрузки оборудования; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации; расчета производственных и непромышленных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</p>
<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
ПК-8	<p>Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных системах проектирования</p> <p>Уметь: Формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон; Применять методы разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест</p>

**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***  
***ресторанного дела***

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 ресторанного дела* 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 ресторанного дела* 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 ресторанного дела* 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 *ресторанного дела* (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 ресторанного дела*, 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 ресторанного дела*, 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