

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	3
1.1	Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) уровня высшего образования бакалавриат, реализуемая вузом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания	3
1.2	Нормативные документы, используемые при разработке ОПОП уровня высшего образования бакалавриат направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания	3
1.3	Направленность (профиль) образовательной программы	4
1.4	Квалификация присваиваемая выпускникам	4
1.5	Общая характеристика вузовской ОПОП уровня высшего образования бакалавриат направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания	4
1.5.1	Цель (миссия) образовательной программы	4
1.5.2	Форма обучения	5
1.5.3	Срок освоения образовательной программы	5
1.5.4	Трудоемкость образовательной программы	6
1.6	Требования к уровню подготовки абитуриента, необходимому для освоения образовательной программы	6
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника ВУЗа направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания	7
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	7
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	7
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника	8
3	Планируемые результаты освоения ОПОП уровня высшего образования бакалавриат направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания	9
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП уровня высшего образования бакалавриат направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания	15
4.1	Структура образовательной программы	15
4.2	Календарный график учебного процесса	17
4.3	Рабочий учебный план подготовки бакалавра	17
4.4	Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	17
4.5	Программы практик	17
4.6	Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников	19
4.7	Фонды оценочных средств по дисциплинам (модулям)	20
4.8	Структурная матрица формирования компетенций	20
5	Характеристика условий реализации ОПОП уровня высшего образования бакалавриат направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания в ФГБОУ ВО ПГСХА	20
5.1	Общесистемные требования к реализации образовательной программы	21
5.2	Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы. Кадровые условия реализации программы бакалавриата	22
5.3	Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	22
5.4	Финансовые условия реализации образовательной программы	24
5.5	Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата	24
6	Характеристики социокультурной среды вуза, обеспечивающие формирование компетенций обучающихся	24
7	Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов	27
8	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП уровня высшего образования бакалавриат направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания	29

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) уровня высшего образования бакалавриат, реализуемая вузом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания

Основная профессиональная образовательная программа уровня высшего образования бакалавриат (далее – ОПОП ВО), реализуемая вузом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом потребностей регионального рынка труда, требований Федерального государственного образовательного стандарта уровня высшего образования бакалавриат (ФГОС ВО 3++) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки обучающихся, по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также, программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания не относится к области информационной безопасности, не содержит сведений, составляющих государственную тайну.

1.2 Нормативные документы, используемые при разработке ОПОП уровня высшего образования бакалавриат направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Федеральный закон РФ 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов Российской Федерации».

3. Федеральный закон Российской Федерации № 232-ФЗ от 24 декабря 2007 года «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части установления уровней высшего профессионального образования».

4. Федеральный государственный образовательный стандарт уровня высшего образования бакалавриат направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** № 1047 от 17 августа 2020 г. (зарегистрирован в Минюсте 09.09.2020 г. № 59723).

5. Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 N 245 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" (Зарегистрировано в Минюсте России 13.08.2021 N 64644)

6. Приказ Минобрнауки России от 18.11.2013 г. №1245 «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования-магистратуры, специальностей высшего образования – специалитета, перечни которых утверждены

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней)».

7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636

8. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778)

9. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года № 329н (зарегистрирован в Минюсте РФ 17.07.2020 г., регистрационный № 59004). Код профессионального стандарта 22.005.

10. Устав ФГБОУ ВО Приморская ГСХА.

11. Локальные нормативные акты Академии.

Перечень сокращений, используемых в настоящей ОПОП ВО:

ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

УК – универсальные компетенции

ОПК- общепрофессиональные компетенции

ПК- профессиональные компетенции

ПС – профессиональный стандарт

ОТФ - обобщенная трудовая функция

З.е. – зачетные единицы

1.3 Направленность (профиль) образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата, реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Приморская государственная сельскохозяйственная академия» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания имеет направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания.

1.4 Квалификация присваиваемая выпускникам

Квалификация присваиваемая выпускникам – бакалавр

1.5 Общая характеристика вузовской ОПОП уровня высшего образования бакалавриат направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания

1.5.1 Цель (миссия) образовательной программы

Миссия основной профессиональной образовательной программы высшего образования направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий

общественного питания состоит в подготовке квалифицированных кадров посредством практико-ориентированного обучения с ориентацией на развитие компетенций бакалавра.

ОПОП ВО имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Концепция ОПОП ВО основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам высшего образования и содержит следующие идеи:

- направленность ее на многоуровневую систему образования;
- выбор обучающимися индивидуальных образовательных траекторий;
- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки;
- использование принципов модульной организации ОПОП;
- переход к использованию модульно-рейтинговой системы для оценки уровня компетенций;
- формирование готовности выпускников вуза к активной профессиональной и социальной деятельности;
- международное признание ОПОП по направлению подготовки.

В области обучения целью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания является формирование универсальных, профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть востребованным на рынке труда.

В области воспитания целью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания является развитие у обучающихся личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели.

В соответствии с запросами заинтересованных работодателей, бакалавр с направленностью подготовки Технология продукции и организация общественного питания подготовлен к работе на предприятиях общественного питания, осуществлять производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания, производить контроль за эффективной деятельностью предприятий питания, обеспечивать контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания.

1.5.2 Форма обучения

Обучение по ОПОП ВО направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания в организации ФГБОУ ВО Приморская ГСХА (далее по тексту - Академия) осуществляется в очной и заочной формах обучения.

1.5.3 Срок освоения образовательной программы

Срок освоения ОПОП ВО:

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года;
- в заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, а также в случае сочетания различных форм обучения (очно-заочная и др.) может увеличиваться не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения;

- при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

- при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

В срок получения высшего образования по ОПОП ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология продукции и организация общественного питания не включается время нахождения обучающегося в академическом отпуске, отпуске по беременности и родам, а так же нахождение в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста трех лет в случае, если обучающийся не продолжает в этот период обучение.

Общая продолжительность каникул в течение учебного года, если иное не установлено федеральным государственным образовательным стандартом, составляет:

- при продолжительности учебного года более 300 календарных дней - не менее 49 календарных дней и не более 70 календарных дней;

- при продолжительности учебного года не менее 100 календарных дней и не более 300 календарных дней - не менее 21 календарного дня и не более 49 календарных дней;

- при продолжительности учебного года менее 100 календарных дней - не более 14 календарных дней.

В рамках реализации ОПОП ВО ФГБОУ ВО Приморская ГСХА вправе самостоятельно определять срок получения образования по программе бакалавриата в очно-заочной или заочной формах обучения, а так же по индивидуальному учебному плану, в том числе при ускоренном обучении.

1.5.4 Трудоемкость образовательной программы

Общая трудоёмкость основной профессиональной образовательной программы в зачетных единицах характеризует объем программы.

Объем настоящей ОПОП ВО направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология продукции и организация общественного питания составляет 240 зачётных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

Объем ОПОП ВО, реализуемый за один учебный год составляет:

- не более 70 з.е. в зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

В годовой объем ОПОП ВО не включены зачетные единицы, определяющие объем факультативных дисциплин.

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

В рамках реализации ОПОП ВО ФГБОУ ВО Приморская ГСХА вправе самостоятельно определять объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год в зависимости от года набора обучающихся.

1.6 Требования к уровню подготовки абитуриента, необходимому для освоения образовательной программы

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

Внутренние вступительные испытания и зачисление для обучающихся на данную образовательную программу проводятся в соответствии с Правилами приема в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА.

Основная профессиональная образовательная программа направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания реализуется на государственном языке Российской Федерации.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата:

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

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников: продовольственное сырье растительного и животного происхождения; кулинарная продукция различного назначения; технологическое оборудование; кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; сетевые и крупные предприятия питания и отели; кондитерские и мучные цеха отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные кондитерские и мучные цеха, имеющие функции кондитерского и мучного производства; центральный офис сети предприятий питания.

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- технологический – (основной вид деятельности);
- организационно-управленческий – (дополнительный вид деятельности).

Виды профессиональной деятельности могут быть дополнены вузом с учетом традиций и мнений заинтересованных работодателей.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

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;
- 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.

**3 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП УРОВНЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ БАКАЛАВРИАТ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ
19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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

В результате освоения ОПОП ВО направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Таблица 1

Универсальные компетенции (УК)

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК 1.1. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.
		УК 1.2. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и	УК-2.1. Формирует совокупность задач, необходимых для достижения цели проекта, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

	выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. Использует правовые нормы для оптимального решения задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, ресурсами и ограничениями УК-2.3. Определяет эффективные способы решения задач в сфере профессиональной деятельности с учетом существующих правовых норм, ограничений и ресурсов
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК 3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
		УК 3.2. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми взаимодействует в команде
		УК 3.3. Демонстрирует способность работать в команде, проявляет лидерские качества и умения
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах)	УК-4.1. Создает на русском языке грамотные и непротиворечивые письменные тексты реферативного характера
		УК-4.2. Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на русском языке, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем
		УК-4.3 Применяет изученные лексические единицы в ситуациях повседневно-бытового, социально-культурного и делового общения на иностранном языке
		УК-4.4. Распознает и употребляет изученные грамматические категории и конструкции для осуществления межкультурного общения на иностранном языке
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Анализирует и понимает межкультурное разнообразие общества и особенности взаимодействия в нем в социально-историческом и этическом контекстах
		УК-5.2. Осуществляет межкультурное взаимодействие с помощью общих и специальных философских методов построения межкультурной коммуникации
		УК-5.3. Формирует и поддерживает способы интеграции участников межкультурного взаимодействия с учетом оснований их различий и общности, этического и философского контекстов
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на	УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
		УК-6.2. Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием

	основе принципов образования в течение всей жизни	актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения
		УК-6.3. Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Понимает оздоровительное, образовательное и воспитательное значение физических упражнений на организм и личность занимающегося, основы организации физкультурно-спортивной деятельности
		УК-7.2. Достигает необходимого уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни
УК 7.3. Применяет основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности		
Безопасность жизнедеятельности и	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих
		УК-8.2. Использует методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формирует культуру безопасного и ответственного поведения
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК 9.1 Рассматривает принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья
		УК 9.2 Взаимодействует в социальной или профессиональной сферах с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые экономические термины и принципы функционирования экономики на различных уровнях (государство, предприятие, домохозяйство)
		УК-10.2. Применяет экономический инструментарий при решении личных, социальных, профессиональных задач и обоснования экономических решений
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма,	УК-11.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлением экстремизма, терроризма, коррупционного поведения
		УК-11.2. Развивает гражданскую позицию для предотвращения экстремизма, терроризма и коррупции в обществе

	коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	
--	--	--

Таблица 2

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1. Использует информационные технологии в профессиональной деятельности
		ОПК-1.2. Использует прикладные программы для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-2.2. Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники и знает графическое моделирование инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности
		ОПК-3.2. Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
		ОПК-4.2. Понимает сущность технологических процессов производства продукции

Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Знает основные требования, предъявляемые к продукции питания
		ОПК-5.2. Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции

Профессиональные компетенции, формируемые при освоении образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания, соответствуют трудовым функциям и квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (утвержден Приказом Минтруда от 15 июня 2020 года № 329н). Обобщенные трудовые функции (далее – ОТФ) и трудовые функции (далее – ТФ), а так же квалификационные требования к работникам, изложенные в профессиональном стандарте соответствуют компетенциям ФГОС ВО.

Таблица 3

Профессиональные компетенции (ПК)

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Тип задач профессиональной деятельности: - технологический		
Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1 Расчет производственных мощностей, загрузки оборудования, разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса, техническому обслуживанию оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 – Применять методы подбора, эксплуатации технологического оборудования, определять его эффективность работы и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.2 – Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

<p>Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2 Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>ПК-2.1– Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.2 – Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</p>		
<p>Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3 Проведение маркетинговых исследований, подготовка 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</p>	<p>ПК-3.1 Применять статистические методы обработки данных для анализа технологических процессов производства продукции и использовать технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК- 3.2 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП УРОВНЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ БАКАЛАВРИАТ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В соответствии с Приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 N 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и ФГОС уровня высшего образования бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП ВО регламентируется рабочим учебным планом подготовки бакалавров с учетом его профиля; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Структура образовательной программы

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

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

Блок 2 «Практика», который в полном объеме относится к обязательной части программы.

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

Таблица 4

Структура и объем программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	Не менее 162
Блок 2	Практика	Не менее 21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	Не менее 9
Объем программы бакалавриата		240

Дисциплины (модули), практики, относящиеся к обязательной части образовательной программы, обеспечивают формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает.

Набор дисциплин (модулей), относящихся к обязательной части программы бакалавриата, Академия определяет при наличии соответствующей примерной ООП Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата. Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей), определяются Академией самостоятельно.

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

- Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата в объеме не менее 72 академических часов (2 зачетные единицы) 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 и не включаются в объем программы.

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.

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, должен составлять не менее 40 процентов общего объема программы бакалавриата.

Дисциплины (модули), относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата определяют направленность (профиль) программы бакалавриата. Набор дисциплин (модулей), относящихся к части, формируемой участниками образовательных отношений, Академия определяет самостоятельно в объеме, установленном ФГОС ВО. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы набор соответствующих дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

Типы учебной практики:

- ознакомительная практика;
- технологическая практика;

Типы производственной практики:

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

При разработке программ бакалавриата, Академия выбирает один или несколько типов учебной и один или несколько типов производственной практики или один или несколько типов учебной и (или) производственной практики из рекомендуемой ПООП в зависимости от вида (видов) деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата. Академия вправе предусмотреть в программе бакалавриата иные типы практик дополнительно, к установленным ФГОС ВО.

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

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая выполнение и защиту выпускной квалификационной работы, а так же подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена (если организация включила государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации).

При разработке программы бакалавриата обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей). Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем образовательной программы.

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ возможность освоения и обучения по программе бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

4.2 Календарный график учебного процесса

Последовательность реализации ОПОП ВО направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направлена на освоение Технологии и организация предприятий общественного питания по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы) приводится в рабочем учебном плане (представлен отдельным документом).

4.3 Рабочий учебный план подготовки бакалавра

В рабочем учебном плане направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направлена на освоение Технологии и организация предприятий общественного питания отображена логическая последовательность освоения блоков ОПОП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость (контактная работа) в часах.

В обязательной части программы указан перечень базовых модулей и дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки с учетом соответствующих примерных программ ОПОП ВО.

В части, формируемой участниками образовательных отношений выделены обязательные дисциплины и дисциплины по выбору, самостоятельно сформированные вузом в соответствии с профилем подготовки Технология продукции и организация общественного питания.

В рабочем учебном плане отражены основные типы практик в зависимости от видов деятельности, на которые ориентирована ОПОП ВО направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направлена на освоение Технологии и организация предприятий общественного питания.

В рабочем учебном плане отражен объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, который составляет не менее 40 процентов общего объема программы бакалавриата.

Рабочий учебный план соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и представлен отдельным документом.

4.4 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Рабочие программы учебных курсов, дисциплин (модулей) определяют цели и задачи дисциплин, место дисциплины в структуре ОПОП ВО, требования к результатам освоения дисциплины через индикаторы достижений компетенций, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины или разделов дисциплины, примерные тематики курсовых работ, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины, методические рекомендации по организации изучения дисциплины.

Планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) - знания, умения, навыки, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения.

Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) представлены отдельными документами.

4.5 Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО Блок 2 «Практика» основной образовательной программы бакалавриата является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую

подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций обучающихся.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания раздел основной профессиональной образовательной программы бакалавриата Б.2 «Практика» подразделяется на блоки:

Б.2 .У – «Учебные практики»

Б.2 .П - «Производственная практика»

Все выше перечисленные виды практик являются обязательными (обязательная часть программы) и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 5

**Основные виды практик в составе ОПОП направления подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания направленность
Технология и организация предприятий общественного питания**

Индекс, наименование практики	Общая трудоемкость, недель, *ЗЕТ	Место практики в графике учебного процесса	Требования к месту проведения практики	Примечание
Учебная практика				
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	4, *6	В весенне-летний период после семестра, в котором изучалась дисциплина, продолжением которой является практика	Уссурийский городской округ, предприятия общепита ФГБОУ ВО Приморская ГСХА Комбинат студенческого питания	Привлечение студентов к НИР в период проведения ознакомительной практики.
Б.2 О. 02 (У) Технологическая практика	4, *6	В летний период после семестра, в котором изучалась дисциплина, продолжением которой является практика	ФГБОУ ВО Приморская ГСХА Комбинат студенческого питания Предприятия общепита	
Итого по учебной практике	8, *12			
Производственная практика				
Б2.О.03 (П) Технологическая практика	8, *12	В летне-осенний период после III курса обучения	Предприятия общественного питания Приморского края	Практика проводится с целью сбора материала для ВКР
Б2.В.01 (П) Организационно-управленческая практика	4, *6			
Б2.О.04 (Пд) Преддипломная практика	6, *9	В весенний период после IV курса обучения	ФГБОУ ВО Приморская ГСХА Институт землеустройства и агротехнологий, Предприятия общепита Приморского края	
Итого по производственной практике	18, *28			
Итого по практикам	26, *39			

Перечень учебных практик установлен Академией с учётом федеральных требований, изложенных в п. 2.4 ФГОС ВО.

Учебные практики организуются на предприятиях общественного питания края и в Институте землеустройства и агротехнологий (комбинат студенческого питания).

Производственная практика организуется на предприятиях общественного питания, предусматривает приобретение навыков и умений по работе на предприятиях общественного питания, осуществления производства полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания, проведения контроля за эффективной деятельностью предприятий питания, качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания.

Аттестация по итогам практики проводится на основании дневника, письменного отчета, оформленного в соответствии с установленными требованиями, и, отзыва руководителя.

Программы практик представлены отдельными документами.

4.6 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636

- Положением о порядке организации и осуществления образовательной деятельностью по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 21.08.2021 г., протокол № 13

- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 28.12.2015 г., протокол № 7

- Положением о выпускных квалификационных работах обучающихся по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 20.07.2017 г., протокол № 15.

- Порядком организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре с применением дистанционных образовательных технологий в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА 17.04.2020 года, протокол № 9.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия уровня подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач требованиям федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания.

Объем государственной итоговой аттестации, согласно ФГОС ВО равен 9 з.е., ее структура и содержание устанавливаются для направления в соответствии с требованиями ФГОС и основной профессиональной образовательной программой.

Срок проведения государственной итоговой аттестации устанавливается с учетом необходимости завершения государственной итоговой аттестации не позднее, чем за 15 календарных дней до даты завершения срока освоения образовательной программы обучающимся в Академии.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Государственная итоговая аттестация выпускников может проводиться в форме:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;
- выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания решением Учёного совета Институт землеустройства и агротехнологий, государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (протокол № 4 от 17.02.2023).

Процедура ГИА включает выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Программа государственной итоговой аттестации представлена отдельным документом.

4.7 Фонды оценочных средств по дисциплинам (модулям)

Фонды оценочных средств по дисциплинам (модулям) – оценочные материалы (ОМ) представлены отдельными документами.

4.8 Структурная матрица формирования компетенций

Структурная матрица формирования компетенций представлена отдельным документом.

5 ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП УРОВНЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ БАКАЛАВРИАТ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ФГБОУ ВО ПРИМОРСКАЯ ГСХА

Требования к условиям реализации программы бакалавриата включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы бакалавриата, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата.

Ресурсное обеспечение образовательной программы формируется на основе требований к условиям реализации основной образовательной программы, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания, действующей нормативно-правовой базой и особенностей, связанных с направленностью ОПОП.

Ресурсное обеспечение образовательной программы Академии определяется как в целом по ОПОП, так и по блокам и включает в себя:

- общесистемные требования к реализации программы бакалавриата;
- сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы. Кадровые условия реализации программы бакалавриата;
- материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы;
- финансовые условия реализации программы бакалавриата.

5.1 Общесистемные требования к реализации образовательной программы

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА имеет санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам, а также заключение Главного управления МЧС России по Приморскому краю о соответствии объектов защиты обязательным требованиям пожарной безопасности. Все объекты недвижимого имущества (здания), закреплены за Академией на праве оперативного управления.

Академия располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием), обеспечивающими реализацию программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечены индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде (ЭИОС на базе программы Moodle) из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории Академии, так и вне ее.

ЭИОС образовательной организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), 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 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 соответствует законодательству Российской Федерации.

Обучающиеся Академии имеют доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» в течение всего периода обучения, к электронным библиотечным

системам (ЭБС), содержащим издания по основным изучаемым дисциплинам.

Доступ к ЭИОС и ЭБС осуществляется посредством регистрации обучающегося на сайте Академии в электронном читальном зале библиотеки. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации и сформировано на основании прямых договоров с правообладателями с неограниченным количеством ключей, с соблюдением требований законодательства об интеллектуальной собственности (части четвертой Гражданского кодекса РФ).

5.2 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы. Кадровые условия реализации программы бакалавриата

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

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

Не менее 5 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых 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 программы бакалавриата (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Академии 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).

Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы (справка о кадровом составе, справка о привлеченных к образовательной программе лиц из числа представителей производства) представлены отдельными документами.

5.3 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

При реализации ОПОП ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология и организация предприятий общественного питания используется материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется 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 Академии. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: MS Windows 7, MS Office 2016, Bandzip, Adobe Acrobat Reader, DC CD BurnerXP, Adobe Flash Player, Google Chrome, Антивирус Касперского, 1С 8.3 и др. (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами (электронными учебно-методическими комплексами) по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям).

В соответствие с требованиями законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации об интеллектуальной собственности обучающимся предоставлена возможность оперативного получения и обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, и организациями.

Каждый обучающийся обеспечен доступом из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, к электронно-библиотечным системам издательства «Лань», «AgriLib», электронной библиотеке диссертаций и авторефератов РГБ, научной электронной библиотеке eLIBRARY.RU, содержащих издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированными по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Обучающиеся в рамках данной ОПОП ВО, имеют возможность пользоваться электронной библиотекой ФГБОУ ВО Приморская ГСХА и электронной информационно-образовательной средой Академии (<http://de.primacad.ru>), которые обеспечивают доступ к рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к учебно-методическим материалам, к электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик.

Обучающимся обеспечены доступом (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости):

- к современным профессиональным базам данных
- информационным справочным системам
- к научной, учебной, учебно-методической, справочной, периодической литературе и другим видам изданий, необходимых для реализации образовательного процесса по всем дисциплинам ОПОП в соответствии с нормативами, установленными ФГОС ВО;
- к электронной библиотеке ФГБОУ ВО Приморская ГСХА.

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

Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы (справка МТО) представлено отдельным документом.

5.4 Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется Министерством сельского хозяйства Российской Федерации. Основой финансового обеспечения является государственное задание на реализацию образовательных услуг.

Нормативы финансового обеспечения учитывают трудоемкость образовательной услуги по направлению подготовки, а также корректирующие коэффициенты, отражающие особенности оказания образовательных услуг.

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативных 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. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата

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

В целях совершенствования программы бакалавриата, Академия 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 вуза.

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.

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.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата осуществляется 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, освоивших программу бакалавриата, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ФОРМИРОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В ФГБОУ ВО Приморская ГСХА созданы благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, универсальных качеств обучающихся.

Реализация системы развития социально-личностных компетенций обучающихся, овладевающих основной профессиональной образовательной программой,

предусматривает использование всех имеющихся возможностей, как Института землеустройства и агротехнологий, так и Академии, в целом.

Целью воспитательной работы среди обучающихся является воспитание личности, сочетающей в себе глубокие профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающей правовой и коммуникабельной культурой, способной к творческому самовыражению и активной гражданской позицией.

Воспитательная работа осуществляется согласно следующих нормативно-правовых документов:

- Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г.)
- Конвенция о правах ребенка Принята резолюцией 44/25 Генеральной Ассамблеи от 20 ноября 1989 года
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года
- Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (ред. от 02.12.2019)
- Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07.1998 N 124-ФЗ
- Приказ Минобрнауки России «О стратегии воспитания и развития личности в системе общего и профессионального образования России»
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. N 996-р г. Москва «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»
- Методические рекомендации о создании и деятельности советов обучающихся в образовательных организациях (письмо Министерства образования и науки РФ от 14.02.2014 г. № ВК-262/09).
- Рекомендации по развитию студенческого самоуправления в высших и средних учебных заведениях Российской Федерации (письмо Министерства образования РФ от 02.10.2002 г. № 15-52-468/15-01-21).
- Рекомендации по развитию студенческого самоуправления в Российской Федерации (письмо Министерства образования РФ от 14.07.2003 г. № 15-51-68/15-01-15).
- Рекомендации по организации внеучебной работы со студентами в образовательном учреждении высшего профессионального образования (письмо Министерства образования РФ от 20.03.2002 г. № 30-55 181/16).
- Рекомендации по организации воспитательного процесса в вузе (письмо Министерства образования и науки РФ от 22.02.2006 г. № 06-197).
- Письмо Министерства образования и науки РФ «Об организации культурно-массовой, физкультурной и оздоровительной работы со студентами» (от 28.03.06 г. № 421/12-12).
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р).
- Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года (распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 г. № 2403-р).
- Государственная программа «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016 - 2020 годы» (постановление Правительства РФ от 30.12.2015 г. № 1493).
- Положение об отделе молодежной политики, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 23.04.2018 г., протокол № 10

- Комплексная программа Гражданско-патриотическое воспитание обучающихся ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденная Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 27.06.2018 г., протокол № 12

- Положение о совете по воспитательной работе в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 27.06.2018 г., протокол № 12

- Положение о правах и обязанностях обучающихся, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 15.01.2016 г., протокол № 8

- Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы, разработанные и утвержденные Ученым Советом Академии 02.11.2020 года (протокол №4).

Рассматривая качественную подготовку специалистов, как единый процесс обучения и воспитания, администрация и профессорско-преподавательский коллектив Академии ставят главную задачу: выстроить целостную систему, создающую условия для взаимодействия студентов и педагогов в рамках учебного процесса и во внеучебное время.

Концепция внеучебной работы предусматривает следующие основные задачи:

- формирование у обучающихся гражданской позиции, патриотического и духовно-нравственного воспитания;

- развитие творческих способностей;

- научно-исследовательская и профориентационная работа в вузе (студенческое научное общество, олимпиады, конкурсы, организация вторичной занятости, содействие в трудоустройстве);

- формирование традиций Академии (многотиражная газета, проведение праздничных мероприятий);

- целенаправленная координация учебной и внеучебной деятельности обучающихся

- культурно-массовая и творческая деятельность обучающихся (система творческих объединений, смотры, конкурсы, фестивали, выставки);

- реализация программ «Творческие способности первокурсников», «Проблем адаптации студентов», «Здоровый образ жизни», «Школа лидера», «Социальные проекты» и др.;

- организация трудовых студенческих отрядов по различным видам деятельности: волонтерские, строительные и пр.;

- организация выездных и стационарных студенческих лагерей актива;

- работа с обучающимися в рамках воспитания патриотизма и активной гражданской позиции;

- развитие системы социальной помощи обучающимся;

- формирование и развитие системы поощрения обучающихся.

В Академии сложилась четкая система управления идейно-воспитательным процессом: от академической группы – до вуза в целом. Воспитательную работу в вузе курирует проректор по международной и воспитательной работе, одной из задач которого является организация и координация процесса воспитания студентов, повышение его эффективности. Координатором вузовской воспитательной работы является совет по воспитательной работе.

Для эффективности и результативности воспитательной деятельности в Академии создан институт кураторов.

Основной особенностью воспитательной деятельности в ПГСХА выступает проектная деятельность, генераторами идей выступают сами обучающиеся Академии.

В стенах Академии создан и активно работает Отдел молодежной политики, клубы по интересам: поэтический клуб, вокально-музыкальные группы, студия современного танца, русского народного танца, секция спортивного ориентирования, туристический клуб, вожатский отряд «Тигры». Все занятия в клубе для студентов ПГСХА бесплатные.

С целью формирования молодых кадров, уверенных в своей необходимости стране, умеющих реализовывать свой потенциал, готовых участвовать в различных социальных проектах, в Академии ведется работа по программе школы студенческого самоуправления «Лидер ПГСХА», которая охватывает темы: психология лидерства, выявление и развитие лидерских качеств, личностный рост, творческие способности, методы формирования и сплочения команды. Данную работу ведет Студенческий совет академии. Результатом тренингов, семинаров становится разработка проектов создания системы студенческого самоуправления, определяются перспективы дальнейшей работы по выявлению и развитию лидерских, организаторских способностей у студентов и осуществление поддержки созданию молодежных студенческих объединений.

Успешная реализация внеучебных проектов вуза достигается благодаря тому, что именно обучающиеся являются непосредственными авторами и исполнителями данных проектов. Грамотно организованное социальное пространство не только позволяет раскрыть и расширить способности молодого специалиста, а также использовать уникальный опыт проектной деятельности после выпуска из Академии.

7 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И (ИЛИ) ИНВАЛИДОВ

В ФГБОУ ВО Приморская ГСХА реализуется организационная модель инклюзивного образования - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. Модель позволяет лицам, имеющим ОВЗ, использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса.

В целях создания условий по обеспечению инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ОВЗ структурные подразделения Академии выполняют следующие задачи:

- Центр довузовской, целевой подготовки и трудоустройства специалистов организует профориентационную работу среди потенциальных абитуриентов, в т.ч. среди инвалидов и лиц с ОВЗ: дни открытых дверей, профориентационное тестирование, вебинары для выпускников школ, учебных заведений профессионального образования, консультации для данной категории обучающихся и их родителей по вопросам приема и обучения, готовит рекламно-информационные материалы, организует взаимодействие с образовательными организациями;

- Учебно-методический отдел совместно с отделом молодежной политики, советом по воспитательной работе, Центром информационных технологий, институтами Академии осуществляют сопровождение инклюзивного обучения инвалидов, решение вопросов развития и обслуживания информационно-технологической базы инклюзивного обучения, создание безбарьерной архитектурной среды, сбор сведений об инвалидах и лицах с ОВЗ, обеспечивает их систематический учет на этапах их поступления, обучения, трудоустройства;

- Отдел молодежной политики и учебно-методический отдел обеспечивает адаптацию инвалидов и лиц с ОВЗ к условиям и режиму учебной деятельности, проводит мероприятия по созданию социокультурной толерантной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия;

В Академии разработана дорожная карта - План мероприятий по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, согласно которой определены

мероприятия по совершенствованию образовательной среды для лиц с ОВЗ и инвалидностью.

В Академии принято и действует Положение об организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 25.01.2016 г., протокол № 9, Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы, разработанные и утвержденные Ученым Советом Академии 02.11.2020 года (протокол № 4).

Обучение по образовательным программам инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор методов обучения в каждом отдельном случае обуславливается целями обучения, содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, наличием времени на подготовку, с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями слуха и речи, с ограниченными возможностями зрения и ограниченными возможностями опорно-двигательной системы могут получить образование в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по данной основной образовательной программе очной форме обучения, индивидуально, при этом, необходимо написать заявление о необходимости обучения по адаптированной основной профессиональной образовательной программе.

При необходимости (по заявлению) для инвалидов и лиц с ОВЗ могут разрабатываться индивидуальные учебные планы и индивидуальные графики обучения. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ОВЗ при желании может быть увеличен, но не более чем на год.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики Академия согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций Федерального учреждения медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ могут применяться фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Форма проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумажном носителе, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Выпускники ФГБОУ ВО Приморская ГСХА – инвалиды и лица с ОВЗ, обучавшиеся по направлениям (специальностям), успешно освоившие ОПОП, получают документ об образовании и о квалификации.

**8 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ
КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП УРОВНЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ БАКАЛАВРИАТ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ
19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

В соответствии с ФГОС ВО уровня высшего образования бакалавриат направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с Типовыми положениями вуза и дополнительными документами:

- Положение о правах и обязанностях обучающихся, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 15.01.2016 г., протокол № 8
- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 21.08.2021 г., протокол № 13.
- Положение об организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 25.01.2016 г., протокол № 9.
- Положение о языке образования в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 20.07.2017 г., протокол № 15.
- Положение об основной профессиональной образовательной программе, реализуемой ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 03.04.2017 г., протокол № 10.
- Положение об официальном сайте федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Приморская государственная сельскохозяйственная академия», утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 25.04. 2016 г., протокол № 12
- Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения образовательных отношений между ФГБОУ ВО Приморская ГСХА и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 29.02.2016 г., протокол № 10
- Положение об учебно-методическом комплексе дисциплины (модуля) образовательных программ высшего образования, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 03.04.2017 г., протокол № 10.
- Положение о фондах оценочных средств, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 27.04.2015 г., протокол № 11
- Положение об электронной информационно - образовательной среде ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 20.07.2017 г., протокол № 15.
- Положение об индивидуальном учете результатов освоения обучающимися образовательных программ и о порядке формирования портфолио обучающихся,

утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 23.04.2018 г., протокол № 10

- Положение о об использовании сети «Интернет» в научно- образовательных целях, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 20.07.2017 г., протокол № 15.

- Положение о порядке проведения практик обучающихся, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 20.07.2017 г., протокол № 15.

- Положение о порядке проведения и объеме занятий по физической культуре и спорту при освоении программ бакалавриата и специалитета, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 27.02.2017 г., протокол № 9

- Положение о выборе обучающимися дисциплин (модулей) при освоении основных профессиональных образовательных программ высшего образования в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 20.07.2017 г., протокол № 15.

- Положение о порядке освоения факультативных и элективных дисциплин (модулей) обучающимися по образовательным программам высшего образования в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 20.07.2017 г., протокол № 15.

- Положение о самостоятельной работе обучающихся в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 20.07.2017 г., протокол № 15.

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 28.12.2015 г., протокол № 7.

- Положение о выпускных квалификационных работах обучающихся по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 20.07.2017 г., протокол № 15.

- Положение о порядке проверки на объем заимствования выпускных квалификационных работ, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 28.03.2016 г., протокол № 11.

- Положение о модульно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 20.07.2017 г., протокол № 15.

- Положение о правилах выдачи и ведения студенческого билета и зачётной книжки студента, утвержденное решением Ученого совета ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 20.07.2017 г., протокол № 15.

- Положение о порядке предоставления академического отпуска обучающимся, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 20.07.2017 г., протокол № 15.

- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 20.07.2017 г., протокол № 15.

- Положение о порядке перевода, перехода, отчисления и восстановления обучающихся в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 26.09.2016 г., протокол № 1

- Положение о порядке перевода обучающихся из организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования в

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 22.05.2017 г., протокол № 12

- Положение о порядке перевода обучающихся на индивидуальный план, в том числе на ускоренное обучение, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 27.02.2017 г., протокол № 9

- Положение о порядке и случаях перехода лиц, обучающихся по образовательным программам высшего образования, с обучения с полным возмещением затрат на бюджетную основу в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 20.07.2017 г., протокол № 15.

- Положение о проведении открытых занятий преподавателями в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 20.07.2017 г., протокол № 15

- Положение о формах средствах и методах обучения в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, утвержденное Ученым Советом ФГБОУ ВО Приморская ГСХА от 15.01.2016 г., протокол № 8

Разработчики:

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА Институт землеустройства и агротехнологий	кандидат сельскохозяйственных наук, доцент руководитель ОПОП	Кияшко Н.В.
ФГБОУ ВО Приморская ГСХА Институт землеустройства и агротехнологий Директор	кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Наумова Т.В.
ФГБОУ ВО Приморская ГСХА Институт землеустройства и агротехнологий Заместитель директора по учебной работе		Островская И.Э.

Рецензенты:

ФГАОУ ВО Дальневосточный федеральный университет Школа биомедицины	профессор, доктор технических наук	Табакаева О.В.
Тихоокеанский океанологический институт ДВО РАН, лаборатория биохимии	заведующий	Кушнерова Н.Ф.