

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

УТВЕРЖДЕНА
Ученым советом
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
(протокол от 26 июня 2023 г. № 15)

УТВЕРЖДАЮ
и.о. ректора ФГБОУ ВО
Мичуринский ГАУ
С.А. Жидков
«26» июня 2023 г.



Основная профессиональная образовательная программа высшего образования

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технология и организация специальных видов питания

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
очная/заочная

Мичуринск, 2023 г.

Содержание

1. Общие положения	4
1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее ОПОП ВО) бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	4
1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования	5
1.3.1 Цель ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	5
1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	6
1.3.3 Объем ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	6
1.4 Требования к абитуриенту	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	8
2.1 Область профессиональной деятельности выпускников	8
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников	8
2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускников	8
3. Планируемые результаты освоения образовательной программы	19
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	22
4.1 Календарный учебный график	22
4.2 Учебный план	22
4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)	29
4.4 Рабочие программы практик	30
4.5 Программа государственной итоговой аттестации	32

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	34
5.1 Кадровое обеспечение	35
5.2 Материально-техническое обеспечение	36
5.3 Информационно-библиотечное обеспечение	37
6. Характеристики среды ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, обеспечивающие развитие социально-личностных характеристик выпускников	39
7. Особенности организации образовательного процесса по адаптированным образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	43
8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания	44
8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	45
8.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП	46
9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	47

Приложение А. Карты компетенций

Приложение Б. Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП ВО

Приложение В. Календарный учебный график

Приложение Г. Учебный план

Приложение Д. Рабочие программы дисциплин (модулей)

Приложение Е. Рабочие программы практик

Приложение Ж. Программа ГИА

Приложение И. Оценочные материалы по ОПОП ВО

Приложение К. Методические материалы по ОПОП ВО

Приложение Л. Рабочая программа воспитания

Приложение М. Календарный план воспитательной работы

Приложение А. Карты компетенций

1. Общие положения

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация специальных видов питания, реализуемая ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Университетом в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08. 2020 № 1047, с учетом требований рынка труда.

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

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

Настоящая ОПОП ВО разработана на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- приказ Минобрнауки России «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» от 12.09.2013 № 1061;
- приказ Минобрнауки России "Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" от 21.08.2020 № 1076;
- приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 06.04.2021 № 245;

- приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020 № 885/390;
- приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» от 29.06.2015 № 636;
- приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» от 23.08.2017 № 816;
- приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи документов о высшем образовании и о квалификации, приложений к ним и их дубликатов» от 27.07.2021 № 670;
- приказа Минобрнауки России «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу высшего образования соответствующего уровня» от 12.07.2021 № 607;
- приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельности» от 30.07.2020 № 845/369;
- приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» от 05.08.2020 № 882/391;
- приказ Минобрнауки России «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания от 17.08. 2020 № 1047;
- профессиональный стандарт 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06.2020. №329н)
- Устав ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ;
- локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ в части, касающейся образовательной деятельности.

1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования

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

Цель ОПОП ВО– подготовка высококвалифицированных кадров для решения задач профессиональной деятельности, установление соответствия качества подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

В области обучения целями ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 –технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов питания являются:

-удовлетворение потребностей общества и государства в фундаментально образованных и гармонично развитых специалистах, владеющих современными способами ведения бухгалтерского учета, методиками проведения анализа и аудита;

-удовлетворение потребности личности в овладении универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, позволяющими ей быть востребованной на рынке труда и в обществе, способствующими ее социальной и профессиональной мобильности.

В области воспитания ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 –технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов питания имеет своей целью формирование социально-личностных качеств обучающихся, целеустремленности, организованности, личной ответственности, коммуникабельности, трудолюбия, гражданственности, патриотизма, толерантности, здорового образа жизни.

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

Срок получения образования по данной 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.

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

Объем 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.

При реализации программы бакалавриата Университет вправе применять электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

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

1.4 Требования к абитуриенту

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

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

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 –технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов питания, могут осуществлять профессиональную деятельность:

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

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.

При разработке данной программы бакалавриата Университет устанавливает направленность (профиль) программы бакалавриата, которая соответствует направлению подготовки в целом или конкретизирует содержание программы бакалавриата в рамках направления подготовки путем ориентации ее на:

область (области) и сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников;

тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

при необходимости - на объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших данную программу бакалавриата, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; эксплуатация технологического оборудования предприятий питания; проектирование и реконструкция предприятий питания

2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускников

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

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

Данная программа бакалавриата, реализуемая в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, ориентирована на следующий тип задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- проектный

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с областью и типом задач профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие задачи профессиональной деятельности (таблица 1):

Таблица 1 –Задачи профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере управления качеством продукции животного, растительного происхождения в области биотехнологии продуктов питания)	технологический	<ul style="list-style-type: none"> организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; 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 	<ul style="list-style-type: none"> продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

		производства и рентабельность предприятия	
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере управления качеством продукции животного, растительного происхождения в области биотехнологии продуктов питания)	проектный	разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; 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; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;	технологическое оборудование; эксплуатация технологического оборудования предприятий питания; проектирование и реконструкция предприятий питания

Выпускник ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 –технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов питания обладает способностью к выполнению трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами (таблица 2).

Таблица 2 - Перечень профессиональных стандартов, обобщённых трудовых функций и трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 –технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов питания

Обобщенные трудовые функции (с кодами)	Трудовые функции (с кодами)
Код и наименование профессионального стандарта: 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06..2020.№329н)	

<p>Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (D 6)</p>	<p>Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированного питания (D/01.6)</p> <p>Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (D/02.6)</p> <p>Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (D/03.6)</p>
---	--

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные программой бакалавриата.

Университетом установлены в программе бакалавриата индикаторы достижения компетенций самостоятельно.

Данная программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 –технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов питания устанавливает следующие универсальные компетенции и индикаторы их достижения (таблица 3):

Таблица 3 – Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальных компетенций
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} – Осуществляет поиск информации и применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации
		ИД-2 _{УК-1} –Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
		ИД-3 _{УК-1} – Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
		ИД-4 _{УК-1} – Аргументировано формирует собственные суждения и оценки, отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участников деятельности, принимает обоснованное решение поставленной задачи
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	ИД-1 _{УК-2} – Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними
		ИД-2 _{УК-2} – Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты
		ИД-3 _{УК-2} – Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм
		ИД-4 _{УК-2} – Объясняет цели и формулирует задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное	ИД-1 _{УК-3} – Применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде

	взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-2 _{УК-3} – Организует работу команды, для достижения поставленной цели ИД-3 _{УК-3} – Владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений ИД-4 _{УК-3} – Демонстрирует умения выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{УК-3} – Применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде ИД-2 _{УК-3} – Организует работу команды, для достижения поставленной цели ИД-3 _{УК-3} – Владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 _{УК-5} – Взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции ИД-2 _{УК-5} –. Различает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом, эстетическом и философском контекстах ИД-3 _{УК-5} – Воспринимает 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	ИД-1 _{УК-6} – Определяет и реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ИД-2 _{УК-6} – Определяет приоритеты собственной деятельности, выстраивает планы их достижения. ИД-3 _{УК-6} – Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов для совершенствования своей деятельности. ИД-4 _{УК-6} – Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для	ИД-1 _{УК-7} Понимает значение физической культуры и оздоровительных мероприятий для поддержания оптимального уровня работоспособности

	обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-2 _{УК-7} Оценивает свой образ жизни и его влияние на здоровье и физическую подготовку человека ИД-3 _{УК-7} Применяет на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья ИД-4 _{УК-7} Использует методы и средства физической культуры и соблюдает нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей
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	ИД-1 _{УК-8} Идентифицирует угрозы природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека ИД-2 _{УК-8} Анализирует факторы вредного и опасного влияния чрезвычайных ситуаций на природную среду и причины возникновения военных конфликтов ИД-3 _{УК-8} Определяет модель поведения при возникновении угрозы чрезвычайной ситуации ИД-4 _{УК-8} Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-1 _{УК-9} Использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах ИД-2 _{УК-9} Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом их психофизических особенностей ИД-3 _{УК-9} Взаимодействует с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах, избегая психологически некомфортные ситуации
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профес-	ИД-1 _{УК-10} – Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлением экстремизма, терроризма и коррупции в профессиональной деятельности ИД-2 _{УК-10} – Планирует и организует деятельность по формированию нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности

	сиональной деятельности	ИД-3УК-10 –Обеспечивает нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и проводит мероприятия в рамках общественного взаимодействия
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1УК-11- Способен анализировать факты коррупционного поведения и формировать гражданскую позицию
		ИД-2УК-11- Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции
		ИД-3УК-11- Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
		ИД-4УК-11- Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности

Данная программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 – технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов питания устанавливает следующие общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения (таблица 4):

Таблица 4 – Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ИД-1 опк-1 Способен обосновывать применение и использовать программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности
	ИД-2 опк-1 Способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 опк-2 Использует естественнонаучные законы при решении задач
	ИД-2 опк-2 Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья их хранении продуктов питания
	ИД-3 опк-2 Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения

	технологического процесса производства продуктов питания
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 опк-3 Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности
	ИД-2 опк-3 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания
	ИД-3 опк-3 Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИД-1 опк-4 Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания
	ИД-2 опк-4 Способен выбрать технологические приемы производства продуктов питания с учетом рационального использования сырья
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 опк-5 Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания
	ИД-2 опк-5 Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания

Университетом по данной программе бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 –технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов питания на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, с учетом установленных задач и объектов профессиональной деятельности определены следующие профессиональные компетенции и установлены индикаторы их достижения (таблица 5):
Таблица 5 – Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Область профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Источник (профессиональный стандарт, трудовые функции (ТФ))	Код и наименование индикатора достижений профессиональной компетенции
Тип задач профессиональной деятельности: технологический					
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства про-	продовольственное сырье растительного и животного про-	ПК-1 Способен использовать технические средства для измерения основных	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06..2020.№329н) ТФ D/02.6 ТФ D/03.6	ИД-1 _{ПК-1} – Способен , организовать и осуществлять технологический процесс производ-

	<p>дукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; 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</p>	<p>исхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p>	<p>параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>Способен применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ</p>	<p>ства продукции питания</p> <p>ИД-2_{ПК-1} – Знает методы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,</p> <p>ИД-3_{ПК-1} – Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов</p> <p>ИД -1_{ПК-2} - Умеет применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности</p> <p>ИД -2_{ПК-2} - Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области и пакеты прикладных программ</p>
--	---	--	---	---

			<p>для расчета технологических параметров оборудования</p> <p>ПК-3 Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>		<p>для расчета технологических параметров оборудования</p> <p>ИД-1_{ПК-3} – Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>ИД-2_{ПК-3} – Использует измерения и оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>
			<p>ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов</p>		<p>ИД-1_{ПК-4} – Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания</p> <p>ИД-2_{ПК-4} – Устанавливает и определяет приоритеты в</p>

			производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		сфере производства продукции питания ИД-3 _{пк-4} – Обосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
			ПК-5 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство		ИД-1 _{пк-5} – Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования ИД-2 _{пк-5} – Умеет оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
			ПК-6 Способен организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях		ИД-1 _{пк-6} – Организует документооборот по производству на предприятии питания ИД-2 _{пк-6} – Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях

			производства продукции питания		производства продукции питания
			ПК-7 Способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов		ИД-1 _{ПК-7} – Умеет проводить исследования по заданной методике ИД-2 _{ПК-7} – Способен анализировать результаты экспериментов
			ПК-8 Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		ИД-1 _{ПК-8} – Изучает научно-техническую информацию по производству продуктов питания ИД-2 _{ПК-8} – Анализирует отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Тип задач профессиональной деятельности: проектный

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства кулинарной продукции)	разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;	технологическое оборудование; эксплуатация технологического оборудования предприятий питания; проектирование и реконструкция предприятий питания	ПК-9 Способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06..2020.№329н) ТФ D/01.6	ИК-4 _{ПК-9} – Измеряет и составляет описание проводимых экспериментов, подготавливает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций ИД-1 _{ПК-9} – Владеть статистическими методами и средствами обработки
---	--	--	---	--	---

	<p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p>		<p>экспериментальных данных проведенных исследований</p>		<p>экспериментальных данных проведенных исследований</p>
			<p>ПК-10 Способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>		<p>ИД-1_{пк-10} – Контролирует качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, ИД-2_{пк-3 10} Участвует в планировке и оснащении предприятий питания</p>
			<p>ПК-11 Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание</p>		<p>ИД-1_{пк-11} – Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса ИД-2_{пк-11} – Проверяет правильность подготовки технологического проекта,</p>

					выполненного проектной организацией, читать чертежи (эскизы, копию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
--	--	--	--	--	---

Университет самостоятельно планирует результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, которые соотнесены с установленными в данной программе бакалавриата индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных данной программой бакалавриата.

В процессе планирования университетом образовательной деятельности по данной ОПОП ВО разработана карта универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций (Приложение А).

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

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

4.1 Календарный учебный график

В календарном учебном графике данной ОПОП ВО приводится последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая контактную работу обучающихся с педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми Университетом к реализации образовательной программы на иных условиях, и самостоятельную работу; промежуточную аттестацию; практики; подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, подготовку к процедуре защиты и защите выпускной квалификационной работы; каникулы (Приложение В).

Календарный учебный график является составной частью ОПОП ВО и включает в себя периоды осуществления учебной деятельности и периоды каникул в разрезе учебных недель (Приложение В).

4.2 Учебный план

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения блоков ОПОП ВО («Дисциплины (модули)», «Практика», «Государственная итоговая аттестация»), обеспечивающих формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций. В нем указан объем дисциплин (модулей), практик, государственной итоговой аттестации в зачетных единицах и в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля), практики в учебном плане указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации обучающихся по периодам обучения (Приложение Г).

При составлении учебного плана Университет руководствуется общими требованиями к структуре программы бакалавриата, установленными в разделе II ФГОС ВО– бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08. 2020 № 1047.

Структура программы бакалавриата (таблица 6) включает следующие блоки:

Блок 1. Дисциплины (модули).

Блок 2. Практика.

Блок 3. Государственная итоговая аттестация.

Структура и объем всех блоков настоящей ОПОП ВО соответствуют

ФГОС ВО –бакалавриат по направлению подготовки 38.03.01 Экономика.

Таблица 6 –Структура и объем программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и её блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	210
Блок 2	Практика	21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы бакалавриата		240

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую 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, определяемых ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, определяемых Университетом самостоятельно, могут включаться в обязательную часть программы бакалавриата и (или) в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

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

В Блоке 1 обязательная часть (Б.1.О) имеет объем 107з.е. (4180 акад. часов) и включает 31 дисциплину (модуль). Часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б.1.В) имеет объем 103 з.е. (3708 акад. часов) и включает 35 дисциплин. Отдельные темы по четырем дисциплинам (модулям) реализуются в форме практической подготовки. Практическая подготовка при реализации дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ОПОП ВО ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ обеспечивает обучающимся возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Дисциплины (модули) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках обязательной части Блока 1. «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках Блока 1. «Дисциплины (модули)» – Б1.О.24 «Физическая культура и спорт» в объеме 2 з.е. (72 акад. часов) и Б1.О.31 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» в объеме 328 акад. часов, которые являются

обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата, 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.

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

Объем контактной работы обучающегося с педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми Университетом к реализации образовательной программы на иных условиях, определяется настоящей ОПОП ВО. Контактная работа с обучающимися является частью учебной работы педагогического работника. Конкретные виды учебной деятельности и объем контактной работы устанавливаются в соответствии с учебным планом, Нормами времени для расчета педагогической нагрузки, выполняемой ППС, учебной нагрузкой педагогического работника на соответствующий учебный год.

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки в Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики (далее вместе - практики).

Типы учебной практики:

ознакомительная практика;

технологическая практика;

научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы).

Типы производственной практики:

технологическая практика;

организационно-управленческая практика;

педагогическая практика;

преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

При разработке программы бакалавриата Университетом выбрано два типа учебной практики и один тип производственной практики из перечня, указанного во ФГОС ВО, и установлен один дополнительный тип производственной практики – производственная преддипломная практика.

Данная ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включает следующие учебные и производственные практики:

-учебная ознакомительная практика Б2.О.01(У) –3 з.е. (108 акад. часов);

-учебная технологическая практика Б2.О.02(У) – 6 з.е. (216 акад. часов);

-производственная технологическая практика Б2.О.03(П) – 6 з.е. (216 акад. часов);

-производственная преддипломная практика Б2.О.04(П) – 6 з.е. (216 акад. часов).

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

Практическая подготовка может быть организована:

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

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

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.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» по данной ОПОП ВО входят подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена; подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы. Трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 9 з.е. (324 акад. часов).

4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы определяют содержание дисциплины (модуля) в целом и каждого занятия в отдельности, тип и форму проведения занятий, распределение контактной и самостоятельной работы обучающихся, форму проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, результаты освоения дисциплин (модулей) и др.

В рабочих программах дисциплин (модулей) сформулированы планируемые результаты обучения, соотнесенные с установленными в программе бакалавриата индикаторами достижения компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Разработка рабочих программ осуществляется в соответствии с Положением о рабочей программе дисциплины (модуля) в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденным ректором ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ 29.10.2015.

Структура рабочей программы дисциплины (модуля):

1. Цели освоения дисциплины (модуля);
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы;

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

4. Структура и содержание дисциплины (модуля):

4.1 Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы;

4.2 Лекции;

4.3 Практические занятия;

4.4 Лабораторные работы(при наличии в рабочем учебном плане);

4.5 Самостоятельная работа обучающихся;

4.6 Курсовое проектирование (Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы обучения);

4.7 Содержание разделов дисциплины (модуля);

5. Образовательные технологии;

6. Оценочные средства дисциплины (модуля):

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю);

6.2 Перечень вопросов для экзамена (зачета);

6.3 Шкала оценочных средств;

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

7.1 Учебная литература;

7.2 Методические указания по освоению дисциплины (модуля);

7.3 Информационные технологии (программное обеспечение и информационные справочные материалы, в том числе современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы);

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

Рабочие программы дисциплин (модулей) приведены в Приложении Д.

4.4 Рабочие программы практик

В соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Блок 2. «Практика» является структурной частью ОПОП ВО, непосредственно ориентированной на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практика представляет собой вид деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по направленности (профилю) образовательной программы, в том числе в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Результаты обучения по практикам соотносятся с установленными в программе бакалавриата индикаторами достижения компетенций.

Структура рабочих программ учебных и производственных практик по данной ОПОП ВО включает в себя:

- вид практики, способ и формы ее проведения;

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

Целью прохождения учебной ознакомительной практики является закрепление и развитие практических навыков по формированию информации для решения задач профессиональной деятельности с применением современных информационных технологий и программных средств.

В ходе учебной ознакомительной практики обучающиеся знакомятся с функциональными возможностями лаборатории; изучают нормативные правовые акты, регулирующие их профессиональную деятельность; осуществляют поиск информации по полученному заданию в справочно-правовых системах и в электронных библиотечных системах; разрабатывают

Целью прохождения учебной технологической практики является закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе обучения по изучаемым курсам: биохимические основы технологии продуктов общественного питания, этикет обслуживания на предприятиях общественного питания, научные и практические аспекты рационального питания, физиология питания.

В ходе учебной технологической практики изучают основные этапы и методы производства продуктов питания; формируют в соответствии с установленными правилами библиографический список по заданной теме научно-исследовательской работы в области общественного питания.

Формами отчетности по учебным практикам являются:

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

Целью прохождения производственной технологической практики явля-

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

В ходе производственной технологической практики обучающиеся закрепляют теоретические знания, происходит глубокое освоение ими практических навыков производства кулинарной продукции, полученных во время производственной практики и лабораторных занятий.

Цель производственной преддипломной практики заключается в формировании и развитии профессиональных знаний, умений и навыков в сфере технологии продукции и организации общественного питания; разработке и апробации на практике новых рецептурных и технологических решений, используемых при подготовке выпускной квалификационной работы; овладении современными методами для поиска и анализа современной информации.

В ходе производственной преддипломной практики обучающиеся расширяют, систематизируют и закрепляют теоретические знания; изучают фундаментальную и периодическую литературу, нормативные и методические материалы по вопросам, разрабатываемым обучающимся в выпускной квалификационной работе; подтверждает актуальность и практическую значимость избранной темы выпускной квалификационной работы.

Формами отчетности по производственным практикам являются:

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

Практика может быть проведена непосредственно в Университете, в том числе в структурном подразделении Университета, предназначенном для проведения практической подготовки.

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

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможно-

стями здоровья и инвалидов организуется с учетом их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Рабочие программы практик представлены в приложении Е.

4.5 Программа государственной итоговой аттестации

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

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

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

Структура программы ГИА:

1. Общие положения
 2. Место государственной итоговой аттестации в структуре ОПОП
 3. Компетентностная характеристика выпускника
 4. Требования к выпускной квалификационной работе и порядку ее выполнения:
 - 4.1 Цели, задачи и общие требования к выпускной квалификационной работе
 - 4.2 Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы
 - 4.3 Тематика выпускных квалификационных работ
 - 4.4 Руководство выпускной квалификационной работой
 - 4.5 Структура выпускной квалификационной работы
 - 4.6 Оформление выпускной квалификационной работы
 - 4.7 Порядок проверки выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат» и допуска ее к защите
 - 4.8 Предварительная защита выпускной квалификационной работы
 - 4.9 Рецензирование выпускной квалификационной работы
 - 4.10 Порядок защиты выпускной квалификационной работы
 - 4.11 Список рекомендуемой литературы
 5. Критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы и шкала оценочных средств
 6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций
 7. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.
- Программа ГИА приведена в приложении Ж

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

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы, определяемым ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

5.1 Кадровое обеспечение

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

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

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Университета, 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).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Университета, 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).

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

5.2 Материально-техническое обеспечение

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ располагает на праве собственности или

инном 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.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, 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 к электронной информационно-образовательной среде Университета.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Университет обеспечен 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).

5.3 Информационно-библиотечное обеспечение

ОПОП бакалавриата обеспечена учебно-методической литературой, нормативной правовой документацией по дисциплинам (модулям), практикам.

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

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).

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

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

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

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

Составными элементами электронной информационно-образовательной среды Университета являются:

1) Электронные информационные ресурсы:

- портал университета, (<http://mgau.ru>);

2) Электронные образовательные ресурсы:

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

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

3) Информационные системы:

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

-корпоративная служба электронной почты;

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

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

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)

2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)
4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)
5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)
6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)
7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)
8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)
10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

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

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

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

Уровневыми характеристиками воспитательной среды в университете являются:

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

Основными задачами планирования и организации воспитательной деятельности в университете являются:

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

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

Условиями успешной реализации компонентов воспитательной работы выступают, такие как:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Уровневыми характеристиками воспитательной среды в университете являются:

- среда университета как динамичная целостность, построенная на культурных и нравственных ценностях общества;
- среда, ориентированная на психологическую комфортность, здоровый

образ жизни, богатая событиями, традициями, обладающими высоким воспитательным потенциалом;

- среда университета как совокупность встроенных по концентрическому принципу компонентов: среда института, среда кафедры, среда академической группы;

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

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

- среда образовательных информационно-коммуникационных технологий;

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

Основными задачами планирования и организации воспитательной деятельности в университете являются:

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

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

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

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

Условиями успешной реализации компонентов воспитательной работы выступают, такие как:

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

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

- наличие структурных подразделений, реализующих основные направления воспитательной деятельности;

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

Обучающиеся института – активные участники университетских и институтских культурно-массовых мероприятий (Смотр талантов первокурсников, Студенческая весна, КВН, Конкурс патриотической песни, праздничные концерты, посвященные различным знаменательным датам и др.). Многие

обучающиеся являются членами творческих коллективов, действующих на базе университета.

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

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

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ 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.

Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлены Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Мичуринский государственный аграрный университет», утвержденным ректором ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ 23.09.2016.

Специальные условия для получения высшего образования по программе бакалавриата обучающимися с ограниченными возможностями здоровья включают:

- использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта университетов сети «Интернет» для слабовидящих (<http://mobile.mgau.ru>);
- использование специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- предоставление услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь;
- обеспечение беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения университета, а также пребывания в указанных помещениях.

На территории Университета организована безбарьерная среда для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

1. Установлен входной пандус - ул. Интернациональная, д.101, корпус 1;
2. Организовано помещение для обслуживания обучающихся- ул. Интернациональная, д.101, аудитория 102, корпус 1.
3. Специально оборудована санитарно-гигиеническая комната - ул. Интернациональная, д.101, аудитория 113, корпус 1.
4. Для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья закреп-

лены следующие учебные аудитории: ул. Интернациональная, д.101, аудитории 103, 106.

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

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 30.07.2020 № 845, оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ высшего образования включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

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

Порядок разработки, требования к структуре, содержанию и оформлению фондов оценочных средств (ФОС) установлен Положением о фонде (комплекте) оценочных средств, утвержденным ректором ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ 31.08.2017.

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

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

Формы промежуточной аттестации, периодичность и порядок ее проведения, система оценивания, а также порядок и сроки ликвидации академической задолженности установлены в Положении о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденного ректором университета 31.08.2017.

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

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

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

Комплект оценочных средств каждой дисциплины (модуля) определяется исходя из практики ее преподавания и включает виды оценочных средств, фактически применяющиеся для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по данной дисциплине (модулю). Наиболее распространенными видами оценочных средств являются тесты, рефераты, доклады, эссе, собеседование, коллоквиумы, контрольные работы, разноуровневые задания.

Основными видами оценочных средств практики являются отчет о прохождении практики и вопросы к зачету с оценкой.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) и практике включают:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация по программе бакалавриата согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 №1047 включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена;

подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы.

Проведение государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденным ректором университета 27.10.2015.

Основой для оценивания результатов государственной итоговой аттестации служат комплект оценочных средств государственного экзамена и комплект оценочных средств для выпускной квалификационной работы.

Комплект оценочных средств государственного экзамена представлен программой государственного экзамена; методическими материалами, определяющими порядок подготовки и проведения государственного экзамена и критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена. Программа государственного экзамена, утвержденная университетом, содержит перечень вопросов и компетентностно-ориентированных заданий, выносимых на государственный экзамен, и рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену, в том числе перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену. Государственный экзамен проводится в устной форме по нескольким дисциплинам образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.

Комплект оценочных средств для выпускной квалификационной работы, включающий тематику выпускных квалификационных работ; методические рекомендации для выполнения выпускной квалификационной работы; методические материалы, определяющие процедуру подготовки и защиты выпускной квалификационной работы и критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы.

Тематика выпускных квалификационных работ направлена на решение задач профессиональной деятельности, определенных в программе бакалавриата, и соответствует реальным и практическим задачам, стоящим перед регионом, предприятиями и организациями в области бухгалтерского учета, анализа и аудита в АПК.

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

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденное ректором ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ 29.03.2016.

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

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации, образец которого утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.10.2013 № 1100.

Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации включает:

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

Оценочные материалы по ОПОП ВО приведены в приложении И.

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

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ обеспечивает гарантию качества подготовки путем:

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

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

- разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников (Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, установлении их форм в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утв. ректором ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ В.А. Бабушкиным 29.01.2016; Стратегия обеспечения качества подготовки выпускников ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, 2022г; Положение о модульно-рейтинговой системе контроля успеваемости обучающихся в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утв. ректором ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ В.А. Бабушкиным 29.08.2016; Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утв. ректором ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ В.А. Бабушкиным 27.10.2015;

- обеспечения компетентности преподавательского состава;

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

Для обеспечения реализации соответствующей образовательной технологии и качества подготовки обучающихся имеются методические материалы по ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) – - Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, представленные в виде учебно-методических комплексов дисциплин (модулей), методических рекомендаций по прохождению практик и выполнению выпускной квалификационной работы.

Методические материалы по ОПОП ВО приведены в приложении К.

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

Список разработчиков ОПОП

Разработчики:

Директор института
фундаментальных и прикладных
агробиотехнологий имени И.В.
Мичурина
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ,
д.с.-х.н.

Григорьева Л.В.

Заведующий кафедрой
продуктов питания,
товароведения и технологии
переработки продукции
животноводства, д.т.н., доцент
Доцент кафедры продуктов
питания, товароведения и
технологии переработки
продукции животноводства,
д.т.н., доцент

Блинникова О.М.

Перфилова О.В.

Представитель работодателя:

Заведующий столовой №1 МБУ
«Комбинат школьного питания»
г. Мичуринск



Милованова Н.В.

Рецензент:

Доцент кафедры технологии
хлебопекарного, кондитерского,
макаронного и
зерноперерабатывающего производств
ФГБОУ ВО «ВГУИТ», д.т.н., доцент

Магомедов М.Г.

*Подпись доцента кафедры технологии хлебопекарного,
кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего
производства Магомедова М.Г. Заверено.
Ученый секретарь УС
ФГБОУ ВО, ВГУИТ*

Костина Е.В.



Лист регистрации изменений

Номер изменения	Текст изменения	Приказ, протокол заседания Ученого совета Университета	
		№	Дата
1	С 1 сентября 2021 года внести изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП в связи в вступлением в силу Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» от 26.11.2020 № 1456	Протокол № 8	27.04.2021
2	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП ВО (рабочие программы дисциплин (модулей), фонды оценочных средств) в соответствии с ежегодным обновлением в части лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Протокол № 9	26.04.2022
3	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП в связи в вступлением в силу Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 06.04.2021 № 245	Протокол № 9	26.04.2022
	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП ВО (рабочие программы дисциплин (модулей), фонды оценочных средств) в соответствии с ежегодным обновлением в части лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Протокол № 15	26.06.2023
	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП в связи в вступлением в силу с 1 сентября 2023 года Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 27.02.2023 № 208 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования».	Протокол № 15	26.06.2023
	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП с 1 сентября 2023 года в связи: - с исполнением подпункта «г» пункта 4.5 перечня поручений Президента Российской Федерации от	Протокол № 15	26.06.2023

	23 января 2020 года № Пр-130. (Письмо Министерства науки и высшего образования РФ от 8 августа 2022 года № МН-11/965-ГГ «О внедрении образовательного модуля «Великая Отечественная война: без срока давности»).		
--	--	--	--