

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ПРИНЯТО**  
Ученым советом ФГБОУ ВО  
Ставропольский ГАУ  
Протокол № 2  
от «22» апреля 2025 года

**УТВЕРЖДАЮ**  
Ректор ФГБОУ ВО Ставропольский  
аграрный университет  
В.Н. Ситников  
«23» апреля 2025 года



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
по направлению подготовки**

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Код и наименование направления подготовки

**Технология организации ресторанного дела**

Направленность программы

**бакалавр**

Квалификация выпускника

**Заочная**

Формы обучения

**2025**

Год начала подготовки

*Доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции, кандидат технических наук, доцент Трубина Ирина Александровна*

Руководитель ОП ВО (ученая степень, ученое звание, должность, Ф.И.О.)

**Ставрополь, 2025**

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 года № 1047.

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

Образовательная программа разработана с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, а также с учетом потребностей регионального рынка труда.

Срок получения образования по образовательной программе высшего образования составляет 4 года 6 месяцев по заочной форме обучения.

Основное назначение характеристики ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») – помочь обучающимся, научно-педагогическим работникам, экспертам разобраться в структуре образовательного процесса; представить формируемые компетенции выпускника, а также обосновать необходимость образовательной программы.

Основными пользователями ОП ВО являются: руководство университета, научно-педагогические работники и обучающиеся ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ; государственные экзаменационные комиссии; объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности, уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие аккредитацию и контроль качества в системе высшего образования.

## ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

В данном документе используются следующие термины и определения.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - система нормативных и учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия, порядок и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников.

Направленность (профиль/специализация/магистерская программа) - направленность основной образовательной программы высшего образования на конкретный вид и (или) объект профессиональной деятельности.

Компетентностная модель выпускника - комплексный интегральный образ конечного результата образования обучающегося в образовательной организации, в основе которого лежит понятие «компетенции».

Область профессиональной деятельности - совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом, производственном проявлении

Объект профессиональной деятельности — системы, предметы, явления, процессы, на которые направлено воздействие.

Вид профессиональной деятельности - методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения, преобразования.

Компетенция - способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области.

Результаты обучения - усвоенные знания, умения, навыки и освоенные компетенции.

Образовательная технология - совокупность психолого-педагогических установок, определяющих специальный набор, компоновку форм, методов, приемов обучения, воспитательных средств.

Рабочая программа дисциплины (модуля) - план учебных мероприятий и ресурсного обеспечения по дисциплине(модулю), направленный на формирование компетенций, заданных ОП ВО по направлению подготовки (специальности).

Рабочая программа практики - план мероприятий и ресурсного обеспечения по практике, направленный на формирование компетенций, заданных ОП ВО по направлению подготовки (специальности).

—

В документе используются следующие сокращения:

ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ПС - профессиональный стандарт;

ОП ВО - образовательная программа высшего образования;

УП - учебный план;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

УК - универсальные компетенции;

ОПК - общепрофессиональные компетенции;

ПК - профессиональные компетенции, установленные университетом;

з.е. — зачетная единица;

РПД - рабочая программа дисциплины (модуля);

РПП – рабочая программа практики;

НИР - научно-исследовательская работа;

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ВКР - выпускная квалификационная работа;

ОМ - оценочные материалы;

РПВ – рабочая программа воспитания.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	6
1.1. Определение и назначение ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»)	6
1.2. Нормативные документы для разработки ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»)	7
1.3. Требования к абитуриенту	8
<b>2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»)</b>	8
2.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам.	8
2.2. Направленность ОП ВО.	8
2.3. Трудоемкость ОП ВО.	8
2.4. Срок освоения ОП ВО.	8
2.5. Область профессиональной деятельности выпускника и (или) сферы профессиональной деятельности.	8
2.6. Типы задач профессиональной деятельности выпускника.	8
2.7. Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников.	8
2.8. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС.	9
2.9. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников.	9
2.10. Планируемые результаты освоения ОП ВО.	10
<b>3. СТРУКТУРА ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»)</b>	16
<b>4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»)</b>	20
4.1. Учебный план.	20
4.2. Календарный учебный график.	21
4.3. Рабочие программы дисциплин.	22
4.4. Программы практик.	23
4.5. Программа проведения промежуточных аттестаций студентов по семестрам/курсам обучения.	24
4.6. Программа государственной итоговой аттестации.	24
<b>5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»)</b>	26
5.1. Общесистемные требования к реализации программы магистратуры	26
5.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса для реализации ОП ВО.	26
5.3. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса для реализации ОП ВО	27
5.4. Кадровое обеспечение реализации программы ОП ВО	29

5.5. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе ОП ВО.	30
<b>6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ.</b>	32
<b>7. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»)</b>	35
<b>8. ЛОКАЛЬНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>	36
<b>9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	37
<b>10. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ КОМПОНЕНТОВ.</b>	40

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**1.1. Определение и назначение ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»).** Образовательная программа ВО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ с учетом потребностей регионального рынка труда в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратуры по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»).

Образовательная программа ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), форм аттестации, организационно-педагогических условий, необходимых для реализации качественного образовательного процесса по данному направлению подготовки выпускников. Образовательная программа разработана с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, а также с учетом потребностей регионального рынка труда.

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

Миссия образовательной программы направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») – обеспечение потребностей образовательных и научно-исследовательских организаций, органов государственной власти и субъектов реального сектора экономики в высококлассных специалистах по пищевым технологиям.

Концепция ОП ВО основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования;
- выбор обучающимися индивидуальных образовательных траекторий;
- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки;
- формирование готовности выпускников университета к активной профессиональной и социальной деятельности.

В области воспитания целью ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, самоорганизованности, саморазвития, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышение их общей культуры.

В области обучения целью ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»):

- реализация ФГОС ВО и формирование у выпускников компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности;
- формирование способности приобретать новые знания, психологической готовности к изменению вида и характера своей профессиональной деятельности и обеспечение выпускника возможностью продолжения образования;

– обеспечение многообразия образовательных возможностей студентов, выбора индивидуальной программы образования;

– обеспечение подготовки специалистов, способных проявлять гибкость и активность в изменяющихся условиях рынка труда для областей деятельности, относящихся к компетенции инженера-технолога в производственной сфере.

Основные задачи, решаемые в процессе реализации образовательной программы по данному направлению:

– реализация компетентного подхода при формировании компетенций выпускников на основе сочетания контактной работы обучающихся с преподавателем и в форме самостоятельной работы обучающихся;

– предоставление обучающимся образовательных услуг, основанных на учебно-методических материалах и документах образовательной программы, способствующих развитию у них личностных качеств, а также формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций;

– обеспечение инновационного характера подготовки магистров на основе поиска оптимального соотношения между сложившимися традициями и современными подходами к организации учебного процесса.

Образовательная деятельность по ОП ВО осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

## **1.2. Нормативные документы для разработки ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»).**

Нормативно-правовую базу разработки ОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17августа 2020 г. №1047;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;

- Устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет», утвержденный Министерством сельского хозяйства Российской Федерации приказом № 48 от 03 февраля 2022 г.

## **1.3. Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о высшем образовании.

Прием осуществляется в соответствии с «Правила приема абитуриентов в ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ» рассмотренных на Ученом совете университета и утвержденных ректором Ставропольского ГАУ.

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»)**

### **2.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам.**

При успешном освоении ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания выпускнику присваивается квалификация «бакалавр», в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования».

### **2.2. Направленность ОП ВО.**

Направленность (профиль) ОП ВО – профиль «Технология организации ресторанного дела». Направленность ОП ВО определяется выбранными профессиональными стандартами и профессиональными компетенциями выпускника.

### **2.3. Трудоемкость ОП ВО**

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 магистратуры по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

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

### **2.4. Срок освоения ОП ВО**

Срок освоения ОП ВО в соответствии с ФГОС ВО составляет:

в очно-заочной или заочной формах обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий увеличен на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения и составляет 4 года и 6 месяцев;

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

### **2.5. Область профессиональной деятельности выпускника и (или) сферы профессиональной деятельности**

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускник, освоивший программу, может осуществлять профессиональную деятельность:

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

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

## 2.6. Типы задач профессиональной деятельности выпускника

ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») выпускники могут готовиться к решению к следующим типов задач профессиональной деятельности выпускника:

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

Данная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») готовит выпускников к решению технологического типа задач профессиональной деятельности.

## 2.7. Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование, проектирование и реконструкция предприятий питания; технические регламенты и законодательные документы; международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов.

## 2.8. Обоснование определения профессиональных компетенций ОП ВО

*Перечень профессиональных стандартов, используемых для разработки ОП ВО*

**Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».** Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н. Регистрационный номер 1302.

## 2.9. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22.005 Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технологический	Разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения, технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, технические регламенты и законодательные документы; международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов

## 2.10. Планируемые результаты освоения ОП ВО

Планируемые результаты освоения ОП ВО – компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом и профессиональные компетенции обучающихся, установленные университетом.

В результате освоения ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в соответствии с установленными видами деятельности.

### 1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

#### 1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи
		УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата
		УК-1.3 Использует системный подход для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.
		УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
		УК-2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат
		УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке
		УК-4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Анализирует современное состояние общества на основе знания истории.
		УК-5.2 Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний.
		УК 5.3 - Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
		УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни
		УК-7.2 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности;
		УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
		УК-8.3 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь.
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Оперировать понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
		УК-9.2 Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
		УК-10.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1 Понимает сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также о различных формах коррупционного поведения
		УК -11.2 Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям

### 1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональных компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1. Способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии
		ОПК-1.2. Способен использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем
		ОПК-1.3. Использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск)
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
		ОПК-2.2. Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты
		ОПК-2.3. Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач
		ОПК-3.2. Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
		ОПК-3.3. Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания
		ОПК-4.2. Организует производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональных компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
		ОПК-4.3. Организует технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира
		ОПК-4.4. Управляет технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
		ОПК-5.2. Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации
		ОПК-5.3. Владеет современными, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания

*1.3. Профессиональные компетенции выпускников, разработанные университетом и индикаторы их достижения*

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижений профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<b>Тип задач профессиональной деятельности: в соответствии с п. 2.6 данного документа</b>				
Разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование, проектирование и реконструкция предприятий питания; технические регламенты и законодательные документы; международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов.	ПК-1. Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6 Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			ПК-1.2. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6 Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			ПК-1.3. Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов	D/01.6 Оперативное управление производством продукции общественного питания массового

			производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	--	--	--	---

Для проверки уровня сформированности компетенций в рамках каждой дисциплины и практики, а также в целом по компетенциям в рамках ОП формируется фонд оценочных средств (далее – ФОС), представлен на сайте ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ в разделе «Сведения об образовательной организации».

### **3. СТРУКТУРА ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»)**

3.1. Структура образовательной программы магистратуры предусматривает обязательную часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

#### **Структура и объем программы магистратуры**

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

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

3.3. Программа бакалавриата должна обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

в объеме не менее 2 з.е. в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)";

в объеме не менее 328 академических 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.

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, установленных ПООП в качестве обязательных (при наличии).

В обязательную часть программы бакалавриата включаются, в том числе:

дисциплины (модули), указанные в пункте 2.2 ФГОС ВО;

дисциплины (модули) по физической культуре и спорту, реализуемые в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)".

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

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

### аочная форма обучения

Элемент структуры ОП		Единица измерения	Значение показателя
<b>I. Общая структура программы</b>			
Блок 1	Дисциплины, суммарно	зачетные единицы	209
	Базовая часть, суммарно	зачетные единицы	191
	Часть, формируемую участниками образовательных отношений, суммарно	зачетные единицы	18
Блок 2	Практики, суммарно	зачетные единицы	22
	Базовая часть (при наличии), суммарно	зачетные единицы	22
	Часть, формируемую участниками образовательных отношений, суммарно	зачетные единицы	-
Блок 3	Государственная итоговая аттестация, суммарно	зачетные единицы	9
Общий объем программы в зачетных единицах		зачетные единицы	240
Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации		%	
<b>II. Распределение нагрузки дисциплин по выбору</b>			
Обеспечение обучающимся возможности освоения дисциплин по выбору, в том числе обеспечение специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме, предусмотренном ФГОС ВО от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины»		зачетные единицы	5
Объем дисциплин по выбору, в том числе в рамках специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины»		%	2,08
Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины» в соответствии с ФГОС ВО (без факультативов)		академические часы	8,0
Удельный вес часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины» в общем количестве часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока (без факультативов)		%	12,5
<b>III. Распределение учебной нагрузки по годам</b>			
Объем программы обучения в I год		зачетные единицы	52
Объем программы обучения во II год		зачетные единицы	45
Объем программы обучения в III год		зачетные единицы	58
Объем программы обучения в IV год		зачетные единицы	57
Объем программы обучения в V год		зачетные единицы	15
<b>IV. Структура образовательной программы с учетом электронного обучения и дистанционных образовательных технологий</b>			
Суммарная трудоемкость дисциплин, частей образовательной программы, реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий		зачетные единицы	0
Доля трудоемкости дисциплин, частей образовательной программы, реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в общей трудоемкости образовательной программы		%	0
<b>V. Практическая деятельность</b>			
Типы учебной практики	наименование типа(ов) учебной практики		Ознакомительная практика Технологическая практика
Способы проведения учебной практики	наименование способа(ов) проведения учебной практики		Стационарная практика

Типы производственной практики:	наименование типа(ов) производственной практики	Проектно-технологическая практика Научно-исследовательская работа Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Способы проведения производственной практики	наименование способа(ов) проведения производственной практики	Стационарная, выездная
<b>VI. Государственная итоговая аттестация</b>		
Подготовка и сдача государственного экзамена	Форма итогового контроля	Государственный экзамен
Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	Форма итогового контроля	Выпускная квалификационная работа

#### **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»)**

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, федеральными и локальными нормативными документами содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОП ВО регламентируется образовательной программой, включающей в себя учебный план, календарный учебный график графиком, рабочие программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, программу государственной итоговой аттестации и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

##### **4.1. Учебный план**

Компетентностно-ориентированный учебный план приведен в Приложение 2Б (заочная форма обучения) и включает две взаимосвязанные составные части: дисциплинарно-модульную и компетентностно-формирующую.

Дисциплинарно-модульная часть учебного плана – это традиционно применяемая форма учебного плана. В ней отображена логическая последовательность освоения дисциплин и практик, обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах, в том числе контактная работа.

Компетентностно-формирующая часть учебного плана связывает все обязательные компетенции выпускника с временной последовательностью изучения всех дисциплин и практик.

Структура программы магистратуры включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Структура программы магистратуры включает следующие блоки:

Блок 1 "Дисциплины (модули)";

Блок 2 "Практика";

Блок 3 "Государственная итоговая аттестация"

При реализации программы обучающимся обеспечивается возможность освоить дисциплины по выбору, в том числе специализированные адаптационные дисциплины для

инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в объеме 2,08 % (заочная формы обучения) от объема Блока 1 «Дисциплины».

Для каждой дисциплины, практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

При составлении учебного плана учтены общие требования к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированные в разделе IV ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

При проведении учебных занятий организация обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, а так же профессиональных компетенций посредством использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализа ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется целью программы, особенностью контингента студентов и содержанием конкретных дисциплин.

При реализации дисциплин (модулей) предусмотрена практическая подготовка, которая организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Программа практической подготовки представлена в Приложении 7.

В учебных планах выделяются часы для проведения интерактивных занятий и практической подготовки.

При реализации образовательной программы Университет обеспечивает обучающимся возможность освоения дисциплин по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями. Избранные обучающимся элективные дисциплины являются обязательными для освоения.

#### **4.2. Календарный учебный график**

Календарный учебный график (заочная форма обучения) представлен на сайте ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ в разделе «Сведения об образовательной организации». В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственная итоговая аттестации, каникулы. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет: на 1-4 курсах - не менее 49 календарных дней и не более 70 календарных дней.

#### **4.3. Рабочие программы дисциплин**

Рабочие программы дисциплин как базовой, так и части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, включая дисциплины по выбору студента и факультативные дисциплины являются составной частью ОП ВО.

Рабочие программы дисциплин (модулей) определяют цели, планируемые результаты обучения, место дисциплины в структуре ООП, объем дисциплины и виды учебной работы (включая работы, выполняемые обучающимися в рамках практической подготовки), содержание дисциплины, оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, перечень основной и дополнительной литературы,

необходимой для освоения дисциплины, методические указания по освоению дисциплины (при необходимости), информационное и материально-техническое обеспечение.

По направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») имеются утвержденные в соответствующем порядке рабочие программы учебных дисциплин, а также оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам, а также обеспеченности методическими материалами для качественного осуществления образовательного процесса по следующим дисциплинам:

Шифр	Дисциплина
Блок 1. Дисциплины (модули)	
<i>Обязательная часть</i>	
Б1.О.01	Философия
Б1.О.02	История
Б1.О.03	Правоведение
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.05	Модуль «Инженерная подготовка»
Б1.О.05.01	Механика
Б1.О.05.02	Электротехника и электроника
Б1.О.05.03	Теплотехника
Б1.О.05.04	Метрология, стандартизация и сертификация
Б1.О.06	Экология
Б1.О.07	Проектная деятельность
Б1.О.08	Модуль «Социальное взаимодействие и коммуникация»
Б1.О.08.01	Психология профессионально-личностного развития
Б1.О.08.02	Иностранный язык
Б1.О.08.03	Культура речи и деловое общение
Б1.О.09	Модуль «Информационно-коммуникационные технологии и моделирование»
Б1.О.09.01	Информационные технологии
Б1.О.09.02	Цифровые технологии в профессиональной сфере
Б1.О.10	Модуль «Экономика и управление пищевым производством»
Б1.О.10.01	Экономика
Б1.О.10.02	Менеджмент
Б1.О.10.03	Экономика и организация производства продуктов питания
Б1.О.11	Модуль «Естественнонаучная подготовка»
Б1.О.11.01	Математика
Б1.О.11.02	Физика
Б1.О.11.03	Биохимия
Б1.О.11.04	Органическая химия
Б1.О.11.05	Неорганическая химия
Б1.О.11.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Б1.О.11.07	Пищевая химия
Б1.О.12	Финансовая грамотность
Б1.О.13	Этика профессиональной деятельности
Б1.О.14	Модуль «Управление качеством и безопасностью пищевой продукции»
Б1.О.14.01	Технология продукции общественного питания
Б1.О.14.02	Пищевая микробиология
Б1.О.14.03	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания
Б1.О.14.04	Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания
Б1.О.14.05	Современные методы обработки пищевого сырья
Б1.О.14.06	Сенсорный анализ
Б1.О.14.07	Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов
Б1.О.14.08	Современные методы исследования качества
Б1.О.15	Модуль «Проектирование и оборудование технологических объектов»
Б1.О.15.01	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.О.15.02	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.О.15.03	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.О.15.04	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)

Б1.О.15.05	НАССР в системе общественного питания (специализация)
Б1.О.15.06	Комплексное оснащение предприятий общественного питания
Б1.О.15.07	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах
Б1.О.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.О.17	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья
Б1.О.18	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания
Б1.О.19	Физическая культура и спорт
Б1.О.20	Элективные курсы (дисциплины) по физической культуре и спорту
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>	
Б1.В.01	Организация производства и технология блюд европейской кухни
Б1.В.02	Русская национальная кухня
Б1.В.03	Организация производства и технология блюд азиатской кухни
Б1.В.04	Экологическая экспертиза товаров
Б1.В.05	Эстетика общественного питания
Б1.В.06	Введение в пищевую промышленность
Б1.В.07	История продуктов питания
Б1.В.08	Физиология питания
Б1.В.09	Товароведение продовольственных товаров
Б1.В.10	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.В.11	Санитария и гигиена питания
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01
Б1.В.ДВ.01.01	Безопасность пищевой продукции
Б1.В.ДВ.01.02	Биологическая безопасность товаров
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02
Б1.В.ДВ.02.01	Основы рационального питания
Б1.В.ДВ.02.02	Нутрициология
Б1.В.ДВ.03.01	Научные основы производства продуктов питания
Б1.В.ДВ.03.02	Научные основы производства продуктов функционального питания
ФТД.В.01	Барное дело
ФТД.В.02	Химия пищевых добавок

Рабочие программы дисциплин представлены на сайте ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ в разделе «Сведения об образовательной организации».

#### **4.4. Рабочие программы практик**

Раздел ОП ВО «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов и специальных дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций студентов как предусмотренных ФГОС ВО, так и установленных Университетом.

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

Типы учебной практики:

- Ознакомительная практика
- Технологическая практика

Способы проведения учебной практики

- Стационарная

Типы производственной практики:

- Проектно-технологическая практика
- Научно-исследовательская работа
- Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Способы проведения производственной практики:

- Стационарная, выездная

Учебные практики проводятся в производственно-технологических лабораториях кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции Ставропольского ГАУ.

Производственные практики проводятся, как в производственно-технологических лабораториях кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции Ставропольского ГАУ, так и на предприятиях в соответствии с договорами о практической подготовке: ООО «Белая птица – Ростов», ООО «Гвардия», ООО «Вита 1», ООО «МунКлер».

Вид и тип практики, способ и формы (форма) ее проведения, перечень планируемых результатов обучения, указание места практики в структуре образовательной программы, указание объема практики (включая часы на выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью) в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических часах, содержание практики, указание форм отчетности по практике, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике, перечень 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, устанавливается в рабочих программах практики.

Аттестация по итогам практики производится в виде защиты обучающимся выполненного индивидуального задания и представления отчета, оформленного в соответствии с правилами и требованиями, установленными рабочими программами практик.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся.

Рабочие программы практик представлены на сайте ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ в разделе «Сведения об образовательной организации».

#### **4.5. Программа проведения промежуточных аттестаций студентов по семестрам/курсам обучения**

Процесс формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, предусмотренных соответствующим ФГОС ВО и сформированных с учетом профессиональных стандартов, анализа рынка труда и тенденций развития общества, происходит в процессе освоения ОП ВО на протяжении на протяжении 5 курсов (для заочной формы) в соответствии с календарным графиком учебного процесса и учебным планом.

На протяжении указанного времени обучающиеся изучают 65 учебных дисциплин, 4 из которых являются дисциплинами по выбору обучающихся, проходят практики. По окончании каждого семестра (для очной формы обучения) и во время сессий (для заочной формы обучения) обучающиеся проходят промежуточную аттестацию по всем изучаемым дисциплинам и практикам.

#### **4.6. Программа государственной итоговой аттестации**

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты, а также подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»).

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с утвержденной Программой государственной итоговой аттестации.

#### **4.7 Оценочные средства**

Оценочные средства представляются в виде оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся и для государственной итоговой аттестации.

##### **4.7.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям), практикам**

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике входят в состав соответственно рабочей программы дисциплины (модуля) или рабочей программы практики.

Для каждого результата обучения (индикатора) по дисциплине (модулю) или практике определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций, шкалы и процедуры оценивания.

##### **4.7.2. Оценочные средства для государственной итоговой аттестации**

Оценочные средства для государственной итоговой аттестации входят в состав программы государственной итоговой аттестации.

Оценочные средства представлены на сайте ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ в разделе «Сведения об образовательной организации».

#### **4.8 Методические материалы для обеспечения образовательного процесса по ОП ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»).**

Для обеспечения образовательного процесса по ОП ВО разработаны следующие методические материалы:

1. Методические материалы по дисциплинам (курс лекций, методические материалы для проведения практических (лабораторных) работ, написанию и защите рефератов и т.д.).
2. Методические материалы по самостоятельной работе.
3. Методические материалы по написанию и защите курсовых работ (проектов)
4. Методические материалы по прохождению практик и проведению защит отчетов по практикам.
5. Методические материалы по подготовке и сдаче государственного экзамена
6. Методические материалы по написанию и защите выпускной квалификационной работы.

Методические материалы по образовательной программе размещены в личном кабинете студента в электронно-информационной образовательной среде университета (ЭИОС университета). Доступ в личный кабинет обеспечивается путем авторизации через логин и пароль, которые аспиранты получают после издания приказа о зачислении в университет.

Размещение методических материалов в ЭИОС университета к дисциплинам, практикам и государственной итоговой аттестации обеспечивается преподавателями и руководителем ОП ВО.

##### **4.8.1 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы**

Рабочая программа воспитания определяет принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты.

В календарном плане воспитательной работе указываются содержательные ориентиры воспитательной деятельности (конкретизирующие события и мероприятия), определяющие ее порядок, объем, временные границы.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы размещены на официальном сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации».

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА/МАГИСТРАТУРЫ/СПЕЦИАЛИТЕТА 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»)**

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

### **5.1. Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата**

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

5.1.2. Требования к информационному обеспечению образовательного процесса для реализации ОП ВО

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде организации, как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

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

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

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

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

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

**5.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса для реализации ОП ВО**

Университет располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения

курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

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

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

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

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

Сведения о материально-технических условиях реализации ОП ВО, в том числе перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, размещены на официальном сайте Университета в разделе «Сведения об образовательной организации».

### **5.3. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса для реализации ОП ВО**

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам ОП ВО. Содержание каждой из учебных дисциплин представлено в локальной сети СтГАУ (аннотации рабочих программ дисциплин). Во всех учебно-методических материалах, представленных в локальной сети СтГАУ, существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы обучающегося.

Реализация образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Электронные и печатные издания Научной библиотеки обеспечивают учебной литературой все дисциплины, преподаваемые в университете в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Научная библиотека Ставропольского государственного аграрного университета обладает обширной коллекцией отечественных и зарубежных изданий в печатном и электронном форматах, развитым справочно-поисковым аппаратом, базами данных и другими видами информационных ресурсов, к которым организует доступ пользователей.

Библиотека оснащена необходимым телекоммуникационным оборудованием, средствами связи, электронным оборудованием, имеет свободный доступ в сеть Интернет, использует технологии Wi-Fi. Для самостоятельной работы обучающихся функционируют 7 читальных залов, 750 посадочных мест (включая библиотеки общежитий), из них – 164 автоматизированных рабочих места с доступом к сети «Интернет» и электронно-образовательной среде университета, 50 единиц – копировальной, множительной техники.

В 2020 году Научная библиотека разместились на новых площадях учебно-лабораторного корпуса, читальный зал для студентов (568 кв.м.), 200 читательских мест, из них – 100 автоматизированных.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом из любой точки сети «Интернет» к ресурсам электронно-библиотечных систем:

- ЭБС «Лань»;
- ЭБС Znanium.com;
- ЭБС Юрайт;
- ЭБС «Ставропольский государственный аграрный университет».

Электронная библиотека университета, включающая в себя доступы к ресурсам, виртуальные услуги и информационные материалы формируется на едином портале Научной библиотеки <http://bibl.stgau.ru/>. На сайте библиотеки сформирована система «Единого поискового окна», которая объединяет поиск по собственным и внешним ресурсам Научной библиотеки. Доступ к электронным ресурсам осуществляется путем бесшовного перехода через «Личный кабинет» студента.

Фонд периодических изданий содержит, в том числе, следующие издания необходимые для реализации профиля подготовки «Технология организации ресторанного дела»:

- «Пищевая промышленность».
- «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология»;
- «Кондитерское и хлебопекарное производство»;
- «Молочная промышленность»;
- «Мясные технологии»;
- «Мясная индустрия»;
- «Переработка молока, технология, оборудование, продукция»;
- «Птица и птицепродукты»;
- «Сыроделие и маслоделие»;
- «Хранение и переработка сельхозсырья».

Электронный каталог содержит более 472 тыс. записей. Формируются базы данных собственной генерации – «Труды ученых Ставропольского ГАУ», содержащая более 20 тыс. записей, «Статьи», содержащая более 340 тыс. записей.

Библиотечный фонд составляет (на 01.01.2021 г.) – 2387764 экз. печатных и электронных изданий. Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодических изданий содержит свыше 821 наименований печатных периодических изданий и более 6 тыс. наименований Российских и международных электронных периодических изданий.

Пользователям предоставлен доступ к современным профессиональным базам данных: к диссертациям, авторефератам и электронным ресурсам Национальной Электронной библиотеки, к ресурсам научной электронной библиотеки eLibrary, к международным индексам научного цитирования Scopus и Web of Science, политематической базе данных ProQuest Agricultural and Environmental Science Database, к полнотекстовым базам данных научных журналов - Science Direct, Springer, Wiley. Ставропольскому ГАУ, как члену Некоммерческого партнерства «Национальный электронно-информационный консорциум» (НП НЭИКОН) предоставлен доступ к ресурсам проекта «Архив научных журналов», который содержит архивные коллекции ряда ведущих издательств: American Association for the Advancement of Science, Annual Reviews, Института физики (Великобритания), Historical Archive, Nature Publishing Group, Oxford University Press, Archive Complete, Sage, Taylor & Francis, Cambridge University Press, Wiley.

Научная библиотека Ставропольского ГАУ организует дифференцированное библиотечно-библиографическое и информационное обслуживание пользователей с ограниченными возможностями здоровья в читальных залах, на абонементных пунктах, на других пунктах выдачи, применяя методы индивидуального обслуживания. В читальных залах

Научной библиотеки оборудованы компьютерные рабочие места, оснащенные специальным техническим оборудованием и программным обеспечением.

Для пользователей с нарушениями зрения установлены программы экранного доступа JAWS for Windows и NVDA.

Организован доступ к электронным образовательным и научным ресурсам вне территории университета, в любой точке с доступом в Интернет. В ЭБС Лань доступно мобильное приложение для использования электронно-библиотечной системы с мобильных устройств, в том числе в режиме отсутствия подключения к сети Интернет (оффлайн) с встроенным синтезатором речи. Заключено соглашение о сотрудничестве и совместной деятельности со Ставропольской краевой библиотекой для слепых и слабовидящих имени В. Маяковского.

Таблица 1

**Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы**

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения	Нормативное значение	Значение сведений
1	Доля численности педагогических работников организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).	%	70	100,00
2	Доля численности педагогических работников организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).	%	5	7,27
3	Доля численности педагогических работников организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь 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)	%	60	100,00

Общее руководство научным содержанием 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») осуществляется осуществляется научно-педагогическим работником университета, занимающим должность профессора, доцента, имеющего ученую степень, стаж работы в образовательных учреждениях высшего образования не менее двух лет, регулярно участвующего в исследовательских (творческих) проектах, и имеющего научные и учебно-методические публикации по профилю ОП ВО.

## **5.5. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе ОП ВО.**

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

Внутренняя система гарантии качества образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ регламентируется Положением о внутренней системе оценки качества образования по образовательным программам, реализуемым ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ ([https://stgau.ru/sveden/files/Pologhenie\\_VSOKO\\_2023.pdf](https://stgau.ru/sveden/files/Pologhenie_VSOKO_2023.pdf)).

В соответствии с этим Положением, внутренняя система оценки качества образования (далее – ВСОКО) университета обеспечивается внутренними и внешними процедурами.

Внутренние процедуры ВСОКО включают:

- оценку качества учебных планов образовательных программ на соответствие ФГОС ВО и профстандартам (при наличии) и/или иным нормативным актам;

- оценку качества рабочих программ дисциплин, практик на соответствие их содержания результатам освоения образовательной программы, адекватность сложности материала для студентов, актуальность используемых материалов;

- оценку качества фондов оценочных средств по дисциплинам и практикам на соответствие их содержания результатам освоения образовательной программы, адекватность сложности материала для студентов, актуальность используемых материалов;

- оценку качества методических материалов по дисциплинам и практикам на соответствие их содержания результатам освоения образовательной программы, адекватность сложности материала для студентов, актуальность используемых материалов;

- диагностическую работу - тестирование остаточных знаний студентов по ранее изученным дисциплинам;

- оценку результатов промежуточной и итоговой аттестации;

- оценку результативности качества ведения различных видов занятий. В 2024 г. в университете разработан, утвержден и введен в действие с 01.09.2024 г. Регламент проведения и оценки учебных занятий в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ – единый документ, объединивший требования к ведению лекционных, практических и лабораторных занятий, требования к учебно-методическому сопровождению занятий. Требования содержат ядро – свод общих требований к качеству ведения занятий, а также требования, учитывающие специфику преподавания дисциплин, относящихся к разным областям знаний.

- оценку удовлетворенности качеством образовательного процесса участниками образовательных отношений (обучающиеся, педагогические и научные работники, работодатели и (или) их объединения, иные юридические и (или) физические лица) осуществляется в рамках опросов ([https://stgau.ru/sveden/document/#anchor\\_priemDocLink](https://stgau.ru/sveden/document/#anchor_priemDocLink))

- удовлетворенность обучающихся условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом, удовлетворенность работодателей качеством подготовки выпускников университета, удовлетворенность НПП качеством рабочих процессов и условий для реализации образовательных программ;

- рейтинговую оценку результатов деятельности ППС и педагогических работников СПО ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

- аттестацию сотрудников из числа ППС, преподавателей;

- конкурсы профессионального мастерства сотрудников из числа ППС и преподавателей.

Внешние процедуры ВСОКО включают:

- лицензирование – осуществляется Министерством науки и высшего образования по видам образования, по уровням образования, по профессиям, специальностям,

направлениям подготовки (для профессионального образования), по подвидам дополнительного образования;

– государственную аккредитацию – проводится по основным образовательным программам, за исключением образовательных программ дошкольного образования, программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), образовательных программ, реализуемых в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом образования обучающихся с нарушением интеллекта, и основных программ профессионального обучения;

– аккредитационный мониторинг – осуществляется аккредитационным органом в рамках мониторинга в системе образования по показателям, утвержденным Приказом Рособрнадзора N 660, Минпросвещения России N 306, Минобрнауки России N 448 от 24.04.2023 «Об осуществлении Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки, Министерством просвещения Российской Федерации и Министерством науки и высшего образования Российской Федерации аккредитационного мониторинга системы образования»;

– независимую оценку квалификации – осуществляется через деятельность Центра оценки квалификации ООО «УК АПК-ПРОФ», созданного на базе ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

– независимая оценка качества условий осуществления образовательной деятельности (НОКУО) – осуществляется по таким общим критериям, как открытость и доступность информации об организациях, осуществляющих образовательную деятельность; комфортность условий, в которых осуществляется образовательная деятельность; доброжелательность, вежливость работников; удовлетворенность условиями ведения образовательной деятельности организаций, а также доступность услуг для инвалидов. Показатели утверждены Приказом Минобрнауки России от 31.07.2020 №860 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования».

– общественную/профессионально-общественную аккредитацию (ПОА) образовательных программ – признание качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу в конкретной организации, осуществляющей образовательную деятельность, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам, рабочим и служащим соответствующего профиля. Образовательные программы ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ регулярно проходят ПОА в различных агентствах по аккредитации, начиная с 2008 года.

## **6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ**

В университете создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и В университете создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся. Социокультурная среда университета представляет собой совокупность концептуальных, содержательных, кадровых, организационных и методических ресурсов, направленных на создание гуманитарной среды в учебном заведении, которая обеспечивает развитие общекультурных компетенций студентов.

Организация воспитательной деятельности в университете ведется в соответствии с:

- Конституция Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 23.08.1996 № 127-ФЗ «О науке и государственной научно-технической политике»;
- Федеральный закон от 30.12.2020 N 489-ФЗ (последняя редакция) "О молодежной политике в Российской Федерации";
- Федеральный закон от 04.12.2007 № 329-ФЗ «О физической культуре и спорте в Российской Федерации»;
- Указ Президента Российской Федерации от 06.04.2006 № 325 «О мерах государственной поддержки талантливой молодежи»;
- Указ Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей»;
- Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2024 № 309 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 17.08.2024 N 2233-р «Об утверждении Стратегии реализации молодежной политики в Российской Федерации на период до 2030 года»;
- паспорт Национального проекта «Молодежь и дети»;
- Устав Ставропольского ГАУ;
- Программа развития ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет» на 2025 – 2036 годы в рамках участия в программе стратегического академического лидерства «Приоритет-2030».

В организации воспитательной и внеучебной работы в институте непосредственно участвуют директор института, заместитель директора по воспитательной работе и кураторы академических групп. Воспитательная и внеучебная работа ведется в тесном сотрудничестве с органами студенческого самоуправления – Студенческим советом института. Работа со студентами строится на основе плана внеучебной работы, разрабатываемого совместно со Студенческим советом института.

Воспитательная деятельность в СтГАУ осуществляется в следующих направлениях:

- гражданско-патриотическое воспитание обучающихся;
- развитие добровольческой и общественной деятельности;
- развитие спорта и создание условий для занятий физической культурой;
- развитие творческого потенциала обучающихся и молодежи, и культурно-массовой работы;
- модернизация системы воспитательной работы и деятельности по обеспечению социально-психологического комфорта обучающихся;
- развитие навыков проектной деятельности;
- развитие научно-исследовательского потенциала обучающихся и молодых ученых;
- развитие инфраструктуры молодежной политики и воспитательной деятельности;
- развитие медиакомпетенций студенческой молодежи в условиях цифровизации общества.

Основными задачами управления являются:

1. Развитие традиционных российских ценностно-смысловых и нравственных ориентиров, гражданственности и патриотизма в молодежной среде;
2. Создание для молодых семей благоприятных условий, направленных на повышение рождаемости, формирование ценностей семейной культуры;
3. Формирование системы ценностей здорового образа жизни в молодежной среде и обеспечение социальных гарантий молодежи;
4. Содействие научной и научно-технической деятельности молодежи;
5. Создание условий и поддержка творческой деятельности молодежи;

6. Создание условий для профессионального развития молодежи, содействия ее занятости, трудоустройству, в том числе на предприятиях агропромышленного сектора, и предпринимательской деятельности, повышению уровня финансовой грамотности;

7. Противодействие деструктивному поведению молодежи, ее правовое просвещение и информационная защита;

8. Создание условий для развития молодежного добровольчества (волонтерства), молодежных и детских общественно-государственных и общественных объединений, органов молодежного самоуправления;

9. Совершенствование системы управления и инфраструктуры в сфере молодежной политики.

В университете ведется воспитательная работа в общежитии, основными целями которой является:

- организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитиях университета;

- создание оптимальной культурной среды, направленной на развитие нравственных и духовных ценностей в условиях жизни в общежитии;

- обеспечение успешной адаптации студентов-первокурсников к условиям студенческой жизни в общежитии;

- удовлетворение потребностей студентов, проживающих в общежитиях, в интеллектуальном, культурном, физическом и нравственном развитии.

Особое значение придается развитию студенческого самоуправления в общежитии, для чего проводится комплекс мероприятий: проведение встреч с активом общежития, выявление основных проблем, определение приоритетных направлений деятельности, формирование инициативных групп (комиссий) из числа проживающих в общежитии (культурно-массовая, жилищно-бытовая, спортивная и т. д.). Группы (комиссии) возглавляются членами студенческого совета общежития. Важным направлением в работе является улучшение бытовых условий проживания в общежитии и создание благоприятного социально-психологического климата в среде студентов.

Важную роль в общекультурном развитии студентов университета отведена Первичной студенческой профсоюзной организации СтГАУ, которая объединяет студентов университета для реализации задач, поставленных перед ней. К таким задачам относятся: защита профессиональных, трудовых, социально-экономических прав и интересов членов профсоюза; обеспечение членов профсоюза правовой и социальной защитой; ведение переговоров с администрацией университета, заключение коллективного договора и его реализация, оказание материальной, консультационной помощи членам профсоюза, осуществление общественного контроля за работой комбината питания и др.

Благодаря слаженной работе Отдела воспитательной работы и студенческих инициатив ежегодно подтверждаются лидирующие позиции студентов университета во Всероссийских конкурсах (Национальная Премия «Студент года», Всероссийский конкурс органов студенческого самоуправления, Всероссийский конкурс студенческих специализированных отрядов вузов Минсельхоза России). Эффективно работает механизм продвижения лидерского образования через сеть студенческих общественных объединений - в университете действует более 20 студенческих объединений.

Проводятся такие мероприятия как: Школа проектной деятельности СтГАУ, «Образовательный интенсив штаба студенческих отрядов «Аграрий», Школа тренеров Корпуса тренеров студенчества СтГАУ, Образовательный проект «Свершение», Слет ученических производственных бригад, Гранд-финал «Кульминация», Школа добровольческой деятельности СтГАУ.

Большое внимание уделяется физическому воспитанию студентов и пропаганде здорового образа жизни.

На сегодняшний день ССК «КОЛОС» является многократным грантополучателем и реализует масштабные спортивные проекты, направленные на популяризацию различных

видов спорта среди молодежи. Благодаря поддержке университета и партнеров, клуб ежегодно организует соревнования, фестивали и чемпионаты, в которых участвуют более 1500 человек. За 10 лет деятельности «КОЛОС» стал центром спортивной активности университета, обеспечивая студентов не только возможностями для занятий спортом, но и площадкой для самореализации, лидерства и командной работы.

Помимо социальной работы в Университете заботятся о психологическом и моральном состоянии студентов и сотрудников.

Психологическая служба осуществляет свою деятельность по семи направлениям, в том числе по психодиагностическому и консультационному. Основные задачи: выявление социально-психологических проблем студентов, анализ атмосферы в студенческой среде, оказание психологической помощи, обучение навыкам саморегуляции, самопознания, эмпатии, развитие памяти и внимания. Также осуществляется психологическая помощь при стрессе, эмоциональном напряжении, девиантном поведении.

В университете проводятся мероприятия, приуроченные к государственным праздникам и памятным датам, направленные на военно-патриотическое воспитание. Ведется пропаганда достижений российской науки, культуры и государственности, отечественного спорта, трудовых свершений граждан, подвигов защитников Отечества, государственных символов.

Информация о проведении внеучебной работы размещается на сайте университета и непосредственно на страницах факультетов и иных структурных подразделений. Активно в этом направлении используются социальные сети. Объявления о проводимых мероприятиях и их социальной значимости размещаются на информационных стендах факультета. Кураторы академических групп знакомят студентов с расписанием предстоящих мероприятий и организуют их участие.

## **7. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»)**

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

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Университете осуществляется в соответствии с локальными нормативными актами Университета.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся (далее - промежуточная аттестация) - оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ)).

Текущий контроль осуществляется в процессе контактной работы обучающихся с преподавателем – на занятиях лекционного и семинарского типа, при выполнении курсовых проектов и работ, контрольных, расчетно-графических и творческих работ, рефератов, эссе, защите отчетов по практикам (в том числе НИР), а также в процессе самостоятельной работы обучающихся. Форма проведения текущего контроля для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Промежуточная аттестация обучающихся это оценивание промежуточных (окончательных результатов освоения дисциплины) отдельной части дисциплины (модуля), прохождения практик, выполнения научно-исследовательской работы.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся осуществляются в соответствии с балльно-рейтинговой системой, установленной в Университете. Балльно-рейтинговая система оценки успеваемости студентов является составной частью системы качества обучения. Она позволяет осуществлять комплексную оценку результативности учебной работы студентов и качества освоения ими образовательной программы. Ее использование повышает мотивацию студентов к освоению ОП за счет более высокой дифференциации оценки их учебной работы, стимулирует регулярную и результативную аудиторную и самостоятельную работу студентов в семестре, ведет к повышению уровня учебно-организационной и методической работы кафедр и факультетов.

В рабочих программах дисциплины представлена методика проведения текущего контроля успеваемости, внутрисеместровой («контрольные точки») и промежуточной (сессии) аттестации студентов по дисциплине. Система оценок при проведении промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок ее проведения так же указываются в рабочей программе дисциплины.

Для аттестации обучающихся (текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации) разрабатываются оценочные материалы, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Оценочные материалы разрабатываются в рамках методического обеспечения дисциплины и практикам и формируют фонд оценочных средств по образовательной программе.

В государственную итоговую аттестацию входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, а также подготовка и сдача государственного экзамена.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Студенты обеспечиваются программами государственной итоговой аттестации, им создаются необходимые для подготовки условия, проводятся консультации.

Государственную итоговую аттестацию обучающихся проводит государственная экзаменационная комиссия. Заседания государственных экзаменационных комиссий проводятся председателем при участии не менее двух третей ее состава.

Результаты любого из видов государственных аттестационных испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения испытания после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий.

## **8. ЛОКАЛЬНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

2. Положения об образовательных программах высшего образования – программах бакалавриата, программах специалитета и программах магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

3. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по образовательным программам высшего образования бакалавриата, магистратуры, специалитета;

4. Положение о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов, обучающихся по образовательным программам высшего образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
5. Положение о контактной работе в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
6. Положение об организации самостоятельной работы обучающихся в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по образовательным программам высшего образования бакалавриата, магистратуры, специалитета;
7. Положение о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
8. Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
9. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
10. Положение о выполнении и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
11. Положение о рабочей программе дисциплины и программе практики в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
12. Положение об оценочных материалах для проведения текущего и промежуточного контроля в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
13. Положение о программе государственной итоговой аттестации и формировании оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
14. Положение о курсовых работах (проектах) студентов ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
15. Положение об обеспечении учебного процесса учебными изданиями и иными библиотечно-информационными ресурсами в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
16. Положение по разработке, утверждению и изменению учебных планов основных профессиональных образовательных программ высшего образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
17. Положение о реализации факультативных и элективных дисциплин в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
18. Положение о порядке проведения занятий по физической культуре и спорту в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
19. Стратегия по обеспечению качества подготовки выпускников в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
20. Положение об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;
21. Положение о порядке зачета результатов освоения студентами, обучающимися по образовательным программам высшего образования, дисциплин (модулей), практики на предшествующих этапах профессионального образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## **9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В случае необходимости в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ обучение по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Университетом, по запросу, создаются специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования по образовательным программам обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Получение доступного и качественного высшего образования лицами с ограниченными возможностями здоровья может быть обеспечено путем создания в университете комплекса необходимых условий обучения для данной категории студентов.

Создание условий для посещения аудиторных занятий:

1. Наличие 1-2 специальных мест в аудиториях для лиц с ограниченными возможностями здоровья. В общем случае в стандартной аудитории необходимо первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотреть для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, выделить 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

2. Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений. В частности, на втором этаже имеется туалетная кабина, доступная для маломобильных студентов.

3. Размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий.

4. Присутствие тьютера (из числа студентов-волонтеров), оказывающего обучающемуся необходимую помощь.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса:

1. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

2. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети "Интернет" для слабовидящих;

размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию организации;

3. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Кроме этого, будет обеспечен выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), а также по возможности бесплатное предоставление специальных учебников, учебных пособий и иной учебной литературы.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса:

1. Включение в вариативную часть учебного плана (блок «Дисциплины по выбору студента») специализированных адаптационных дисциплин с целью дополнительной индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации. Набор этих специфических дисциплин определяется исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся лиц с ОВЗ.

2. В образовательном процессе следует широко использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

3. Обеспечение обучающихся лиц с ОВЗ печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Подбор и разработка учебных материалов должны проводиться с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушением слуха получали информацию визуально, с нарушением зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

4. Для прохождения практик лиц с ОВЗ при необходимости создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений и с учетом профессионального вида деятельности.

5. Для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации создаются оценочные материалы, адаптированные для лиц с ОВЗ и позволяющие оценить уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для лиц с ОВЗ устанавливается преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости ему предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

6. Обучающиеся лица с ОВЗ могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Индивидуальный график обучения предусматривает различные варианты проведения занятий: в университете (в академической группе или индивидуально), на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в образовательном процессе:

1. Адаптация официальных сайтов организаций в сети «Интернет» с учетом особых потребностей лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов.

2. Применение дистанционного обучения, которое обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучающимися, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

3. Систематическое проведение онлайн – вебинаров, которые можно использовать для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, семинаров, выступлений студентов с докладами, защиты выполненных работ, проведения тренингов и др.

Общественная и воспитательная работа:

1. Преподавателями и кураторами групп: контроль за посещаемостью занятий лицами с ОВЗ, помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания, организация индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль аттестаций, сдачи зачетов, экзаменов, ликвидации академических задолженностей. Проводить учебные мероприятия, способствующие сплочению группы, направленные на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

2. Создание в институте и на профилирующей кафедре толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

3. Развитие волонтерского движения, которое способствует не только социализации лиц с ограниченными возможностями, но и продвигает остальную часть студентов навстречу им, развивает процессы интеграции в молодежной среде.

Особенности организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья в университете регулируются и регламентируются Положением об организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## **10. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ КОМПОНЕНТОВ**

Обновление ОП ВО предусмотрено ежегодно или при смене ФГОС ВО, при внесении изменений в учебный план подготовки специалистов. Утверждение рабочих программ дисциплин, программ практик предусмотрено ежегодно до начала учебного года.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») рассмотрена:

на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 14 от «04» март 2025 года.

на заседании учебно-методической комиссии института ветеринарии и биотехнологий, протокол № 8 от 04 марта 2025 года.

на ученом совете института ветеринарии и биотехнологий, – протокол № 7 от 10 марта 2025 года

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») согласована Ученым советом университета – протокол № 2 от 22 апреля 2025 года.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела»).

Разработчик(и):

ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ	Доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат тех. наук, доцент		И.А. ТРУБИНА
Место работы	Должность, уч. степень, звание	Подпись	

Внутренние рецензенты:

ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ	Заведующий базовой кафедрой частной зоотехнии селекции и разведения животных, доктор с.-х. наук, профессор		Е. Н. ЧЕРНОБАЙ
Место работы	Должность, уч. степень, звание	Подпись	

ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ	Заведующий кафедрой кормления животных и общей биологии, канд. вет. наук, доцент		Е. И. РАСТОВАРОВ
Место работы	Должность, уч. степень, звание	Подпись	

Внешние рецензенты:

АО «Молочный комбинат «Ставропольский»	Контролер пищевой продукции 4 разряда, к.т.н.		Л. Н. ЖУРБА
Место работы	Должность, уч. степень, звание	Подпись	

ГКУ СК «Консультационно-методический центр лицензирования»	Заместитель директора		Л. В. ФИСЕНКО
Место работы	Должность, уч. степень, звание	Подпись	

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») рассмотрена на заседании Ученого совета института ветеринарии и биотехнологий, протокол № 7 от 10 марта 2025 года.

Директор института ветеринарии и биотехнологий, д.б.н., профессор



В. С. СКРИПКИН

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
квалификация (степень) выпускника - бакалавр,  
реализуемую в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования  
«Ставропольский государственный аграрный университет

Представленная для экспертного заключения основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавров (далее - ОПОП) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела» заочной формы обучения, реализуемая в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную и утвержденную Ученым советом Университета с учетом требований отечественного рынка труда и внешних заинтересованных сторон (работодателей в лице начальника отдела ГКУ «Ставропольвиноградплодопром» Л. В. Фисенко и контролера пищевой продукции 4 разряда, АО «Молочный комбинат «Ставропольский», к.т.н. Л. Н. Журба.

ОПОП разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17.08.2020 года № 1047. ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик; календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Целью ОПОП является подготовка бакалавров в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Цель предполагает решение следующих задач: обеспечение усвоения студентами теоретических основ изучаемых дисциплин, формирование практических умений и навыков работы в качестве специалист по технологии продукции и организации общественного питания; формирование и развитие у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций; ознакомление с современными методами и технологиями в области разработки, создания и эксплуатации прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обеспечение необходимых условий

для самостоятельной работы студентов, в том числе научно-исследовательской деятельности.

При разработке компетентностной модели выпускника (далее - КМВ) по данной ОП ВО учтены мнения работодателей и профессионального сообщества региона. Руководители сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий юга России, считают, что КМВ представленной ОП ВО отвечает современным требованиям к специалисту в области пищевой промышленности.

Судя по компетентностной модели выпускника, экспертируемая ОПОП направлена на формирование эффективной, качественной, современной образовательной системы в области профессионального образования, призвана обеспечить конкурентоспособность вуза на рынке услуг в образовательной и научной деятельности. Выпуск, освоивших программу бакалавриата ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, единственного аграрного университета в Ставропольском крае, обладает не только профессиональными знаниями, но и получает компетенций личностного развития, а также навыки командной и управленческих работы.

Объектами профессиональной деятельности выпускников 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, проектирование и реконструкция предприятий питания; технические регламенты и законодательные документы; международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов.

В ОПОП представлены дисциплины базовой и вариативной части, по которым определены компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения образовательной программы (универсальные, общепрофессиональные, профессиональные). Профессиональные компетенции сформированы в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н. Регистрационный номер 1302. Общая совокупность результатов обучения расширена с учетом профиля подготовки, что обеспечивает компетентностно-ориентированный подход к формированию ОПОП.

Учебные дисциплины логично распределены по семестрам, изучение более сложных дисциплин базируется на ранее изученном материале. В представленном на экспертизу пакете документов имеются в полном объеме по всем дисциплинам рабочие программы. В соответствии с требованиями ФГОС ВО представлены фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, которые содержат вопросы и задания для практических и семинарских занятий, лабораторных и контрольных работ, комплекты тестовых заданий, тематику курсовых

работ/рефератов, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций у обучающихся.

Разработчиками ОПОП построена матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП, в которой распределена совокупность компетенций выпускника на весь период обучения по элементам учебного плана.

По каждому виду практик совместно с работодателями разработаны рабочие программы практик, составлены методические рекомендации по написанию и защите отчетов, содержание которых соответствует требованиям ФГОС ВО.

Государственная итоговая аттестация по результатам освоения ОПОП предполагает сдачу государственного экзамена и защиту выпускной квалификационной работы. Государственный экзамен проводится в устной форме по заданиям на проверку знаний, умений и навыков по ключевым профильным дисциплинам ОПОП таких как «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Оборудование предприятий общественного питания», «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания», «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания», «НАССР в системе общественного питания».

. Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельное комплексное исследование студента по актуальным темам отрасли и готовится под руководством научного руководителя.

Таким образом, структура и содержание учебного плана ОПОП, подлежащей экспертизе, отвечает требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

На основании результатов проведенной экспертизы ОПОП сделаны следующие выводы:

1. Внедрение ОПОП обеспечит формирование квалификации выпускников в соответствии с запросами и требованиями рынка труда.
2. Выпускник, освоивший данную образовательную программу, будет готов к работе в качестве технолога по технологии продукции и организации общественного питания, а также руководителя подразделения.
3. Объем времени, отведенный на освоение программы и её составляющих, достаточен для получения заявленных в ней результатов обучения.
4. Объем и содержание практической подготовки (практических занятий, практик) достаточны для получения заявленных в ОПОП профессиональных навыков.
5. Предусмотренное материально-техническое обеспечение учебных аудиторий и баз практической подготовки позволяет обеспечить качественную подготовку выпускников.

б. Форма и содержание процедур контроля качества освоения основной профессиональной образовательной программы позволяют дать целостную оценку качества подготовки выпускников, их готовности к решению профессиональных задач.

Заключение эксперта: представленная на экспертизу основная профессиональная образовательная программа 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела» заочной формы обучения соответствует требованиям ФГОС ВО. Реализация данной образовательной программы позволит качественно подготовить специалистов пищевой промышленности региона и страны.

Эксперт

ООО НПП  
«БЕРТА»

Место работы

Главный технолог,  
производство ингредиентов для  
хлебопекарной и кондитерской  
промышленности

Должность, уч. степень, звание



Е.С. ГЛАЗОВА