

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ М.М. ДЖАМБУЛАТОВА»



УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО Дагестанский
ГАУ З.М. Джамбулатов
«27» 04 2021г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
программа бакалавриата

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль подготовки
Технология и организация ресторанного дела

квалификация выпускника
бакалавр

принято:
на заседании Ученого совета
ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ
«27» 04 2021 г.
протокол № 8

Махачкала, 2021

Образовательная программа высшего образования разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 27.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. № 1047)

Разработчики ОП
«14» 04 2021г.



(подпись)

М.М. Салманов
(Ф.И.О.)

Председатель методического совета
технологического факультета
«14» 04 2021г.



(подпись)

Г.А. Макуев
(Ф.И.О.)

Эксперты:

Зав. кафедрой технологии пищевых производств,
общественного питания и товароведения
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический
университет», доктор технических наук, профессор



А.Ф. Демирова

«15» 04 2021г.

Руководитель Испытательного центра
при ФГБОУ ВО «Дагестанский ГАУ»
к.б.н, доцент

«15» 04 2021 г.

(подпись)

Л.В.Омариева
(Ф.И.О.)

Генеральный директор ООО «ЭСКУ»
к.э.н., доцент

«15» 04 2021г.

(подпись)

Т.Ш. Джалалова
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Зав. выпускающей кафедрой
«15» 04 2021 г.



(подпись)

М.М. Салманов
(Ф.И.О.)

Начальник УМУ
«15» 04 2021г.



(подпись)

М.М. Джамалидзева
(Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы
- 1.2. Нормативные документы
- 1.3. Перечень сокращений

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

- 2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников
- 2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС
- 2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

- 3.1. Направленность (профиль) образовательных программ в рамках направления подготовки
- 3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ
- 3.3. Объем программы
- 3.4. Формы обучения
- 3.5. Срок получения образования

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

- 4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками
 - 4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения
 - 4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения
 - 4.1.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

- 5.1. Объем образовательной программы
- 5.2. Типы практики
- 5.3. Учебный план и календарный учебный график
- 5.4. Программы дисциплин (модулей) и практик
- 5.5. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) или практике
- 5.6. Программа государственной итоговой аттестации

Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Учебный план

ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Календарный учебный график

ПРИЛОЖЕНИЕ 4 Программа государственной итоговой аттестации

ПРИЛОЖЕНИЕ 5. Аннотации программ учебных дисциплин, предусмотренных данным направлением и профилем

ПРИЛОЖЕНИЕ 6. Программы учебной и производственных практик

ПРИЛОЖЕНИЕ 7. Обеспеченность образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

ПРИЛОЖЕНИЕ 8. Кадровое обеспечение образовательного процесса по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

ПРИЛОЖЕНИЕ 9. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

ПРИЛОЖЕНИЕ 10. Фонд оценочных средств по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» является комплексным методическим документом, образовательной организации высшего образования, осуществляющего образовательную деятельность по программам высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, для разработки и реализации основных профессиональных образовательных программ на основе соответствующего федерального государственного образовательного стандарта высшего образования и с учётом профессиональных стандартов, сопряжённых с профессиональной деятельностью выпускников.

Основная образовательная программа регламентирует ожидаемые результаты освоения основных профессиональных образовательных программ в части индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса по данному направлению подготовки.

1.2. Нормативные документы

Настоящая основная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями следующих нормативных документов:

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

–Порядок разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ, утвержденный приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594;

–Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 09 сентября 2020 г., регистрационный номер № 59723);

–Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. № 301 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

–Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам

бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;

–Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России и Министерством просвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390;

–Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденный постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. № 37;

–Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный номер № 37510);

–Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный номер № 59004);

–Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный номер № 38940);

–Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный номер № 39023);

–Профессиональный стандарт «Официант/бармен» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 910н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный номер № 40269);

–Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный номер № 40270).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП

ВО	высшее образование;
ГИА	государственная итоговая аттестация;

ДПО	дополнительное профессиональное образование;
з.е.	зачетная единица;
ОПК	общепрофессиональная компетенция;
ОПОП ВО	основная профессиональная образовательная программа высшего образования;
ОТФ	обобщенная трудовая функция;
ПД	профессиональная деятельность;
ПК	профессиональная компетенция;
ПКО	профессиональная компетенция обязательная
ПК УВ	профессиональная компетенция, установленная вузом
ПКР	рекомендуемые профессиональные компетенции
ПС	профессиональный стандарт;
СПО	среднее профессиональное образование;
ТФ	трудовая функция;
УК	универсальная компетенция;
ФГОС ВО	федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

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

- 01 Образование и наука (в сфере реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительного профессионального образования; в сфере научных исследований);
- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере управления предприятием питания; производства продукции и обслуживания потребителей).

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

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;
- организационно-управленческий;

- проектный;
- научно-исследовательский;
- педагогический.

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

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция общественного питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- технологический процесс;
- процесс обслуживания;
- услуги общественного питания;
- предприятия общественного питания различных типов;
- персонал;
- нормативная и технологическая документация;
- образовательные программы и образовательные процессы в СПО и ДПО.

Перечень основных объектов ПД выпускников конкретизируется образовательной организацией (далее – Организацией), а также может быть дополнен при выборе направленности (профиля) программы бакалавриата.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

Перечень ПС, соотнесенных с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

22.005 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный номер № 59004)

33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный номер № 37510)

33.010 Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный номер № 38940)

33.011 Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08

сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный номер № 39023)

33.013 Профессиональный стандарт «Официант/бармен» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 910н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный номер № 40269)

33.014 Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный номер № 40270)

Перечень обобщённых трудовых функций (далее – ОТФ) и трудовых функций (далее – ТФ), имеющих отношение к ПД выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции			
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденный постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. № 37	В	Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня и направленности	6	Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению программ профессионального обучения и(или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих	В/01.6	6.1
				Педагогический контроль и оценка освоения квалификации рабочего, служащего в процессе учебно-производственной деятельности обучающихся	В/02.6	6.1
				Разработка программно-	В/03.6	6.2

				методического обеспечения учебно-производственного процесса		
22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.6	6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/03.6	6
33.008 Руководитель предприятия питания	B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными	B/02.6	6

				сторонами		
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/03.6	6
33.010 Кондитер	D	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	6	Планирование процессов кондитерского цеха	D/01.6	6
				Организация и координация процессов кондитерского цеха	D/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха	D/03.6	6
33.011 Повар	D	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	6	Планирование процессов основного производства организации питания	D/01.6	6
				Организация и координация процессов основного производства организации питания	D/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	D/03.6	6
33.013 Официант /бармен	D	Управление процессам и обслуживания потребителей организаций питания	6	Планирование процессов обслуживания потребителей организаций питания	D/01.6	6
				Организация и координация процессов	D/02.6	6

				обслуживания потребителей организаций питания		
				Контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания	D/03.6	6
33.014 Пекарь	D	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	6	Планирование процессов хлебобулочного производства	D/01.6	6
				Организация и координация процессов хлебобулочного производства	D/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства	D/03.6	6

2.3. Перечень основных задач ПД выпускников (по типам)

Перечень основных задач ПД выпускников (по типам) приведен в таблице

Область ПД деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач ПД	Задачи ПД	Объекты ПД (или области знания)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции)	Технологическая деятельность	Организация технологического процесса индустриального производства продукции общественного питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция общественного питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
	Организационно-управленческая деятельность	Организация и управление индустриальным производством продукции общественного питания	
	Научно-исследовательская деятельность	Проведение научно-исследовательских работ, направленных на совершенствование	

		индустриального производства продукции общественного питания	технологический процесс; предприятия общественного питания различных типов; персонал; нормативная и технологическая документация.
	Проектная деятельность	Проектирование заготовочных предприятий питания по производству продукции общественного питания	
33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)	Технологическая деятельность	Организация технологического процесса оказания услуги общественного питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция общественного питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; технологический процесс; процесс обслуживания; услуги общественного питания; предприятия общественного питания различных типов; персонал; нормативная и технологическая документация.
	Организационно-управленческая деятельность	Организация и управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания	
	Научно-исследовательская деятельность	Проведение научно-исследовательских работ в сфере общественного питания	
	Проектная деятельность	Проектирование предприятий общественного питания различных типов	

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

3.1. Направленность (профиль) образовательной программы

Направленность (профиль) образовательной программы направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» формируются образовательной организацией самостоятельно в зависимости от ее ориентации на конкретную область профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности, тип (типы) задач профессиональной деятельности выпускников, при необходимости – на

объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы высшего образования 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» - Технология продукции и организация ресторанного дела.

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ: «бакалавр».

3.3. Объем программы

Объем ОПОП ВО – 240 зачетных единиц (далее – з.е.).

3.4. Формы обучения

Обучение по программе бакалавриата осуществляться в очной форме.

3.5. Срок получения образования

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

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА), составляет 4 года;

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

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками

4.1.1. Универсальные компетенции (далее – УК) 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 проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		УК-1.2. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
		УК-1.3. Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников
		УК-1.4. Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
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. Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
		УК-2.2. Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде
		УК-3.2. Планирует и корректирует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды
		УК-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
Категория (группа)	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения

универсальных компетенций	универсальной компетенции	универсальной компетенции
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. Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный различные профессиональные и академические тексты
		УК-4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
		УК-4.3. Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития
		УК-5.2. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии
		УК-5.3. Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп
		УК-5.4. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
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. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания
		УК-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
		УК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной	УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма
		УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности
		УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности

	деятельности	
Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
		УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
		УК-8.3. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
		УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
Инклюзивная компетентность	УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. УК-9.2. Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. УК-9.3 Владеет навыками взаимодействия 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. Знает основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач. УК-10.2. Применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности УК-10.3. Способностью использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.
Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Знает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями. УК-11.2 Умеет анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению.

		УК-11.3 Владеть (иметь опыт): навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами.
--	--	---

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции (далее – ОПК) выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ОПК-1.1 Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия общественного питания
		ОПК-1.2 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли
		ОПК-1.3 Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья
		ОПК-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
		ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
		ОПК-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
Инженерные науки	ОПК-3. Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов,	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания
		ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания

	проектирования предприятий общественного питания	
Технологические процессы	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1. Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
		ОПК - 4.2. Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания
		ОПК - 4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр.
		ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач
Организация и контроль производства	ОПК - 5. Способен и организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
		ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
		ОПК-5.3 Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания

4.1.3. Профессиональные компетенции (далее – ПК) выпускников и индикаторы их достижения

ПК-1 Способен разрабатывать образовательные программы для осуществления образовательной деятельности по программам ВО, СПО и ДО, ДПО

ИДК-1 Осуществляет сбор и анализ научно-практической информации по направлениям профессиональной деятельности

ИДК-2 Определяет цели, задачи и специфику образовательных программ с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка и работодателей

ИДК-3 Разрабатывает самостоятельно или в коллективе образовательные программы

ПК-2 Умеет использовать педагогически обоснованные формы, методы, приемы образовательных технологий и современных средств обучения при организации деятельности обучающихся

ИДК-1 Способен к эффективному педагогическому общению с учетом законов риторики и требований к публичным выступлениям

ИДК-2 Владеет необходимыми знаниями в области своей профессиональной деятельности

ИДК-3 Владеет методиками применения технических средств обучения, информационно-коммуникационных технологий, электронно-образовательных и информационных ресурсов

ПК-3 Способен к решению исследовательских задач в рамках реализации научного (научно-технического, инновационного) проекта в сфере питания под руководством научного руководителя

ИДК-1 Выполняет задания в рамках решения исследовательских задач под руководством научного руководителя

ИДК-2 Представляет научные (научно-технические результаты профессиональному сообществу

ПК-4 Способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов в сфере питания

ИДК-1 Организует и проводит исследования, направленные на решение исследовательских задач

ИДК-2 Определяет способы практического использования научных (научно-технических) результатов исследований

ПК-5 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (в т.ч. функционального и специализированного назначения)

ИДК-1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

ИДК-2 Владеет методами научных исследований

ИДК-3 Способен организовать научно-исследовательский процесс

ПК-6 Способен к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

ИДК-1 Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС

ИДК-2 Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях

ПК-7 Способен анализировать технологические процессы производства продуктов питания как объект управления

ИДК-1 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности

ИДК-2 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами

ИДК-3 Апробирует технологические процессы производства продуктов питания как объект управления

ПК-8 Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации

ИДК-1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы

ИДК-2 Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства

5.1. Объем образовательной программы

ОПОП ВО включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

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

В соответствии с ФГОС ВО структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «ГИА».

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

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

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

– в объеме 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.

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

5.2. Типы практик

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

В соответствии с ФГОС ВО раздел образовательной программы «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 общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций студентов.

После выбора обучающимся направленности (профиля) программы, набор соответствующих дисциплин и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

Тип учебной практики - ознакомительная практика;

Способы проведения учебной практики: стационарная, выездная.

Учебная практика проводится на выпускающей кафедре, в учебных и лабораторных аудиториях, в компьютеризированных классах, на базовых кафедрах ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ, а также на сторонних предприятиях.

Типы производственной практики:

- технологическая практика;
- научно-исследовательская работа;
- преддипломная практика.

Способы проведения производственной практики: стационарная, выездная.

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

Выездные практики, предусмотренные федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования, осуществляется на основе договоров между ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ и сторонними организациями.

5.3. Учебный план и календарный учебный график

Учебный план включает две взаимосвязанные составные части: компетентностно-формирующую и дисциплинарно-модульную.

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

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

В базовых частях учебных блоков представлен перечень базовых и вариативных дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВО. В вариативных частях учебных блоков сформирован перечень и последовательность дисциплин.

При реализации программы обеспечивается возможность обучающимся освоить дисциплины по выбору, в том числе специализированные адаптационные дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

Дисциплины, относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся независимо от профиля программы, которую он осваивает. Набор дисциплин, относящихся к базовой части программы бакалавриата, определяется ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ в объеме, установленном данным ФГОС ВО.

В рамках базовой части Блока 1 программы бакалавриата реализованы следующие дисциплины: «Философия», «История», «Иностранный язык», «Безопасность жизнедеятельности».

В рамках базовой части Блока 1 программы бакалавриата реализована дисциплина «Физическая культура и спорт» в объеме не менее 72 академических часов (2 зачетные единицы) в очной форме обучения. Также реализуются элективные дисциплины по физической культуре и спорту – не менее 328 академических часов. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения указанной дисциплины.

Дисциплины и практики, относящиеся к вариативной части, определяются самостоятельно ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ в объеме, установленном ФГОС ВО. После выбора обучающимися профиля программы, набор соответствующих выбранному профилю дисциплин и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий, результатов работы студенческих исследовательских групп) в сочетании с

внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При реализации образовательной программы ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ обеспечивает обучающимся возможность освоения элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин в порядке, установленном локальным нормативным актом. Избранные обучающимся элективные дисциплины являются обязательными для освоения.

При реализации образовательной программы, разработанной в соответствии с образовательным стандартом, факультативные и элективные дисциплины, а также специализированные адаптационные дисциплины включены в вариативную часть указанной программы.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении программ бакалавриата в очной форме обучения составляет 30 академических часов: в указанный объем не входят элективные занятия по физической культуре и спорту; при реализации обучения по индивидуальному плану, в том числе ускоренного обучения, максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю устанавливается ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ самостоятельно.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 7 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Учебный план представлен в Приложении 3.

Календарный учебный график представлен в Приложении 4.

5.4. Программы дисциплин и практик

Рабочие программы всех учебных курсов, предметов, дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента, разработаны и хранятся на кафедрах – разработчиках, на выпускающей кафедре – товароведения, технологии продуктов и общественного питания и являются составной частью ОП.

Аннотации рабочих программ представлены в Приложении

Программы дисциплин разрабатываются отдельными документами в соответствии с локальным нормативным актом Организации.

Программы практик разрабатывается отдельными документами в соответствии с локальным нормативным актом Организации.

5.5. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации

Фонды оценочных средств формируются в соответствии с локальным нормативным актом Организации.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО фонды оценочных средств разработаны для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

В оценочные фонды включены: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ,

зачетов и экзаменов; банки тестовых заданий и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых проектов/работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

При разработке оценочных средств учтены многообразные связи между знаниями, умениями, трудовыми действиями, приобретаемыми в рамках отдельных дисциплин (модулей), практик

При проектировании оценочных средств ориентировались на оценку способностей обучающихся к творческой деятельности, готовности вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью конкретных специальных знаний и отсутствием общепринятых алгоритмов профессионального поведения.

Для оценки степени сформированности компетенций обучающихся как по отдельным дисциплинам, так и модулям в целом, возможно привлечение преподавателей смежных дисциплин.

Для оценки качества освоения ОПОП ВО осуществляется текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

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 выполнения курсовых работ/проектов).

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с утвержденным графиком. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: коллоквиумы, контрольные работы, промежуточные срезы, тестирование и др.

Экзамены и зачеты являются промежуточными формами контроля изученных учебных дисциплин (модулей), практик. Прием экзаменов и зачетов производится в том порядке и объеме, который установлен учебным планом по каждой дисциплине (модулю), практике.

При разработке оценочных средств по дисциплинам важно учитывать следующие принципы:

- комплексность оценки, т.е. фонды оценочных средств (далее – ФОС) с одной стороны, должны оценивать уровень ПК обучающихся, соответствующих требованиям ПС, разработанных по видам ПД, а с другой – УК и ОПК, которыми должен обладать выпускник;

- универсальность методов оценки, т.е. ФОС должны учитывать не только методические подходы к оценке уровня компетенций, сложившиеся в системе образования, но и методы оценки компетенций сотрудников, используемые в организациях индустрии питания, а также опыт проведения независимой оценки квалификаций сотрудников сферы общественного питания, создаваемыми Центрами оценки квалификаций;

- многообразие форм оценки, т.е. при разработке ФОС должны использоваться разные формы оценки уровня сформированности

компетенций, позволяющие оценивать не только знания, при помощи традиционных тестов, но и умения, которые можно измерить только в результате выполнения практических заданий, проектной работы студентов;

– объективность оценки, т.е. ФОС должны иметь ясный и понятный инструментарий оценки уровня сформированности знаний и умений обучающихся, позволяющий свести к минимуму уровень субъективности в оценках.

5.6. Программа государственной итоговой аттестации

ГИА осуществляется после освоения обучающимися ОПОП ВО в полном объеме.

ГИА включает в себя выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

При формировании программы ГИА Организация совместно с работодателями, объединениями работодателей, советами по профессиональным квалификациям определяет наиболее значимые для ПД результаты обучения в качестве необходимых для присвоения установленной квалификации с учётом требований к ПК в соответствии с выбранными ПС и содержанием квалификационных испытаний. Организация совместно с представителями отрасли разрабатывает оценочные средства для проверки сформированности профессиональных навыков, включенных в состав требований к ПК, установленным образовательной программой.

Совокупность компетенций, установленных программой бакалавриата обеспечивает выпускнику способность осуществлять ПД не менее чем в одной области и (или) сфере ПД, установленной в соответствии с пунктом 1.11 ФГОС ВО, и (или) решать задачи профессиональной деятельности не менее, чем одного типа, установленного в соответствии с пунктом 1.12 ФГОС ВО.

Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников приведена в **Приложении**

Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП

6.1. Кадровое обеспечение реализации ОП

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

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников

Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата 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).

Не менее 60 процентов 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).

6.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Организация, реализующая ОПОП по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», должна располагать соответствующей действующим санитарно-техническим нормам, материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Для проведения занятий всех типов, предусмотренных ОПОП, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, вуз должен предусмотреть также помещения для самостоятельной работы и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) в соответствии с требованиями п. 4.3 ФГОС ВО.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами, служащими для представления учебной информации обучающимся (столы, стулья, преподавательские кафедры, учебные настенные доски, муляжи, стенды, наглядные материалы,

раздаточные материалы). Проекционное оборудование предусмотрено для проведения всех лекционных занятий по всем дисциплинам учебного плана.

Для проведения занятий с использованием информационных технологий выделяются компьютерные классы, имеющие компьютеры с необходимым программным обеспечением. Требования к программному обеспечению определяются рабочими программами дисциплин.

Для формирования у обучающихся практических навыков вуз располагает специально оборудованными лабораториями и тренинговыми кабинетами.

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Организации.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, на одного обучающегося. Каждому обучающемуся по основной образовательной программе обеспечен доступ к изданиям периодической печати по профилю программы.

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

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

Содержание учебно-методического обеспечения ОПОП: рабочие программы дисциплин (модулей), рабочие программы практик, программу государственной итоговой аттестации, оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, для практик и государственного экзамена (если гос. экзамен входит в состав ГИА), методические материалы для практических (семинарских), лабораторных занятий и самостоятельной

работы обучающихся, а также иные материалы, указанные в рабочих программах дисциплин.

Рекомендуется ежегодная актуализация рабочих программ дисциплин (модулей), практик, в части, например, рекомендуемой литературы, лицензионного программного обеспечения, используемых методов или технологий преподавания, корректировки содержания дисциплин и т.п. с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Требования по структуре, содержанию, оформлению и утверждению учебно-методических материалов устанавливаются в локальных нормативных актах вуза.

При разработке учебно-методического обеспечения необходимо учитывать, что компетентностный подход при проектировании и разработке ОПОП требует увеличения доли практических занятий (включая лабораторные работы), поэтому рекомендуется предусмотреть практическую подготовку по каждой дисциплине, включенной в учебный план.

Универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (обязательные) определяются ФГОС ВО. Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам должна обеспечивать формирование у выпускника всех установленных компетенций.

Для дисциплин, трудоемкость которых составляет более 3 з.е., рекомендуемая форма отчетности – экзамен.

В ОПОП бакалавриата предусмотрены содержание дисциплин по выбору обучающихся. Порядок формирования дисциплин по выбору обучающихся устанавливается локальными нормативными актами организации.

Курсовые работы (проекты), текущая и промежуточная аттестация (зачеты и экзамены) рассматриваются как вид учебной работы по дисциплине и выполняются в пределах трудоемкости, отводимой на ее изучение.

Форма и вид отчетности обучающихся о прохождении практики определяются локальным нормативным актом вуза. По результатам аттестации выставляется дифференцированный зачет.

6.2.1. Рекомендации по применению образовательных технологий

При проведении учебных занятий образовательной организации обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных игр, 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).

6.2.2. Содержание ЭИОС и использование программного обеспечения

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

Электронная информационно-образовательная среда Организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

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

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

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

Организация ведет электронные портфолио обучающихся, в состав которых могут быть включены: грамоты, дипломы, работы обучающихся (курсовые, контрольные, рефераты, расчетные задания, публикации, индивидуальные достижения и т.п.), рецензии и оценки на эти работы. Порядок ведения электронного портфолио устанавливается организацией самостоятельно.

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

В зависимости от выбранного профиля программы бакалавриата лицензионное программное обеспечение включает отраслевые программные продукты и их демоверсии.

В образовательном процессе рекомендуется использовать демоверсии компьютерных программ:

- автоматизации заказов в ресторане (электронное меню).
- бухгалтерского учета, составления и ведения документов финансовой отчетности,
- статистического анализа данных и моделирования экономических процессов,
- автоматизации офисной работы и электронного документооборота и др.

6.2.3. Организация обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Образовательная организация должна организовать обучение по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с п.4.3.5 ФГОС ВО.

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

6.2.4 Характеристики социально-культурной среды, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций студентов

Социально-культурная среда образовательной организации - совокупность ценностей и принципов, социальных структур, людей, технологий, создающих особое пространство, взаимодействующее с личностью, формирующее его профессиональную и мировоззренческую культуру; это протекающее в условиях высшего учебного заведения взаимодействие субъектов, обладающих определённым культурным опытом, и подкрепленное комплексом мер организационного, методического, психологического характера. Средовой подход в образовании и воспитании предполагает не только возможность использовать социально- культурный воспитательный потенциал среды, но и целенаправленно изменять среду в соответствии с целями воспитания, т.е. является специфической методологией для выявления и проектирования личностно-развивающих факторов (компетенций).

Социально-культурная среда выступает как важный ресурс развития общекультурных и профессиональных компетенций.

Социально-культурную среду характеризуют свойства:

- многофакторность, включая культурные, социальные, учебные, воспитательные и др. факторы, которые в свою очередь также являются многофакторными;
- системность, т.к. факторы, будучи определенным образом организованы, проявляют устойчивое единство, взаимосвязь и взаимовлияние;
- ресурсность, т.к. каждый из факторов среды имеет или может иметь воздействие на развитие компетенций;
- структурированность, т.к. вышеназванные факторы могут иметь большее или меньшее влияние на студента;
- конструированность, т.к. факторы среды могут располагаться соответствующим образом в результате проектирования и моделирования;
- управляемость, т.к. без управленческих процессов эффективное конструирование социально-культурной среды практически невозможно.

Проблема формирования среды вуза, обеспечивающую развитие социально-личностных компетенций обучающихся является одной из центральных в деятельности ректората ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ, носит комплексный, системный характер и решает следующие основные задачи:

- формирование культурного человека, специалиста, гражданина культурных норм и установок у студентов;
- формирование здорового образа жизни;
- создание условий для творческой и профессиональной самореализации личности студента;
- организация досуга студентов во внеучебное время.

На технологическом факультете эффективно работают студенческие общественные объединения: профсоюзная организация студентов и аспирантов, студенческий совет общежития.

В университете и на факультете применяются индивидуальные, микрогрупповые, групповые и массовые формы воспитательной работы: индивидуальная работа преподавателя со студентом и его родителями, проведение групповых собраний (кураторских часов), экскурсии, организация соревнований, конкурсов, фестивалей. Важную роль в воспитательном процессе играют массовые корпоративные мероприятия: академические празднования Дня знаний (1 сентября); конкурсы художественной самодеятельности «Студенческая весна».

В ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ создана оптимальная социально-педагогическая среда по следующим направлениям саморазвития и самореализации личности:

1. Организация гражданско-патриотического воспитания студентов.
2. Пропаганда ценностей физической культуры и здорового образа жизни.
3. Организация научно-исследовательской работы студентов во

внеучебное время.

4. Анализ проблем студенчества и организация психологической поддержки, консультационной помощи.

5. Профилактика правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди студентов.

6. Информационное обеспечение студентов.

7. Создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и студентов, активно участвующих в организации вне учебной работы.

8. Организация культурно-массовых, спортивных, научных мероприятий.

9. Научное обоснование существующих методик, поиск и внедрение новых технологий, воспитательного воздействия на студента, создание условий для их реализации.

10. Развитие материально-технической базы объектов, занятых вне учебными мероприятиями.

Совет молодых учёных (СМУ) содействуют становлению и профессиональному росту студентов, аспирантов и молодых научных работников и специалистов, накоплению ими опыта, раскрытию их творческого потенциала, а также максимальному привлечению к проведению исследований по передовым научным направлениям и раскрытию научного потенциала молодёжи университета.

Физическая культура в высшем учебном заведении является неотъемлемой частью формирования общей и профессиональной культуры личности современного специалиста, системы гуманистического воспитания студентов.

Студенты посещают спортивные секции университета. Ежегодно в университете среди студентов проводится соревнования по 6 видам спорта (волейбол, баскетбол, футбол, шахматы, теннис, дартс), победителям которых, вручаются кубки и призы. Специально для первокурсников проводятся соревнования по волейболу, баскетболу, настольному теннису, гиревому спорту, дартсу, легкоатлетическому кроссу, шахматам, баскетболу, мини-футболу.

Все мероприятия проходят в праздничной, торжественной обстановке (парад открытия, выступление художественной самодеятельности, подведение итогов, награждение победителей и призеров).

На базе университета для обеспечения спортивных занятий имеются:

- 2 зала игровых видов спорта;
- благоустроенный стадион.

В университете имеется Программа по социальной поддержке студентов, утвержденная Ученым советом университета, по которой в соответствии с установленным законодательством оказывается целевая комплексная помощь таким категориям студентов, как сироты и дети из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, студенты-

инвалиды, студентам, пострадавшим в результате аварии на ЧАЭС, детям из многодетных семей и т.д.

В процессе обучения студенты ежегодно проходят медицинские осмотры, при которых особое внимание уделяется учащимся инвалидам, имеющим хронические заболевания.

В университете разработана система поощрения (морального и материального) за достижения в учебе, развитие социально-культурной среды.

Формами поощрения за достижения в учебе и вне учебной деятельности студентов являются: именные стипендии: Президента и Правительства РФ, именные стипендии Главы Республики Дагестан, именные стипендии фонда Гаджи Махачева, именные стипендии Россельхозбанка, именные стипендии, учрежденные университетом; грамоты, дипломы, благодарности; организация экскурсионных поездок, выделение билетов на культурно массовые мероприятия, внеочередное направление на оздоровление и отдых.

Социально-культурная среда университета обеспечивает комплекс условий для профессионального становления специалиста, социального, гражданского и нравственного роста, естественность трансляции студентам норм взаимоотношений, общения, организации досуга, быта в общежитии, отношений к будущей профессии, формирует мотивацию учебной деятельности.

Основными направлениями воспитательной работы являются: нравственно-патриотическое воспитание, здоровый образ жизни, экологическое воспитание, культурно-массовая работа, развитие студенческого самоуправления. Характерными чертами воспитательной работы в вузе являются плюрализм и многовариантность воспитательных практик, возрастание роли социально-психологических и педагогических технологий, научные методы исследования общественного мнения студентов, личностно-деятельностная направленность, культивирование личной ответственности, пропаганда здорового образа жизни.

Разработана программа формирования корпоративной культуры студентов, направленная на сохранение и приумножение традиций университета. В целом воспитательная работа в ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ позволят готовить выпускника не только как хорошего специалиста по избранной специальности, но и как высокообразованную многогранную культурную личность.

Реализация концепции воспитательной деятельности в ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ основывается на принципах, главной целью которых, является подготовка творчески мыслящих и гармонично развитых специалистов, обладающих глубокими профессиональными знаниями и высокими гражданскими качествами.

6.3. Нормативные затраты оказания государственных услуг

Нормативные затраты оказания государственных услуг по реализации данной образовательной программы бакалавриата должны рассчитываться в объеме не ниже установленных Минобрнауки РФ базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной Минобрнауки РФ

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