

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* З.М. Джамбулатов

« 31 » *марта* 2022 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Программа бакалавриата**

**«Технология и организация ресторанного дела»**

**Направление подготовки**

**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

**Квалификация (степень) бакалавр**

**Форма обучения - очная, заочная**

Решение Ученого совета  
ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ  
протокол № 16  
от « 31 » *марта* 2022 г.

МАХАЧКАЛА 2022

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы бакалавриата: «Технология и организация ресторанного дела», разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г., № 1047; профессиональным стандартом «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты российской федерации от 15 июня 2020 г. № 329н; приказом Минобрнауки РФ от 06 апреля 2021 г., № 245 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»; приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата: «Технология и организация ресторанного дела» размещена на сайте Университета в информационно-коммуникационной сети Интернет.

Разработчики ОПОП


«14» август 202 г.

  
(подпись) М.М. Салманов  
(Ф.И.О.)

  
(подпись) Н.М. Мусаева  
(Ф.И.О.)

Председатель методической комиссии факультета

«15» август 202 г.

  
(подпись) Г.А. Макуев  
(Ф.И.О.)

**ОДОБРЕНО:**

Зав. выпускающей кафедрой  
«14» август 202 г.

  
(подпись) М.М. Салманов  
(Ф.И.О.)

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник УКО

  
(подпись) Ф.П. Цахуева  
(Ф.И.О.)

## СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	5
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы.....	5
1.2. Нормативные документы.....	5
1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП.....	6
<b>Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ПРОГРАММЫ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА» .....</b>	<b>6</b>
2.1. Общая характеристика ОПОП ВО.....	6
2.1.1 Цель (миссия) ОПОП ВО.....	6
2.1.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам.....	7
2.1.3 Язык осуществления образовательной деятельности по ОПОП ВО.....	7
2.1.4 Формы и сроки освоения ОПОП ВО.....	8
2.1.5 Объем ОПОП ВО.....	8
2.1.6 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО.....	8
2.1.7 Особенности реализации ОПОП ВО.....	8
2.2. Общее описание профессиональной деятельности выпускников.....	8
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников.....	9
2.4. Направленность (профиль) программы бакалавриата.....	10
<b>Раздел 3. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОПОП ВО (ПРОГРАММЕ БАКАЛАВРИАТА).....</b>	<b>10</b>
3.1. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО.....	10
3.2. Структура ОПОП ВО.....	10
3.3. Учебный план.....	11
3.4. Календарный учебный график.....	12
3.5. Рабочие программы дисциплин.....	12
3.6. Рабочие программы практик.....	13
3.7. Программа государственной итоговой аттестации.....	19
3.8. Рабочая программа воспитания с формами аттестации и календарный план воспитательной работы.....	20
<b>Раздел 4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО.....</b>	<b>22</b>
4.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	22
4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	25
4.3. Профессиональные компетенции выпускников.....	26
4.3.1. Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускников.....	27
4.3.2. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	38
4.3.3. Сопоставление компетенций с содержательной частью профессиональных стандартов.....	38
4.4. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО.....	38
<b>Раздел 5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО.....</b>	<b>49</b>
5.1. Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО.....	49
5.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО.....	50
5.3. Кадровые условия реализации ОПОП ВО.....	50
5.4. Финансовые условия реализации ОПОП ВО.....	51
5.5. Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и	

подготовки обучающихся по ОПОП ВО.....	51
5.5.1 Общее описание применяемых механизмов оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся.....	51
5.5.2 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся.....	52
<b>Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ .....</b>	<b>54</b>
<b>Раздел 7. РЕГЛАМЕНТ ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ .....</b>	<b>55</b>

**Приложение 1 - Учебный план**

**Приложение 2 - Календарный учебный график**

**Приложение 3 - Рабочие программы дисциплин, в том числе оценочные и методические материалы**

**Приложение 4 - Рабочие программы всех практик, в том числе фонды оценочных средств**

**Приложение 5 - Программа государственной итоговой аттестации, в том числе фонд оценочных средств**

**Приложение 6 - Рабочая программа воспитания с формами аттестации и календарный план воспитательной работы**

## Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

**Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП)** бакалавриата, реализуемая в Дагестанском ГАУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы бакалавриата: *«Технология и организация ресторанного дела»*, представляет собой согласованную в установленном порядке и утвержденную систему документов, разработанную выпускающей кафедрой товароведения, технологии продуктов и общественного питания, содержащую совокупность обязательных требований при реализации Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г., № 1047.

ОПОП ВО разработана на основе соответствующего ФГОС ВО и профессиональных стандартов, с учетом потребностей реально сложившегося регионального рынка труда, на который ориентирована работа университета, а также с учетом рекомендаций работодателей и специфики будущей профессиональной деятельности выпускника.

Образовательная программа 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 дисциплин (модулей), практик, программы государственной итоговой аттестации, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Настоящая ОПОП ВО регламентирует цели, планируемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, а также систему оценки качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки. Планируемые результаты освоения ОПОП ВО включают в себя перечень универсальных и общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО, и профессиональных компетенций, установленных университетом.

### 1.2. Нормативные документы.

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата: *«Технология и организация ресторанного дела»*, составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции).
- Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (в действующей редакции).
- Приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в действующей редакции).
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (бакалавриат) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация

общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г., № 1047.

- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты российской федерации от 15 июня 2020 г. № 329н.

- Устав, локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М.Джамбулатова», регламентирующие организацию учебного процесса в университете.

### **1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП**

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

УК – универсальные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

## **Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА: «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»**

### **2.1 Общая характеристика ОПОП ВО**

#### **2.1.1 Цель (миссия) ОПОП ВО**

Целью (миссией) ОПОП ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата *«Технология и организация ресторанного дела»*, является развитие у обучающихся личностных качеств и формирование компетенций в соответствии с ФГОС ВО; обеспечение оптимальных условий для формирования у будущих выпускников готовности эффективно включиться в процессы модернизации России, содействовать ее устойчивому социально-экономическому развитию, оказывая позитивное воздействие на социализацию молодого поколения, его адаптацию в политическую, экономическую системы российского общества. При этом целью становится обретение выпускником качеств, обеспечивающих высокий уровень конкурентоспособности, социальную ответственность, самореализацию и творческую инициативу, готовность к участию в международных интеграционных процессах.

В области воспитания целью ОПОП ВО является: формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

Таким образом, ОПОП ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки и соответствующих профессиональных стандартов (далее – ПС), которые указываются в таблице 1.

### **Таблица 1 – Общая характеристика ОПОП и профессиональных стандартов**

Назначение программы	Название программы	Номер уровня квалификации	Наименование выбранного профессионального стандарта
Развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование компетенций, установленных ОПОП ВО (универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций) в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки	19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата: «Технология и организация ресторанного дела»	6	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты российской федерации от 15 июня 2020 г. № 329н.

### 2.1.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам

Квалификация, присваиваемая выпускнику – бакалавр.

### 2.1.3 Язык осуществления образовательной деятельности по ОПОП ВО

Программа бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации – на русском языке.

### 2.1.4 Формы и сроки освоения ОПОП ВО

Обучение по данной ОПОП ВО в Дагестанском ГАУ осуществляется в очной, заочной формах.

Срок получения образования по ОПОП ВО:

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

- в заочной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 5 лет;

- 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.

### 2.1.5 Объем ОПОП ВО

Объем ОПОП ВО составляет 240 зачетных единиц (1 зачетная единица (далее – з.е., ЗЕТ) соответствует 36 академическим и 27 астрономическим часам) за весь период обучения и включает все виды контактной и самостоятельной работы, практики, государственной итоговой аттестации и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП ВО, вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий и реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

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

Структура и объем программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата: «Технология и организация ресторанного дела», а также конкретизированный объем (в з.е. и академических часах) для ЗФО показан в таблице 2.

**Таблица 2 - Структура и объем программы бакалавриата**

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.	
		ФГОС ВО	ОПОП ВО
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162	210
	Обязательная часть		117
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений		93
Блок 2	Практика	не менее 21	21
	Обязательная часть		3
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений		18
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
	Обязательная часть		9
Объем программы бакалавриата		240	240
Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.	
		ФГОС ВО	ОПОП ВО
Дополнительные показатели и структурные элементы программы бакалавриата			
Объем контактной работы по ОПОП ВО, часов: заочная форма обучения (года набора 2022)		-	852
Факультативы, з.е.		-	8
Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, %		не менее 40	50

Университет самостоятельно определяет в пределах сроков и объемов, установленных ФГОС ВО:

- срок получения образования по ОПОП ВО в заочной форме обучения, а также по индивидуальному учебному плану, в том числе при ускоренном обучении;
- объем ОПОП ВО, реализуемый за один учебный год.

### **2.1.6 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО**

К освоению программы бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование, среднее профессиональное или высшее образование. Наличие образования соответствующего уровня должно быть подтверждено документом об образовании или об образовании и о квалификации.

### **2.1.7 Особенности реализации ОПОП ВО**

Особенности реализации ОПОП ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата: «Технология и организация ресторанного дела», представлены в таблице 3.

**Таблица 3 - Особенности реализации ОПОП ВО**

Показатель по ФГОС ВО	Значение (да/нет)
Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий	да



Применение исключительно электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	нет
Применение модульного принципа	нет
Применение проектного подхода	нет
Использование сетевой формы реализации ОПОП ВО	нет

## 2.2 Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие данную ОПОП ВО (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность: *22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).*

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

## 2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

В рамках освоения ОПОП ВО выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

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

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; нормативная и технологическая документация (таблица 4).

**Таблица 4 – Сопоставление основных задач профессиональной деятельности выпускников**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
<i>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</i>	технологический	Организация технологического процесса индустриального производства продукции общественного питания	продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
	организационно-управленческий	Организация и управление индустриальным производством продукции общественного питания	продукция общественного питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое обо-
	научно-исследовательский	Проведение научно-исследовательских работ, направленных на совершенствование индустриального производства продукции общественного питания	

			<p>рудование; технологический процесс; процесс обслуживания; услуги общественного питания; предприятия общественного питания различных типов; нормативная и технологическая документация.</p>
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 2.4 Направленность (профиль) программы бакалавриата

При разработке ОПОП ВО Университет устанавливает направленность (профиль) ОПОП ВО, конкретизируя содержание программы бакалавриата в рамках направления подготовки путем ориентации ее на:

- область (области) профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников;
- тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;
- объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

Направленность (профиль) ОПОП ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата: «Технология и организация ресторанного дела».

## Раздел 3. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОПОП ВО (ПРОГРАММЕ БАКАЛАВРИАТА)

### 3.1 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата: «Технология и организация ресторанного дела», регламентируются:

- учебными планами с учетом направленности (профиля);
- календарными учебными графиками;
- рабочими программами дисциплин с методическими и оценочными материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий;
- рабочими программами учебных и производственных практик;
- программой государственной итоговой аттестации и иных документов, а также:
- рабочей программой воспитания с формами аттестации;
- календарным планом воспитательной работы.

### 3.2 Структура ОПОП ВО

Структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Конкретизированная структура ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата: «Технология и организация ресторанного дела», представлена в таблице 2 (см. п. 2.1.5).

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

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

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

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

В обязательную часть программы бакалавриата включаются, в том числе:

- дисциплины (модули), указанные во ФГОС ВО по данному направлению подготовки;

- 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.

Университет предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе бакалавриата, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

### 3.3 Учебный план

В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности (далее вместе - виды учебной деятельности) с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (далее - контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план для студентов очной и заочной формы обучения – документ, отображающий логическую последовательность освоения блоков ОПОП ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата: «Технология и организация ресторанного дела», обеспечивающих формирование необходимых компетенций.

В структуру учебного плана включены разделы: календарный учебный график, план учебного процесса, который состоит из следующих блоков: дисциплины (модули), практики, государственная итоговая аттестация, факультативы, а также сводных данных.

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

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплин 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 Университетом. Для инвалидов и лиц с ОВЗ Университет устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

В целях актуализации содержания ОПОП ВО при необходимости осуществляется пересмотр содержания учебных планов в связи с изменением региональной ситуации, запросами работодателей, новыми научными достижениями, необходимостью адаптации к рынку труда по данному профилю. Учебный план на определенный год набора действует в течение всего срока обучения принятых в данном году обучающихся. Состав дисциплин, общее количество часов, выделенных на их освоение, формы контроля идентичны по году набора для всех форм обучения.

Содержание учебного плана определенного года набора также может претерпевать изменения в процессе обучения студентов с учетом требований работодателей, изменений в законодательстве, науке и практике. Изменения фиксируются в учебных планах на бумажном и электронном носителях, при этом соблюдается соответствие требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата: *«Технология и организация ресторанного дела»*.

Каждая учебная дисциплина учебных планов завершается формой контроля – зачетом (зачетом с оценкой) или экзаменом.

По направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата: *«Технология и организация ресторанного дела»*, учебная нагрузка обучающихся по образовательной программе не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды контактной и внеаудиторной учебной работы по освоению образовательной программы.

Учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата: *«Технология и организация ресторанного дела»*, представлен в Приложении 1.

### **3.4 Календарный учебный график**

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ОПОП и формируется на основе требований ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки к срокам получения высшего образования и учебного плана.

Календарный учебный график – документ, определяющий чередование учебной нагрузки и времени отдыха (каникул) по календарным неделям учебного года. В нем указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и государственную итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата: *«Технология и организация ресторанного дела»*, представлен в Приложении 2.

### **3.5 Рабочие программы дисциплин**

ОПОП ВО включает рабочие программы всех дисциплин (модулей) как обязательной, так и части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана, включая элективные и факультативные дисциплины.

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с требованиями ФГОС ВО – бакалавриат по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата: *«Технология и организация ресторанного дела»*.

В рабочих программах дисциплин четко сформулированы конечные результаты обу-

чения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретенными компетенциями в целом по ОПОП ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата: «Технология и организация ресторанного дела».

Структура рабочих программ дисциплин по образовательным программам высшего образования соответствует требованиям Положения об учебно-методическом обеспечении дисциплин, практик и государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования (рабочая программа, оценочные и методические материалы).

Для дисциплины краткое содержание определяется кафедрой-разработчиком программы и оформляется в виде аннотации.

Цель и задача дисциплины формируются с учетом цели изучения дисциплины, отнесенной к общим целям образовательной программы по направлению подготовки, в том числе имеющими междисциплинарный характер или связанными с задачами воспитания.

Формы контроля и порядок их проведения включают:

- виды и формы контроля;
- структура задания, выносимого на промежуточный контроль;
- схема выставления итоговой оценки (с учетом посещаемости, активности и текущего контроля обучающегося в течение семестра (ов)).

Виды самостоятельных работ формируются, исходя из объема самостоятельной работы, выделяемого на дисциплину в учебном плане, и нормам времени на их выполнение.

При планировании проведения интерактивного занятия указываются вопросы (темы) и рекомендуемые литературные источники, а при планировании выполнения семестрового домашнего задания, расчетно-графической работы, контрольной работы, курсовой работы/проекта приводится характеристика и ссылка на методические материалы и их выполнения.

Список рекомендуемой литературы состоит из двух разделов: основная и дополнительная литература.

В рабочей программе дисциплины приводится перечень современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем, а также перечень лицензионного программного обеспечения дисциплины.

Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) содержат следующие сведения: цели и задачи освоения, место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО, компетенции, формируемые в результате освоения.

Аннотации к рабочим программам дисциплин с приложением копий рабочих программ по ОПОП ВО 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата: «Технология и организация ресторанного дела», приведены в электронной информационно-образовательной среде Университета и размещаются на официальном сайте Дагестанского ГАУ.

Рабочие программы всех дисциплин как обязательной, так и части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана, включая элективные и факультативные дисциплины обучающегося, в том числе оценочные и методические материалы представлены в Приложении 3.

### **3.6 Рабочие программы практик**

В соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата: «Технология и организация ресторанного дела», в Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики (далее вместе - практики). Университет:

- выбирает один или несколько типов учебной и один или несколько типов производственной практик из перечня, указанного в ФГОС ВО данного направления подготовки;
- вправе установить дополнительный тип (типы) учебной и (или) производственной практик;

- устанавливает объемы практик каждого типа.

В программе бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», в рамках учебной и производственной практики Университет устанавливает следующие типы практик:

- учебная практика: ознакомительная практика;
- производственная практика: технологическая, научно-исследовательская работа, преддипломная практика, которая относится к части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

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

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов при проведении практики организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Практическая подготовка при проведении практики может быть организована:

1) непосредственно в Университете, в том числе в структурном подразделении вуз, предназначенном для проведения практической подготовки;

2) в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – Профильная организация), в том числе в структурном подразделении Профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между Университетом и Профильной организацией.

Для руководства практической подготовкой обучающихся при проведении практики назначается руководитель по практической подготовке от Университета из числа лиц, относящихся к педагогическим и научным работникам Университета, в том числе к профессорско-преподавательскому составу. А Профильная организация назначает ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников данной организации, которое обеспечивает организацию реализации практики в форме практической подготовки со стороны Профильной организации.

Форма и способы проведения практической подготовки при проведении практики определяются рабочей программой соответствующей практики.

Документом, регламентирующим проведение практики, является рабочая программа практики. Рабочие программы практик в составе образовательных программ разрабатываются кафедрами с учетом требований профессиональных стандартов (при наличии), федеральных государственных образовательных стандартов. Положения о практической подготовке при проведении практики обучающихся, осваивающих основные образовательные программы (среднее профессиональное и высшее образование, профессиональное обучение), и иных локальных нормативных актов Дагестанского ГАУ, утверждаются в установленном порядке, и является составной частью образовательной программы.

При разработке программы бакалавриата Университет определил типы практик в зависимости от типов задач профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата (таблица 5).

**Таблица 5 - Формирование содержания практики**

Учебные действия / трудовые функции	Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ на практике
<b>Учебная практика: Ознакомительная практика</b>		
<b>Типы задач профессиональной деятельности: технологический</b>		
<b>Объем практики (в зачетных единицах) -3 з.е.</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ закрепление, расширение и углубление полученных теоретических знаний, приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</li> <li>➤ готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания;</li> <li>➤ практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности на предприятиях индустрии питания;</li> <li>➤ готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</li> <li>➤ формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.</li> </ul>	<p>ИД-1ОПК-1; ИД-2ОПК-1; ИД-3ОПК-1; ИД-4ОПК-1; ИД-1ОПК-2; ИД-2ОПК-2; ИД-3ОПК-2; ИД-1ОПК-3; ИД-2ОПК-3; ИД-1ОПК-4; ИД-2ОПК-4; ИД-3ОПК-4; ИД-4ОПК-4; ИД-1ОПК-5; ИД-2ОПК-5; ИД-3ОПК-5</p>	<p>Выполнение индивидуальных заданий в соответствии с программой практики</p>
<b>Производственная практика: Технологическая практика</b>		
<b>Типы задач профессиональной деятельности: технологический</b>		
<b>Объем практики (в зачетных единицах) -9 з.е.</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Дать краткую хозяйственно-экономическую характеристику места проведения исследований, анализ существующей производственной базы, расчет потребности населения данного района в пищевых продуктах, анализ ассортимента изделий, предполагаемых для выработки;</li> <li>➤ обосновать необходимость предприятия, его суточную производительность, ассортимент изделий, место</li> </ul>	<p>ИД-1ПК - 1; ИД-2ПК - 1; ИД-3ПК - 1; ИД-1ПК - 2; ИД-2ПК - 2; ИД-2;</p>	<p>Выполнение индивидуальных заданий в соответствии с программой практики</p>

Учебные действия / трудовые функции	Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ на практике
<p>нахождения, пути снабжения сырьем и материалами, реализацию продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ привести краткую историю предприятия, показать, как повлиял научно-технический прогресс на его работу за последние 3-5 лет;</li> <li>➤ перечислить мероприятия по совершенствованию и развитию технологического процесса на предприятии;</li> <li>➤ показать функциональную взаимосвязь основных, вспомогательных цехов, зданий и сооружений.</li> <li>➤ технологии приемки, обработки, размещения, хранения и отпуска сырья и полуфабрикатов;</li> <li>➤ технологических схем и технологических режимов переработки сырья и подготовки к пуску в производство;</li> <li>➤ основных технологических стадий процесса производства и их влияние на формирование качества готовой продукции;</li> <li>➤ принципов работы и эксплуатации основного технологического оборудования на действующих предприятиях;</li> <li>➤ знакомство со службой теххимического контроля, изучение правил и методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>➤ стандартизации, контроля качества продукции, организации теххимического контроля;</li> <li>➤ вопросов охраны окружающей среды и охраны труда на предприятии.</li> </ul>	<p>1ПК - 3; ИД-1ПК - 5; ИД-2ПК - 5; ИД-2ПК - 3; ИД-3ПК - 3; ИД-1ПК - 4; ИД-2ПК - 4</p>	
<b>Производственная практика: Научно-исследовательская работа</b>		
<b>Типы задач профессиональной деятельности: технологический</b>		
<b>Объем практики (в зачетных единицах) - 3з.е.</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ закрепление на практике теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;</li> <li>➤ проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции, процессов производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</li> <li>➤ разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</li> <li>➤ анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</li> <li>➤ исследование технологических операций производственного процесса для установления их влияния на формирование качества полуфабрикатов и готовой пищевой продукции;</li> <li>➤ исследование причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции;</li> </ul>	<p>ИД-1ПК - 6; ИД-2ПК - 6; ИД-3ПК - 6; ИД-1ПК - 7; ИД-2ПК - 7</p>	<p>Выполнение индивидуальных заданий в соответствии с программой практики</p>



Учебные действия / трудовые функции	Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ на практике
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ исследование методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;</li> <li>➤ исследование качества технологического контроля по оценке соответствия производимой продукции и услуг установленным нормам;</li> <li>➤ исследование соответствия нормативным документам качества производимой на предприятии общественного питания пищевой продукции спомощью органолептической оценки;</li> <li>➤ исследование соответствия качества организации и предоставления услуг предприятия общественного питания установленным нормам;</li> <li>➤ исследование соответствия технологических процессах производства пищевой продукции и эксплуатации различных видов технологического оборудования требованиями техники безопасности;</li> <li>➤ исследование форм и методов управленческой деятельности на предприятиях индустрии питания;</li> <li>➤ исследование эффективности функционирования системы организации обслуживания и торговли пищевой продукцией на предприятиях индустрии питания;</li> <li>➤ исследование процедур приемки, хранения и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции на соответствие требованиям нормативных документов на предприятии индустрии питания;</li> <li>➤ использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</li> <li>➤ участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, физиологической и энергетической ценностью, а также приобретение других практических навыков, предусмотренных учебным планом вуза.</li> <li>➤ сбор материалов для выполнения, выпускной квалификационной работы.</li> </ul>		
<b>Производственная практика: преддипломная практика</b>		
<b>Типы задач профессиональной деятельности: технологический</b>		
<b>Объем практики (в зачетных единицах) - 6 з.е.</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ закрепление на практике теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;</li> <li>➤ изучение нормативно-правовых и нормативно-технических документов, используемых предприятием (органи-</li> </ul>	ИД-1ПК - 1; ИД-2ПК - 1; ИД-3ПК - 1; ИД-1ПК -	Выполнение индивидуальных заданий в соответствии с требованиями

Учебные действия / трудовые функции	Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ на практике
<p>зацией) при производстве и реализации пищевой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ приобретение и углубление профессионального практического опыта работы на конкретном предприятии общественного питания;</li> <li>➤ практическое освоение различных форм и методов производственно – технологической деятельности конкретного предприятия индустрии питания;</li> <li>➤ практическое освоение форм и методов организационно – управленческой, маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания;</li> <li>➤ изучение основных технологических операций производственного процесса и установление их влияния на формирование качества полуфабрикатов и готовой пищевой продукции на предприятии общественного питания;</li> <li>➤ анализ причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции;</li> <li>➤ участие в организации форм и методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>➤ дальнейшее развитие практических навыков органолептической оценки качества кулинарной, кондитерской продукции в процессе участия в работе бракеражной комиссии;</li> <li>➤ приобретение и углубление профессиональных практических навыков на предприятии общественного питания по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</li> <li>➤ участие в технологических процессах производства кулинарной, кондитерской продукции и эксплуатации различных видов технологического оборудования;</li> <li>➤ изучение и анализ системы организации обслуживания и торговли пищевой продукцией на предприятии индустрии питания;</li> <li>➤ овладение методами и участие в организации закупок, хранения, транспортировки и приемки товаров по количеству и качеству;</li> <li>➤ развитие навыков оформления и ведения документации при приемке, хранении и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции на предприятии общественного питания;</li> <li>➤ проведение научных исследований по теме выпускной квалификационной работы (в соответствии с индивидуальным заданием)</li> </ul>	<p>2; ИД-2ПК - 2; ИД-1ПК - 3; ИД-1ПК - 5; ИД-2ПК - 5; ИД-2ПК - 3; ИД-3ПК - 3; ИД-1ПК - 4; ИД-2ПК - 4; ИД-1ПК - 6; ИД-2ПК - 6; ИД-3ПК - 6; ИД-1ПК - 7; ИД-2ПК - 7</p>	<p>в соответствии с программой практики</p>

Рабочие программы всех практик, в том числе фонды оценочных средств представлены в Приложении 4.

### **3.7 Программа государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636) (в действующей редакции)

В соответствии с реализацией направления подготовки *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»* в Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входят: подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (если Организация включила государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации); выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*.

Выпускная квалификационная работа (далее - ВКР) представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Результаты государственного аттестационного испытания определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания. Успешное прохождение ГИА является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации.

Для проведения ГИА в Университете создаются ГЭК, которые состоят из председателя и членов комиссии. Для рассмотрения апелляций по результатам ГИА в Университете создаются апелляционные комиссии, которые состоят из председателя и членов комиссии.

Экзаменационные и апелляционные комиссии действуют на основании приказа ректора в течение календарного года.

Программа ГИА, включая требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ, утвержденные на заседании кафедры гуманитарных дисциплин, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Выпускающая кафедра утверждает перечень тем ВКР, предлагаемых обучающимся, и доводит его до сведения обучающихся не позднее чем за 6 месяцев до даты начала ГИА.

На заседании выпускающей кафедры обсуждается отчет о работе ГЭК.

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

Программа государственной итоговой, в том числе фонд оценочных средств аттестации представлены в Приложении 5.

### **3.8 Рабочая программа воспитания с формами аттестации и календарный план воспитательной работы**

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы в Дагестанском ГАУ представляют собой ценностно-нормативную, методологическую, методическую и технологическую основу организации воспитательной деятельности в процессе реализации ОПОП ВО в вузе.

Областью применения Рабочей программы воспитания (далее - РПВ) является образовательное и социокультурное пространство, образовательная и воспитывающая среды в их единстве и взаимосвязи.

РПВ ОПОП ВО ориентирована на организацию воспитательной деятельности субъектов образовательного и воспитательного процессов.

Воспитание в период реализации ОПОП носит системный, плановый и непрерывный характер. Основным средством осуществления такой деятельности является воспитательная система и соответствующая ей РПВ и календарный план воспитательной работы (далее - КПВР).

Дагестанский ГАУ выстраивает свою воспитательную систему в соответствии со спецификой *направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата : «Технология и организация ресторанного дела».*

Воспитательная работа – это педагогическая деятельность, направленная на организацию воспитывающей среды и управление разными видами деятельности воспитанников с целью создания условий для их приобщения к социокультурным и духовно-нравственным ценностям народов Российской Федерации, полноценного развития, саморазвития и самореализации личности при активном участии самих обучающихся.

Основная цель воспитательной деятельности в Дагестанском ГАУ – создание целостной системы содержания, форм и методов воспитания. Система воспитательной деятельности направлена на формирование профессионально-личностных качеств и способностей студентов, на создание условий для их развития, самореализации и самосовершенствования с установкой на будущую профессиональную деятельность. Современный национальный воспитательный идеал – это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающий ответственность за настоящее и будущее своей страны, укоренённый в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации.

**Задачами воспитательной работы в Дагестанском ГАУ являются:**

- формирование мировоззрения и системы базовых ценностей личности;
- приобщение студенчества к общечеловеческим нормам морали, национальным устоям и академическим традициям, воспитание студентов и аспирантов в духе университетского корпоративизма и солидарности, профессиональной чести и научной этики;
- обеспечение развития личности и ее социально-психологической поддержки, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни, ответственного отношения к природной и социокультурной среде обитания.

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы образовательной организации:

- принцип демократизма, предполагающий реализацию системы воспитания, в контексте педагогики сотрудничества преподавателя и студента;
- принцип гуманизма, учитывающий права и свободы личности, свободу совести, непреходящие человеческие ценности;
- принцип патриотизма и гражданственности, предполагающий формирование уважительного отношения, гражданских качеств и социальной ответственности за благополучие своей страны, любви к России, чувства сопричастности и ответственности за дела в родной университет;
- становление личности в духе патриотизма и гражданственности;
- социализация и духовно-нравственное развитие личности;
- бережное отношение к живой природе, культурному наследию и народным традициям;
- воспитание обучающихся уважения к труду и людям труда, трудовым достижениям;

- развитие социального партнерства в воспитательной деятельности образовательной организации;
- развитие здорового образа жизни;
- формирование культурных ценностей.

**В структуру РПВ ОПОП ВО входят следующие разделы:**

- модуль «Гражданин и патриот»;
- модуль «Социализация и духовно-нравственное развитие»;
- модуль «Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции»;
- модуль «Профориентация»;
- модуль «Социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации»;
- модуль «Спорт и здоровый образ жизни»;
- модуль «Культурно-досуговая деятельность»;
- основные направления самоанализа воспитательной работы;
- формы аттестации;

Рабочая программа воспитания с формами аттестации и календарный план воспитательной работы представлены в Приложении 6.

#### **Раздел 4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО**

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные программой бакалавриата: универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Университет устанавливает в ОПОП ВО индикаторы достижения компетенций:

- универсальных и общепрофессиональных компетенций;
- самостоятельно установленных профессиональных компетенций.

Университет самостоятельно планирует результаты обучения по дисциплинам и практикам, которые соотнесены с установленными в ОПОП ВО индикаторы достижения компетенций. Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных ОПОП ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», *направленность (профиль) программы бакалавриата : «Технология и организация ресторанного дела».*

##### **4.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника формируются универсальные компетенции, индикаторы достижения которых представлены в таблице 6.

**Таблица 6 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

<b>Категория (группа) универсальных компетенций</b>	<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять	ИД-1.ук-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; ИД-2.ук-1 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению;

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	системный подход для решения поставленных задач	ИД-3.УК-1 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников; ИД-4.УК-1 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	ИД-1.УК-2 Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм; ИД-2.УК-2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1.УК-3 Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде ИД-2.УК-3 Планирует и корректирует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды ИД-3.УК-3 Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1.УК-4 Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный различные профессиональные и академические тексты ИД-2.УК-4 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) ИД-3.УК-4 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	ИД-1.УК-5 Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>ИД-2.УК-5 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии</p> <p>ИД-3.УК-5 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</p> <p>ИД-4.УК-5 Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p>
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	<p>ИД-1.УК-6 Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания</p> <p>ИД-2.УК-6 Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям</p> <p>ИД-3.УК-6 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда</p>
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>ИД-1.УК-7 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма</p> <p>ИД-2.УК-7 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности</p> <p>ИД-3.УК-7 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности</p>
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для	<p>ИД-1.УК-8 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)</p> <p>ИД-2.УК-8 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности</p> <p>ИД-3.УК-8 Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</p>

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-4.ук-8 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	ИД-1.ук-9 Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. ИД-2.ук-9 Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. ИД-3.ук-9 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	ИД-1.ук-10 Знает основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач. ИД-2.ук-10 Применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности ИД-3.ук-10 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	ИД-1.ук-11 Знает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями. ИД-2.ук-11 Умеет анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению. ИД-3.ук-11 Владеть (иметь опыт): навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами.

#### 4.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника формируются общепрофессиональные компетенции, индикаторы достижения которых представлены в таблице 7.



**Таблица 7 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

<b>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1.опк-1 Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия общественного питания; ИД-2.опк-1 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли; ИД-3.опк-1 Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья; ИД-4.опк-1 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1.опк-2 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции; ИД-2.опк-2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции; ИД-3.опк-2 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности.
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1.опк-3 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания; ИД-2.опк-3 Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания;
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1.опк-4 Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания; ИД-2.опк-4 Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания; ИД-3.опк-4 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр. ; ИД-4.опк-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.

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1.опк-5 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания; ИД-2.опк-5 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг; ИД-3.опк-5 Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.
--------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 4.3 Профессиональные компетенции выпускников

Профессиональные компетенции, устанавливаемые ОПОП ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», *направленность (профиль) программы бакалавриата : «Технология и организация ресторанного дела»*, формируются на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, а также, при необходимости, на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, проведения консультаций с ведущими работодателями, иных источников (далее - иные требования, предъявляемые к выпускникам).

При определении профессиональных компетенций, устанавливаемых программой бакалавриата, Университет включил определяемые самостоятельно профессиональные компетенции, исходя из направленности (профиля) ОПОП ВО, на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников, а также на основе анализа иных требований, предъявляемых к выпускникам.

При определении профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов Университет осуществил выбор профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, из числа указанных в ФГОС ВО.

Из выбранного профессионального стандарта институт выделил несколько обобщенных трудовых функций (далее - ОТФ), соответствующих профессиональной деятельности выпускников, на основе установленных профессиональным стандартом для ОТФ уровня квалификации и требований раздела «Требования к образованию и обучению». ОТФ может быть выделена полностью или частично.

Совокупность компетенций, установленных данной ОПОП ВО, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность не менее чем в одной области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности, установленных в соответствии с ФГОС ВО, и решать задачи профессиональной деятельности не менее чем одного типа, установленного в соответствии с ФГОС ВО.

#### 4.3.1 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускников

Таблица 8 - Сопоставление типов задач профессиональной деятельности и трудовых функций профессиональных стандартов, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности	Трудовые функции по каждой ОТФ и квалификационные требования к ним, сформулированные в ПС	Выводы
<b>22.005 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»</b>		

Типы задач профессиональной деятельности	Трудовые функции по каждой ОТФ и квалификационные требования к ним, сформулированные в ПС	Выводы
Технологический	<p>D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Трудовые действия</b></p> <p>Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p>Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции</p> <p>Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции</p> <p>Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции</p>	Соответствует

Типы задач профессиональной деятельности	Трудовые функции по каждой ОТФ и квалификационные требования к ним, сформулированные в ПС	Выводы
	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Необходимые умения</b></p> <p>Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	

Типы задач профессиональной деятельности	Трудовые функции по каждой ОТФ и квалификационные требования к ним, сформулированные в ПС	Выводы
	<p>Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Необходимые знания</b></p> <p>Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-из-</p>	

Типы задач профессиональной деятельности	Трудовые функции по каждой ОТФ и квалификационные требования к ним, сформулированные в ПС	Выводы
	<p>мерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
Организационно-управленческий	<p>D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Трудовые действия</b></p> <p>Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации</p>	

Типы задач профессиональной деятельности	Трудовые функции по каждой ОТФ и квалификационные требования к ним, сформулированные в ПС	Выводы
	<p>принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства</p> <p>Расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Необходимые умения</b></p> <p>Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания</p>	

Типы задач профессиональной деятельности	Трудовые функции по каждой ОТФ и квалификационные требования к ним, сформулированные в ПС	Выводы
	<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p> <p><b>Необходимые знания</b></p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции</p>	



Типы задач профессиональной деятельности	Трудовые функции по каждой ОТФ и квалификационные требования к ним, сформулированные в ПС	Выводы
	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	

Типы задач профессиональной деятельности	Трудовые функции по каждой ОТФ и квалификационные требования к ним, сформулированные в ПС	Выводы
	<p>Виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование</p> <p>Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p> <p>Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<i>научно-исследовательский</i>	<p>D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Трудовые действия</b></p> <p>Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	Соответствует

Типы задач профессиональной деятельности	Трудовые функции по каждой ОТФ и квалификационные требования к ним, сформулированные в ПС	Выводы
	<p>Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</p> <p>Проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>Организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, систем управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Необходимые умения</b></p> <p>Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	

Типы задач профессиональной деятельности	Трудовые функции по каждой ОТФ и квалификационные требования к ним, сформулированные в ПС	Выводы
	<p>Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p> <p><b>Необходимые знания</b></p> <p>Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>	

Типы задач профессиональной деятельности	Трудовые функции по каждой ОТФ и квалификационные требования к ним, сформулированные в ПС	Выводы
	<p>Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>Показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	

#### 4.3.2 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника формируются профессиональные компетенции, индикаторы достижения которых представлены в таблице 9.

#### 4.3.3 Сопоставление компетенций с содержательной частью профессиональных стандартов

При сопоставлении ФГОС ВО и ПС были выбраны типы задач профессиональной деятельности, освоение которых предусмотрено ФГОС ВО (производственно-технологический и научно-исследовательский), которые служат основой овладения выбранным обобщенной трудовой функцией и трудовым функциям).

Сопоставление компетенций с содержательной частью профессиональных стандартов показано в таблице 10.

#### **4.4 Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО**

Планируемые результаты обучения по каждой дисциплине и практике, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения ОПОП ВО представлены в матрице соответствия (таблица 11).

Таблица 9 - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<b>Тип задач профессиональной деятельности: технологический</b>				
<p>Организация технологического процесса индустриального производства продукции общественного питания;</p>	<p>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;</p>	<p><b>ПК-1.</b> Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.пк-1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД-2.пк-1 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД-3.пк-1 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н</p>

<p>Участие в разработке, проектировании и ведение технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>нормативная и технологическая документация.</p>	<p><b>ПК-2.</b> Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания</p>	<p><b>ИД-1.пк-2</b> Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания <b>ИД-2.пк-2</b> Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты российской федерации от 15 июня 2020 г. № 329н</p>
<p>Контроль технологических процессов производства кулинарной продукции</p>		<p><b>ПК-5.</b> Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания</p>	<p><b>ИД-1.пк-5</b> Контролирует технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации <b>ИД-2.пк-5</b> Выявляет отклонения от плана в работе производства и организации питания и их причины</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты российской федерации от 15 июня 2020 г. № 329н</p>
<p><b>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</b></p>				



<p>Организация эффективности ведения технологического процесса</p>	<p>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;</p>	<p><b>ПК-3.</b> Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>ИД-1.пк-3</b> Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания  <b>ИД-2.пк-3</b> Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания  <b>ИД-3.пк-3</b> Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты российской федерации от 15 июня 2020 г. № 329н</p>
<p>Организация и управление индустриальным производством продукции общественного питания</p>	<p>логический процесс; процесс обслуживания; услуги общественного питания; предприятия общественного питания различных типов; нормативная и технологическая документация.</p>	<p><b>ПК-4.</b> Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания</p>	<p><b>ИД-1.пк-4</b> Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания  <b>ИД-2.пк-4</b> Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты российской федерации от 15 июня 2020 г. № 329н</p>
<p><b>Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский</b></p>				

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Разработка системы мероприятий по внедрению и применению инновационных технологий при производстве 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; технологический процесс;	<b>ПК-6.</b> Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>ИД-1.пк-6</b> Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий <b>ИД-2.пк-6</b> Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов <b>ИД-3.пк-6</b> Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты российской федерации от 15 июня 2020 г. № 329н
Проведение научно-исследовательских работ, направленных на совершенствование индустриального производства продукции общественного питания	процесс; процесс обслуживания; услуги общественного питания; предприятия общественного питания различных типов; нормативная и технологическая документация.	<b>ПК-7.</b> Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленную на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	<b>ИД-1.пк-7</b> Владеет методами научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции <b>ИД-2.пк-7</b> Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции	

**Таблица 10 - Сопоставление компетенций с содержательной частью профессиональных стандартов**

Индекс	Содержание
Тип задач проф. деятельности:	технологический
ПК - 1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-1ПК - 1	Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22.005	<b>СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-2ПК - 1	Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22.005	<b>СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-3ПК - 1	Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
22.005	<b>СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК - 2	Планирует процессы промышленного производства кулинарной продукции и организации питания
ИД-1ПК - 2	Оценивает факторы, влияющие на процессы промышленного производства кулинарной продукции и организации питания
22.005	<b>СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-2ПК - 2	Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования

22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК - 5	Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания
ИД-1ПК - 5	Контролирует технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-2ПК - 5	Выявляет отклонения от плана в работе производства и организации питания и их причины
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий
ПК - 3	Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-1ПК - 3	Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-2ПК - 3	Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-3ПК - 3	Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК - 4	Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания
ИД-1ПК - 4	Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания
22.005	<b>СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-2ПК - 4	Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов
22.005	<b>СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Тип задач проф. деятельности: научно-исследовательский	
ПК - 6	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-1ПК - 6	Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий
22.005	<b>СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-2ПК - 6	Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов
22.005	<b>СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-3ПК - 6	Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания
22.005	<b>СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>

D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК - 7	Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции
ИД-1ПК - 7	Владеет методами научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-2ПК - 7	Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**Таблица 11 - Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 5; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 6; ПК - 7
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.01	История	ИД-1УК-5; ИД-2УК-5
Б1.О.02	Философия	ИД-1УК-3; ИД-2УК-3; ИД-3УК-3; ИД-2УК-5; ИД-3УК-5; ИД-1УК-6; ИД-2УК-6
Б1.О.03	Иностранный язык	ИД-1УК-4; ИД-2УК-4; ИД-3УК-4
Б1.О.04	Информатика	ИД-1УК-1; ИД-2УК-1; ИД-3УК-1; ИД-4УК-1; ИД-1ОПК-1; ИД-3ОПК-1
Б1.О.05	Экономика	ИД-1УК-10; ИД-2УК-10; ИД-3УК-10
Б1.О.06	Безопасность жизнедеятельности	ИД-1УК-8; ИД-2УК-8; ИД-3УК-8; ИД-4УК-8
Б1.О.07	Русский язык и культура речи	ИД-1УК-4; ИД-2УК-4; ИД-3УК-4; ИД-2УК-9; ИД-3УК-9
Б1.О.08	Физическая культура и спорт	ИД-1УК-7; ИД-2УК-7; ИД-3УК-7
Б1.О.09	Математика	ИД-1ОПК-2
Б1.О.10	Химия	ИД-2ОПК-2
Б1.О.11	Физика	ИД-1ОПК-2; ИД-2ОПК-2
Б1.О.12	Правоведение	ИД-1УК-2; ИД-2УК-2; ИД-4УК-5; ИД-1УК-6; ИД-1УК-9
Б1.О.13	Вкусовые товары	ИД-1ОПК-4; ИД-2ОПК-4; ИД-3ОПК-4; ИД-4ОПК-4

Б1.О.14	Пищевая биотехнология	ИД-1ОПК-4; ИД-2ОПК-4; ИД-3ОПК-4; ИД-4ОПК-4
Б1.О.15	Физико-химические свойства и методы контроля качества	ИД-2ОПК-2
Б1.О.16	Технология продуктов общественного питания	ИД-1ОПК-4; ИД-2ОПК-4; ИД-3ОПК-4; ИД-4ОПК-4
Б1.О.17	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ИД-3УК-6; ИД-3ОПК-2; ИД-1ОПК-4; ИД-2ОПК-4; ИД-3ОПК-4; ИД-4ОПК-4
Б1.О.18	Процессы и аппараты пищевых производств	ИД-1ОПК-3; ИД-2ОПК-3
Б1.О.19	Физиология питания	ИД-1ОПК-2
Б1.О.20	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	ИД-1ОПК-3; ИД-2ОПК-3
Б1.О.21	Защита прав потребителей	ИД-1УК-11; ИД-2УК-11; ИД-3УК-11
Б1.О.22	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	ИД-1ОПК-2; ИД-2ОПК-2; ИД-1ОПК-5; ИД-2ОПК-5; ИД-3ОПК-5
Б1.О.23	Пищевая микробиология	ИД-2УК-8; ИД-3ОПК-2; ИД-1ОПК-5; ИД-2ОПК-5; ИД-3ОПК-5
Б1.О.24	Пищевые системы	ИД-1ОПК-2; ИД-2ОПК-2; ИД-3ОПК-2
Б1.О.25	Метрология, стандартизация и сертификация	ИД-4ОПК-1; ИД-2ОПК-4; ИД-3ОПК-4; ИД-4ОПК-4
Б1.О.26	Пищевые и биологически активные добавки	ИД-1ОПК-4; ИД-2ОПК-4; ИД-3ОПК-4; ИД-4ОПК-4
Б1.О.27	Сенсорный анализ пищевых продуктов	ИД-1ОПК-5; ИД-2ОПК-5; ИД-3ОПК-5
Б1.О.28	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	ИД-2ОПК-1; ИД-3ОПК-1; ИД-1ОПК-3; ИД-2ОПК-3
Б1.О.29	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ИД-1УК-7; ИД-2УК-7; ИД-3УК-7
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК - 1; ПК - 2; ПК - 5; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 6; ПК - 7
Б1.В.01	Современный ресторанный бизнес	ИД-1ПК - 2; ИД-2ПК - 2; ИД-1ПК - 3
Б1.В.02	Техно-химический контроль сырья и готовой продукции	ИД-1ПК - 1; ИД-3ПК - 1; ИД-1ПК - 7
Б1.В.03	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	ИД-3ПК - 1; ИД-1ПК - 6; ИД-2ПК - 7
Б1.В.04	Централизованное производство кулинарной продукции	ИД-1ПК - 2; ИД-2ПК - 2; ИД-1ПК - 5
Б1.В.05	Технология кондитерских изделий	ИД-1ПК - 5; ИД-3ПК - 3; ИД-1ПК - 4
Б1.В.06	Технология консервов и пищевых концентратов	ИД-2ПК - 1; ИД-3ПК - 1
Б1.В.07	Технология кулинарной продукции за рубежом	ИД-1ПК - 2; ИД-2ПК - 7
Б1.В.08	Сервис на предприятиях общественного питания	ИД-2ПК - 2; ИД-1ПК - 3; ИД-1ПК - 4; ИД-2ПК - 4

Б1.В.09	Технология специальных видов питания	ИД-1ПК - 1; ИД-2ПК - 1; ИД-3ПК - 1
Б1.В.10	Проектирование предприятий общественного питания	ИД-1ПК - 4; ИД-2ПК - 4; ИД-1ПК - 6; ИД-2ПК - 6; ИД-3ПК - 6
Б1.В.11	Товароведение продовольственных товаров	ИД-1ПК - 1; ИД-2ПК - 1; ИД-3ПК - 1
Б1.В.12	Введение в технологию продуктов	ИД-1ПК - 3; ИД-1ПК - 7; ИД-2ПК - 7
Б1.В.13	Бухгалтерский учет	ИД-1ПК - 2; ИД-2ПК - 2; ИД-2ПК - 3
Б1.В.14	Тара и упаковочные материалы	ИД-1ПК - 1; ИД-3ПК - 1
Б1.В.15	Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ИД-1ПК - 1; ИД-1ПК - 2
Б1.В.16	Барное дело	ИД-1ПК - 3; ИД-3ПК - 3; ИД-2ПК - 7
Б1.В.17	Санитария и гигиена питания	ИД-3ПК - 1; ИД-1ПК - 2
Б1.В.18	Технология кавказской кухни	ИД-1ПК - 2; ИД-2ПК - 2
Б1.В.19	Контроль качества продукции в общественном питании	ИД-1ПК - 1; ИД-2ПК - 1; ИД-3ПК - 1; ИД-2ПК - 5
Б1.В.20	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору	ИД-1ПК - 1; ИД-2ПК - 1; ИД-3ПК - 1; ИД-1ПК - 2; ИД-2ПК - 2; ИД-1ПК - 3; ИД-2ПК - 3; ИД-3ПК - 3; ИД-1ПК - 6; ИД-2ПК - 6; ИД-3ПК - 6; ИД-2ПК - 7
Б1.В.20.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ИД-1ПК - 3
Б1.В.20.ДВ.01.01	Введение в специальность	ИД-1ПК - 3
Б1.В.20.ДВ.01.02	История кулинарной продукции	ИД-2ПК - 6
Б1.В.20.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ИД-1ПК - 6; ИД-2ПК - 6; ИД-3ПК - 6
Б1.В.20.ДВ.02.01	Лечебное питание	ИД-1ПК - 6; ИД-2ПК - 6; ИД-3ПК - 6
Б1.В.20.ДВ.02.02	Культура потребления алкогольной продукции	ИД-1ПК - 6; ИД-2ПК - 6; ИД-3ПК - 6
Б2	Практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 5; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 6; ПК - 7
Б2.О	Обязательная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б2.О.01(У)	Учебная практика (Ознакомительная практика)	ИД-1ОПК-1; ИД-2ОПК-1; ИД-3ОПК-1; ИД-4ОПК-1; ИД-1ОПК-2; ИД-2ОПК-2; ИД-3ОПК-2; ИД-1ОПК-3; ИД-2ОПК-3; ИД-1ОПК-4; ИД-2ОПК-4; ИД-3ОПК-4; ИД-4ОПК-4; ИД-1ОПК-5; ИД-2ОПК-5; ИД-3ОПК-5
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК - 1; ПК - 2; ПК - 5; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 6; ПК - 7
Б2.В.01(П)	Производственная практика (Технологическая практика)	ИД-1ПК - 1; ИД-2ПК - 1; ИД-3ПК - 1; ИД-1ПК - 2; ИД-2ПК - 2; ИД-1ПК - 3; ИД-1ПК - 5; ИД-2ПК - 5; ИД-2ПК - 3; ИД-3ПК - 3; ИД-1ПК - 4; ИД-2ПК - 4
Б2.В.02(П)	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)	ИД-1ПК - 6; ИД-2ПК - 6; ИД-3ПК - 6; ИД-1ПК - 7; ИД-2ПК - 7
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (Преддипломная практика)	ИД-1ПК - 1; ИД-2ПК - 1; ИД-3ПК - 1; ИД-1ПК - 2; ИД-2ПК - 2; ИД-1ПК - 3; ИД-1ПК - 5; ИД-2ПК - 5; ИД-2ПК - 3; ИД-3ПК - 3; ИД-1ПК - 4; ИД-2ПК - 4; ИД-1ПК - 6; ИД-2ПК - 6; ИД-3ПК - 6; ИД-1ПК - 7; ИД-2ПК - 7
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 5; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 6; ПК - 7



БЗ.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 5; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 6; ПК - 7
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-5; УК-8; ПК - 3
ФТД.01	Технология производства бродильной и винодельческой промышленности	ИД-1ПК - 3; ИД-2ПК - 3; ИД-3ПК - 3
ФТД.02	Религиозно-политический экстремизм	ИД-4УК-5; ИД-1УК-8; ИД-3УК-8

## Раздел 5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО

Требования к условиям реализации ОПОП ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», *направленность (профиль) программы бакалавриата : «Технология и организация ресторанного дела»*, 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 данной программе бакалавриата.

### 5.1 Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО

Университет располагает на праве собственности 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 по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», *направленность (профиль) программы бакалавриата : «Технология и организация ресторанного дела»*.

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

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

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

В случае реализации ОПОП ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», *направленность (профиль) программы бакалавриата : «Технология и организация ресторанного дела»* с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда Университета дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

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

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

## **5.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО**

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», *направленность (профиль) программы бакалавриата : «Технология и организация ресторанного дела»*», оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

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

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

## **5.3 Кадровые условия реализации ОПОП ВО**

Реализация ОПОП ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», *направленность (профиль) программы бакалавриата : «Технология и организация ресторанного дела»*, обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми вузом к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации ОПОП ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», *направленность (профиль) программы бакалавриата : «Технология и организация ресторанного дела»* и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую или практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

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

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университетом на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) или ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

#### **5.4 Финансовые условия реализации ОПОП ВО**

Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», *направленность (профиль) программы бакалавриата : «Технология и организация ресторанного дела»*, осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

#### **5.5 Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО**

##### **5.5.1 Общее описание применяемых механизмов оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», *направленность (профиль) программы бакалавриата «Технология и организация ресторанного дела»* определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Университет принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы бакалавриата Университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и иных юридических или физических лиц, включая педагогических работников Дагестанского ГАУ.

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

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

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников,

отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

### **5.5.2 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся**

Оценка качества освоения ОПОП ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», *направленность (профиль) программы бакалавриата : «Технология и организация ресторанного дела»*, осуществляется посредством текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций, что регламентируется следующими локальными нормативными актами Университета:

1. Программа развития федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова» на 2017-2025 гг.
2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования.
3. Положение о продолжительности рабочего времени и о порядке определения учебной нагрузки педагогических работников.
4. Положение о проведении внутренней независимой оценки качества образования по образовательным программам высшего образования-программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры.
5. Положение о порядке перевода обучающегося в другую образовательную организацию реализующую ОП ВО соответствующего уровня.
6. Мониторинг порядка расходования средств на организацию культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы.
7. Мониторинг стипендий, общежитий и иных мер социальной поддержки.
8. Положение о нагрудном знаке «отличник учебы».
9. Положение о совете по качеству образования.
10. Положение об организации в ФГБОУ ВО "Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова" системы внутреннего обеспечения соответствия требованиям антимонопольного законодательства.
11. Положение Об установлении минимального объема контактной работы обучающихся с преподавателем, а также максимального объема занятий лекционного и семинарского типов при организации образовательного процесса по образовательным программам
12. Положение о порядке зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность.
13. Положение о порядке и условиях зачисления экстернов в организацию, осуществляющую образовательную деятельность.
14. Положение о порядке индивидуального учета результатов.
15. Положение о порядке обучения по индивидуальному учебному плану.
16. Положение о порядке перезачета и переаттестации дисциплин.
17. Положение о порядке проведения итоговой аттестации по не имеющим государственной аккредитации образовательным программам высшего образования.
18. Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования - программы бакалавриата, специалитета и программы магистратуры
19. Положение о практической подготовке обучающихся.
20. Положение о выпускной квалификационной работе.
21. Положение о порядке проведения государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.
22. Положение о расписании занятий.

23. Положение о порядке и правилах применения к обучающимся мер дисциплинарного взыскания.
24. Положение об электронных образовательных ресурсах.
25. Порядок размещения текстов выпускных квалификационных работ в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ, проверки на объем заимствования и выявления неправомерных заимствований.
26. Положение о порядке зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность.
27. Порядок проведения и объема подготовки учебных занятий по физической культуре по программам бакалавриата и программам специалитета при очной и заочной форме обучения, при реализации ОП с применением исключительно электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, а так же при освоении ОП инвалидами и лицами с ОВЗ.
28. Положение о порядке оплаты практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования.
29. Регламент работы апелляционных комиссий в период проведения государственной итоговой аттестации.
30. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ.
31. Положение о порядке организации освоения элективных дисциплин (модулей) обучающимися.
32. Положение о совете обучающихся.
33. Регламент работы государственных экзаменационных комиссий в период проведения государственной итоговой аттестации.
34. Положение о формах, средствах и методах обучения.
35. Положение о проведении госэкзамена и защиты выпускной квалификационной работы.
36. Положение о порядке разработки и утверждения образовательных программ высшего образования, реализуемых актуализированные ФГОС 3++.
37. Положение о разработке основных образовательных программ высшего образования.
38. Положение о Комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ.
39. Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта)
40. Положение о порядке обучения студентов по индивидуальному учебному плану и организации ускоренного обучения.
41. Положение о порядке формирования и реализации дисциплин по выбору обучающихся.
42. Положение об электронной информационно-образовательной среде.
43. Положение об интерактивных формах обучения.
44. Положение о формировании фонда оценочных средств.
45. Положение о паспорте компетенций.
46. Положение о портфолио обучающегося.
47. Положение о порядке планирования и проведения консультаций.
48. Положение о проведении занятий по физической культуре и спорту.
49. Положение об организации занятий физической культурой для обучающихся в специальной медицинской группе и обучающихся освобожденных от физических нагрузок.
50. Положение об аттестационной комиссии обучающихся.
51. Положение об организации образовательного процесса для лиц с ОВЗ и инвалидов в Дагестанском ГАУ.

52. Положение о противодействии коррупции.
53. Положение об обеспеченности учебного процесса учебной, учебно-методической литературой.
54. Положение о порядке перевода студентов ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ на индивидуальный график посещения занятий.
55. Положение о порядке организации образовательной деятельности по образовательным программам при сочетании различных форм обучения, при использовании сетевой формы их реализации, при ускоренном обучении (бакалавриат, специалитет, магистратура).
56. Положение о применении электронного обучения и дистанционных технологий.
57. Положение о зачетах и экзаменах.
58. Положение о магистерской диссертации.
59. Положение о переводе студентов с курса на курс.
60. Положение об отчислении обучающихся за академическую задолженность и восстановлении студентов.
61. Положение о самостоятельной работе студентов.

## **Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Реализация ОПОП для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья основывается на требованиях ФГОС ВО, Положении об организации обучения студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья.

Институт создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицами с ОВЗ. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, 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 здание Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ОВЗ.

В целях реализации ОПОП в Университете оборудована локальная безбарьерная среда. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных обучающихся, обеспечения доступа к зданию и помещениям, расположенным в нем. Вход в учебный корпус оборудован пандусом. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в Университет лица с ограниченными возможностями.

В зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся используется, имеющееся в Университете специализированное оборудование, для обеспечения учебного процесса и самостоятельной работы лиц с ограниченными возможностями здоровья. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Выбор методов и средств обучения, образовательных технологий и учебно-методического обеспечения реализации образовательной программы осуществляется Университетом самостоятельно, исходя из необходимости достижения обучающимися планируемых результатов освоения образовательной программы, а также с учетом индивидуальных возможностей обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ.

Выбор мест прохождения практики осуществляется с учетом состояния здоровья инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и при условии выполнения требований по доступности.

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

## **Раздел 7. РЕГЛАМЕНТ ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ**

Обновление ОПОП может осуществляться в нескольких направлениях за счёт:

- повышения квалификации ППС, организуемого на постоянной планируемой основе с учётом специфики реализуемой ОПОП;
- организации новой социально-образовательной среды Университета, которая может включать элементы, позволяющие разрабатывать и реализовывать новые вариативные дисциплины и модернизировать традиционные;
- включения обучающихся в реализацию программ обучения на основе партнёрских отношений (обратная связь, самоуправление, оптимальное использование имеющихся материальных ресурсов);
- осуществления взаимодействия с организованным профессиональным сообществом, потенциальными работодателями и общественностью;
- публикация информации, которая даёт возможность общественности оценить возможности и достижения Университета за определённый период и получение обратной связи.

Обновления программ по направленности (профилю) может быть связано с:

- развитием взаимодействия с зарубежными вузами и придания реализации ОПОП «международного измерения»;
- началом реализации уровня бакалавриата с учётом использования согласованных дескрипторов компетенций;
- возрастанием социальной ответственности Университета за личностное развитие обучающихся, раскрытие их интеллектуального и духовно-нравственного потенциала, формирование готовности к активной профессиональной и социальной деятельности по окончании Университета.

ОПОП обновляется (в части состава дисциплин (модулей), установленных Университетом в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ дисциплин, программ практик, оценочных и методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии) с учётом изменения законодательства, а также развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы по мере необходимости.

