Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 59F0ECBC85541C5CD86EDE8797C49A73
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 25.05.2023 до 17.08.2024

УТВЕРЖДЕНА
Решением Ученого совета университета
От 27 декабря 2021 г., протокол №12
Председатель Ученого совета ~~университета~~,
Ректор _____ Е.С. Симбирских

Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль)
«Технология продукции и организация общественного питания»
Квалификация
Бакалавр

Форма обучения: очная/заочная

Киров 2021

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования обсуждена на заседании Ученого совета агрономического факультета

Протокол № 8 от 27.12.21

Декан факультета Тюлькин А.В.

РАЗРАБОТЧИКИ ОПОП ВО:
От ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ:

Декан агрономического факультета — Тюлькин А.В.

И.о. заведующего кафедрой биологии растений, селекции и семеноводства, микробиологии — Трефилова Л.В.

И.о. заведующего кафедрой общего земледелия и растениеводства — Коробицын С.Л.

Заведующий кафедрой почвоведения, мелиорации, землеустройства и химии — Тюлькин А.В.

представители работодателя:

Председатель сельскохозяйственного производственного кооператива имени Кирова Оричевского района Кировской области, Заслуженный работник сельского хозяйства Российской Федерации — Ожегин Б.А.

Председатель ООО СПХ «Елгань» — Мусихин О.И.

ОПОП ВО СОГЛАСОВАНА:

Заведующий учебно-методическим отделом — Гущин С.Н.

Проректор по учебно-методической работе — Поярков М.С.

РЕЦЕНЗЕНТЫ ОПОП ВО:

Генеральный директор АО «Лактис» — А.Н. Смирнов

Директор ООО
«Уржумский Мясокомбинат» Эштреков А.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 6
1.1. Общие сведения 6
1.2. Нормативные документы 6
1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП ВО 7
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ 7
2.1. Область (области) профессиональной деятельности выпускников 7
2.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников 8
2.3. Перечень основных объектов (или областей знаний) профессиональной деятельности выпускников 8
2.4. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО 8
2.5. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам) 9
3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 13
3.1. Направленность (профиль) ОПОП ВО 13
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускнику 13
3.3. Структура и объем образовательной программы 13
3.4. Формы обучения 13
3.5. Срок получения образования 13
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 14
4.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 14
4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 16
4.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, самостоятельно установленные образовательной организацией 18
5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДАННОЙ ОПОП ВО 24
5.1. Учебный план 24
5.2 Календарный учебный график
5.3. Рабочие программы дисциплин (модулей) 24
5.4. Рабочие программы практик 24
5.4.1. Рабочие программы учебных практик 24
5.4.2. Рабочие программы производственных практик 24
5.5. Фонды оценочных средств 25
5.5.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 25
5.5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП ВО 25
6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 25
6.1. Общесистемные требования к реализации образовательной программы 25
6.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательной программы 26
6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы 27
6.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы 28
6.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки, обучающихся по образовательной программе 28
7. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ И ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ 29
8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ 34

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Общие сведения

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» (далее ОПОП ВО) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки (специальности) с учетом потребности рынка труда, а также с учетом рекомендованной примерной основной профессиональной образовательной программы (при наличии).

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

ОПОП ВО подлежит обновлению с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы. Обновления фиксируются в Листе регистрации изменений, дополнений и ревизий (Приложение 1).

1.2. Нормативные документы

Настоящая ОПОП ВО разработана на основе следующих нормативных правовых документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;
- приказ Минобрнауки России от 21.08.2020 г. № 1076 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке»;
- приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 978 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 21.03.02 Землеустройство и кадастры»;
- приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 г. № 636 «Об

утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- приказ Минобрнауки России от 12.09.2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;
- приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- методические рекомендации Минобрнауки России от 22.01.2015 г. №ДЛ-1/05вн по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов;
- приказ Минтруда России от 07.05.2015 г. №281Н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»»
- приказ Минтруда России от 15.06.2021 г. №329Н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»»
- Приказа Минобрнауки России от 19.07.2022 № 662 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»
- Минобрнауки России от 29.09.2022 МН-11/3030 «О направлении методических рекомендаций по формированию условий для защиты выпускных квалификационных работ в формате «Стартап как диплом»
- Комплекса мер, направленных на удовлетворение потребности Российской Федерации в высококвалифицированных кадрах в области генетических технологий до 2030 года, утвержденного заместителем Председателя правительства Российской Федерации Т. Голиковой №13532п-П8 от 18.11.2022 г. Добавлена дисциплина «Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии».
- Минобрнауки России от 21.12.2022 МН-5/35982 «О направлении образовательного модуля «Основы военной подготовки»
- Приказа Минобрнауки России от 27.02.2023 № 208 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»
- Перечень поручений по итогам заседания Госсовета (утв. Президентом РФ 29.01.2023 № Пр-173ГС «О включении образовательного модуля «Основы российской государственности»
- Устав ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ;
- локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП ВО

1. Университет – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Вятский государственный агротехнологический университет» (ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ)

2. ОПК – общепрофессиональная компетенция

3. ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования, образовательная программа

4. ОТФ – обобщенная трудовая функция

5. ПД – профессиональная деятельность

6. ПК – профессиональная компетенция

7. ПС – профессиональный стандарт

8. ПООП – примерная основная образовательная программа

9. УК – универсальная компетенция

10. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

11. з.е. – зачетная единица

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ

2.1. Область (области) профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание) (в сфере общественного питания).

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

2.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников

В рамках освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный.

2.3. Перечень основных объектов (или областей знаний) профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

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

2.4. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки, приведен в Приложении 2.

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, представлен в Приложении 3.

2.5. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда России)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).	Технологический	- Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22 Пищевая	Организационно-	- Организация ведения	Оперативное управление

промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции). 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).	управленческий	технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		- Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).	Проектный	- Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технологические процессов производства продукции общественного питания; Ремонт и техническое обслуживание оборудования предприятий общественного питания.

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Направленность (профиль) ОПОП ВО

«Технология продукции и организация общественного питания».

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускнику - бакалавр

3.3. Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы и ее блоков

		в з.е.	
		требование ФГОС	Учебный план
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162	198
Блок 2	Практика	не менее 21	33
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
Объем образовательной программы		240	240

3.4. Формы обучения: очная.

3.5. Срок получения образования:

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

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции[1]
Системное и критическое мышление	УК-1.Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи; УК 1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи; УК-1.3. Рассматривает и предлагает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки; УК-1.4. Грамотно, логично, аргументировано формируетсобственные суждения и оценки. УК-1.5. При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения; УК-1.6. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов иограничений	УК-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними; УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта; УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм; УК-2.4 Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач;

		УК-2.5. Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Определяет свою роль в социальном взаимодействии икомандной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; УК-3.2. При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников; УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии икомандно работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого; УК-3.4. Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели; УК-3.5. Соблюдает нормы и установленные правилакомандной работы; несет личную ответственность за результат.
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и языках жестов к ситуациям взаимодействия; УК-4.2. Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем; УК-4.3. Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий; УК-4.4. Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный; УК-4.5. Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения; УК-4.6. Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения.
Межкультурное взаимодействие	УК-5.Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем; УК-5.2. Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии; УК-5.3 Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении.

Самоорганизация и Саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей; УК-6.2. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста; УК-6.3. Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста; УК-6.4. Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития.
Самоорганизация и Саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Выбирает здоровье сберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма; УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности; УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности; УК-8.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций; УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; УК-8.5.Оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Понимает основы инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. УК-9.2. Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. УК-9.3. Применяет навыки взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
Экономическая культура, в том числе финансовая	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы

грамотность	жизнедеятельности	участия государства в экономике УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1 Понимает значение основных правовых категорий, сущность коррупционного поведения, проявлений экстремизма и терроризма в различных сферах общественной жизни УК-11.2 Идентифицирует и оценивает коррупционные риски, угрозы безопасности, применяет нормы права в сфере противодействия коррупции, проявлениям экстремизма, терроризма в профессиональной деятельности УК-11.3 Осуществляет профессиональную деятельность на основе сформированной гражданской позиции, нетерпимого отношения к коррупционному поведению, проявлениям экстремизма, терроризма

4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции[2]
Информационно коммуникационныу технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Владеет принципами работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 – Применяет основныебиологические законы и методы исследований физиологических процессов ОПК-2.2 – Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональны задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач. ОПК-3.1. Способен эксплуатировать современные технологическое оборудование и приборы
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК 4.1 – Способен разрабатывать технологические процессы обработки и приготовления продукции питания ОПК-4.2 – Использует физиологические методы для решения технологических процессов производства продукции питания
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство	ОПК-5.1 - Организует производство продукции питания

	продукции питания	ОПК-5.2 – Осуществляет контроль производство продукции питания

4.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, самостоятельно установленные образовательной организацией

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности - организационно-управленческий				
- Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания	ПК-1.1 – Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания. ПК-1.2 – Осуществляет организацию оперативного управления производствомобщественного питания	22.005 33.008
- Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания				
- Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технологические процессов производства продукции общественного питания; Ремонт и техническое обслуживание оборудования предприятий общественного питания.	ПК-2. Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	ПК-2.1. Ведет переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, ПК-2.2. Оценивает результаты проектирования предприятия питания малогобизнеса на стадии проекта	33.008
		ПК-3. Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта,	ПК-3.1. Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, ПК-3.2. Составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малогобизнеса, ПК-3.3. Проверяет правильность подготовки технологического проекта,	

		выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	выполненного проектной организацией, читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) ПК-3.4 Использует основы организационного и технологического обеспечения процесса разработки прикладного программного обеспечения	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
-Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов -Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов -Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК-4.1 – Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. ПК-4.2 – Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий ПК-4.3 – Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	22.005
		ПК-5. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии	ПК-5.1 – Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания. ПК-5.2 – Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой кухни ПКС-5.3 - Внедряет технологических процессов при разработке новых	

			процессов в барном производстве ПК-5.4 – Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории ПК-5.5 – Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства	

5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДАННОЙ ОПОП ВО

5.1. Учебный план

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения дисциплин (модулей), практики, итоговой государственной аттестации, формы промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»

- обязательная часть
- часть, формируемая участниками образовательных отношений

Блок 2 «Практика»

- обязательная часть
- часть, формируемая участниками образовательных отношений

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»,

ФТД. Факультативные дисциплины (модули)

Учебный план представлен в Приложении 4.

На этапе проектирования учебного плана разработана матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ОПОП ВО (Приложение 5).

5.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указаны последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные аттестации, каникулы и государственную итоговую аттестацию.

Календарный учебный график представлен в приложении 4а.

5.3. Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин (модулей) представлены в приложении папки №2 комплекта документов ОПОП ВО.

5.4. Рабочие программы практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» Блок 2 ОПОП ВО «Практика» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций обучающихся. В составе производственной практики предусмотрена научно-исследовательская работа. Программы учебных и производственных практик представлены в Приложении 6.

5.4.1. Рабочие программы учебных практик

При реализации, данной ОПОП ВО предусматриваются следующие типы учебной практики:

а) ознакомительная практика;

б) технологическая практика.

5.4.2. Рабочие программы производственных практик

При реализации, данной ОПОП ВО предусматриваются следующие типы производственных практик:

а) технологическая практика;

б) организационно-управленческая практика;

г) преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

5.5. Фонды оценочных средств

5.5.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП ВО кафедры создают фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды могут включать: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ/проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлены в приложениях рабочих программам дисциплин (папка №2).

5.5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП ВО

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной. К Государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

В Государственную итоговую аттестацию входит выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Программа Государственной итоговой аттестации с фондами оценочных средств представлена в Приложении 7.

Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания» представлены в Приложении 7б.

6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Общесистемные требования к реализации образовательной

программы

Университет располагает на праве оперативно управления материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации ОПОП ВО по Блоку 1«Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Наличие у Университета на праве оперативного управления зданий, строений, сооружений, территорий, необходимых для осуществления образовательной деятельности, а также наличие оборудованных учебных кабинетов, объектов, для проведения практических занятий, библиотек, объектов спорта, средств обучения и воспитания, в том числе приспособленных для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья представлено на официальном сайте Университета по адресу: https://vgatu.ru/sveden/objects/#objects

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 Университета, так и вне ее.

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 образовательной программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда Университета дополнительно будет обеспечивать:

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

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

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

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

функционировании электронной информационно - образовательной среды в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ.

6.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Помещения для проведения учебных занятий, предусмотренных ОПОП ВО, представляют собой учебные аудитории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, в том числе их виртуальными аналогами, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Университет обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей))

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), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей)).

Обучающиеся по ОПОП ВО бакалавриата обеспечены доступом к следующим электронно-библиотечном системам:

-ЭБС Лань - https://e.lanbook.com

-ЭБС «AgriLib» - www.ebs.rgazu.ru

-ЭБС BOOK.ru - www.book.ru

-ЭБС «ZNANIUM.COM» http://znanium.com

-ЭБС «ЮРАЙТ» https://urait.ru//

-Электронная библиотека ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ https://catalog.nngasu.ru/MarcWeb2/Default.asp

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

6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

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

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

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

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

6.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

Документы об утверждении стоимости обучения по образовательной программе представлены на официальном сайте Университета https://vgatu.ru/sveden/paid_edu/ .

6.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки, обучающихся по образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе определяется в рамках системы внутренней

оценки, а также системы внешней оценки, в которой Университет может принимать участие на добровольной основе.

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

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе 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 образовательной программе в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по образовательной программе требованиям ФГОС ВО.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе 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 (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

7. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ И ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Построение социально-культурной среды, обеспечивающей развитие общекультурных (универсальных) компетенций обучающихся, определяют следующие нормативные документы Университета:

- Устав ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ;
- Правила внутреннего распорядка обучающихся;
- Положение о кураторах учебных групп;
- Положения об отделе и совете по воспитательной работе;
- Концепция воспитательной работы в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ.

Внеучебная воспитательная работа является неотъемлемой частью подготовки специалистов-аграриев. Она проводится с целью формирования активной гражданской позиции обучающихся, подготовки их к профессиональной и общественной деятельности, сохранения и преумножения

важнейших нравственных, культурных и моральных ценностей в среде молодёжи.

Воспитательная работа в Университете реализуется на следующих уровнях.

На уровне вуза:

Ректорат определяет концепцию развития воспитания вуза; формирует целостное воспитательное пространство; разрабатывает систему стимулирования воспитательной работы; поддерживает инициативы, новаторские идеи в области воспитания.

Учёный совет Университета утверждает программы и комплексные планы воспитательной работы.

Совет по воспитательной работе разрабатывает комплексный план воспитательной работы на учебный год; координирует воспитательную деятельность структурных подразделений Университета.

На уровне факультетов и кафедр:

Деканат организует участие обучающихся в мероприятиях вузовского, городского, областного и российского уровней; организует работу кураторов академических групп; формирует у обучающихся гражданскую позицию, нравственные и культурные ценности в условиях современной жизни; разрабатывает предложения по моральному стимулированию обучающихся и преподавателей.

Профессорско-преподавательский состав проводит студенческие конференции, круглые столы, семинары; организует экскурсии обучающихся и встречи с представителями общественности; организует работу научных кружков и секций.

Кураторы академической группы знакомят обучающихся с организацией учебного процесса, Уставом Университета, правилами проживания в общежитии, правилами внутреннего распорядка Университета, правами и обязанностями обучающихся; информируют деканат и родителей обучающихся об успеваемости, запросах и нуждах обучающихся; оказывают помощь в развитии различных форм студенческого самоуправления.

На уровне отделов и подразделений:

Отдел быта обеспечивает необходимые условия проживания обучающихся в общежитиях; контролирует соблюдение обучающимися правил внутреннего распорядка в общежитиях; проводит индивидуальную воспитательную работу по каждому факту нарушений правил проживания в общежитиях.

Центр дополнительного образования и дистанционных образовательных технологий способствует получению обучающимися и сотрудниками дополнительных знаний, умений, навыков и привлекает обучающихся к участию в культурно-массовых мероприятия в Университете и на городском уровне.

Отдел воспитательной работы координирует воспитательную деятельности кафедр и других структурных подразделений; проводит досуговые, культурно-массовые мероприятия среди обучающихся.

Центр карьеры информирует обучающихся об актуальных вакансиях и работает с резюме выпускников; организует презентации работодателей, семинары, тренинги по вопросам трудоустройства; освещает воспитательную работу в вузе.

Библиотека проводит культурно-просветительские мероприятия; организует выставки.

На уровне студенческого самоуправления:

Студенческий совет оказывает помощь в организации воспитательных мероприятий; обеспечивает участие обучающихся в управлении Университетом; взаимодействует с активом факультетов, групп, с деканатами и кураторами.

Студенческий клуб проводит культурно-массовые мероприятия; организует досуг обучающихся; занимается развитием организаторских навыков обучающихся.

Студенческие отряды содействуют занятости обучающихся в летнее время.

Совет молодых учёных организует научно-исследовательскую работу обучающихся; проводит студенческие научные конференции.

Студенческие советы общежитий представляют интересы обучающихся перед администрацией общежитий и Университета; рассматривают случаи нарушений обучающимися правил внутреннего распорядка общежитий; принимают участие в проверках санитарного состояния комнат и мест общего пользования.

Первичная профсоюзная организация студентов представляет интересы обучающихся в Университета и за её пределами; разрабатывает нормативные акты, касающиеся жизни и быта обучающихся; принимает участие в общественной и культурной жизни Университета, города и области.

Основными направлениями воспитательной деятельности Университета являются:

- Учебно-воспитательная работа;
- Гражданско-патриотическое воспитание;
- Духовно-нравственное воспитание;
- Профессионально-трудовое воспитание;
- Физическое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;
- Культурно-массовая работа.

Учебно-воспитательная работа является важнейшим направлением деятельности Университета.

Её целью является подготовка конкурентоспособного, всесторонне образованного, способного к саморазвитию и творческой инновационной деятельности специалиста.

Ведущую роль в достижении этой цели играет профессорско-преподавательский состав, воспитывающий в обучающихся такие качества как трудолюбие, стремление к самосовершенствованию, способность принимать ответственные решения, умение работать в коллективе.

Преподаватели и обучающиеся регулярно участвуют в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах различного уровня. Делегации Университета посещают агропромышленные выставки на территории Кировской области и за её пределами.

Гражданско-патриотическое воспитание ведётся с учётом постоянных изменений, происходящих в обществе, новых подходов к формированию и развитию у обучающихся гражданственности и патриотизма.

Целью данного направления воспитательной работы является изучение истории России, Кировской области, г. Кирова, Университета, факультета, кафедры, формирование у обучающихся гражданской ответственности за происходящее в обществе, воспитание уважения к ветеранам войны и труда, чувства гордости и любви к Родине.

В Университете проходят традиционные праздничные мероприятия, посвящённые Дню защитника отечества, Дню Победы, Дню народного единства. Преподаватели и обучающиеся принимают участие в массовых акциях патриотических, молодёжных и ветеранских организаций г. Кирова.

Обучающиеся участвуют в федеральных и региональных общественных форумах. На базе Университета устраиваются слёты сельской молодёжи и встречи с представителями федеральных органов власти.

Одним из приоритетных направлений воспитательной работы с обучающимися Университета является духовно-нравственное воспитание.

Эта работа начинается с первых дней пребывания первокурсников в Университета. Так, первая лекция, проводимая для обучающихся, бывает посвящена культуре поведения в Университета, особенностям конспектирования материала, самостоятельной работы, сдачи сессии, а также традициям, Уставу и организационной структуре Университета.

В конце первого семестра для первокурсников проходят традиционные вечера посвящения в студенты, конкурс «Мисс и мистер вуз», конкурс талантов, День российского студенчества. Лучшие обучающиеся Университета участвуют в Губернаторском студенческом балу.

Особое место в духовно-нравственном воспитании обучающихся занимают экскурсии в учреждения культуры г. Кирова – Кировский областной драматический театр им. С.М. Кирова, Вятский художественный музей им. Васнецовых, органный зал Кировской филармонии, Кировский краеведческий музей. Проходят встречи обучающихся с общественными деятелями и творческими людьми.

В День пожилого человека и в День Университета обучающиеся и преподаватели чествуют ветеранов Университета.

Одной из важных задач, стоящих перед Университетом, является привлечение широкого круга обучающихся к занятиям физической культурой и спортом, формирование у них потребности в физической активности.

Для решения этой задачи Университет располагает современными спортивными площадками и оборудованием.

Физкультурно-оздоровительная работа проводится в течение всего учебного года как на занятиях физической культурой, так и в ходе спортивно-

массовых мероприятиях во внеучебное время и в спортивных секциях при кафедре физического воспитания.

Спортсмены Университета регулярно занимают призовые места на городских, областных, окружных и всероссийских соревнованиях.

Профилактика наркомании, алкоголизма и курения осуществляется во взаимодействии со специалистами наркологического диспансера и УФСКН по Кировской области. Для обучающихся проводятся профилактические беседы о вреде табака, алкоголя и психоактивных веществ, а также об ответственности за их распространение. Ежегодно осуществляется мониторинг наркоситуации в Университета.

Волонтёрский антинаркотический отряд занимается распространением агитационных и информационных материалов в корпусах Университета и в общежитиях, принимает участие в мероприятиях межвузовской антинаркотической комиссии при Совете ректоров.

Профессионально-трудовому воспитанию отводится значительная часть воспитательной работы с обучающимися.

На всех факультетах проходят встречи с руководителями предприятий, экскурсии на предприятия, тренинги и мастер-классы.

В летний период в составе студенческих отрядов обучающиеся трудятся на крупных предприятиях и в агрофирмах Кировской области, и в других регионах страны.

В рамках развития добровольческих объединений в Университета действуют студенческая пожарная дружина и природоохранная дружина.

Культурно-массовая деятельность обучающихся Университета проводится в рамках праздничных, тематических, культурно-массовых мероприятий по плану работы Университета, администрации муниципального образования г. Киров и Кировской области.

Для обеспечения координации работы в этом направлении в Университета функционирует студенческий клуб. Его основными задачами являются: организация внеучебной культурно-массовой работы, организация досуга обучающихся, развитие их творческих способностей. При студенческом клубе работают хореографическая студия «Контраст», театральная студия «Форум» и команда КВН «Сборная Вятский ГАТУ».

В системе культурно-массовой работы традиционными являются такие мероприятия, как День знаний, посвящение в студенты, празднование Нового года, концерты к Международному женскому дню, Дню защитника Отечества, Дню Победы, Дню Университета, а также конкурсы «Мисс и мистер вуз», конкурс талантов первокурсников, конкурс художественной самодеятельности «Студенческая весна».

Творческие коллективы Университета регулярно принимают участие в фестивале творческих коллективов вузов Минсельхоза России.

Имеющая инфраструктура обеспечивает полноценное обучение, досуг и самореализацию обучающихся.

Университет располагает пятью благоустроенными общежитиями, что позволяет обеспечить местами всех нуждающихся обучающихся.

Для организации питания обучающихся имеются столовая и буфет.

Медицинскую помощь и консультации специалистов, обучающиеся получают в здравпункте Университета. Здесь также проводятся лечебно-профилактические, противоэпидемические мероприятия, флюорографическое и другие обследования.

Информирование обучающихся и сотрудников о текущих мероприятиях осуществляется пресс-службой Университета через газету «Сеятель», по внутреннему телевидению и через сайт Университета. На сайте можно задать вопрос непосредственно ректору, что позволяет своевременно решать многие вопросы.

В целом, в Университета сформирована необходимая среда для обеспечения развития общекультурных (универсальных) компетенций выпускников.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» представлены в приложениях 8 и 8а.

8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Дополнительные нормативно-методические материалы, регламентирующие учебный процесс, расположены в специальном разделе «Сведения об образовательной организации»: https://vgatu.ru/sveden/document/

Оценка качества освоения ОПОП ВО должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую государственную аттестацию.

Университетом созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины и т.д.

Обучающимся представлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей.

В целях анализа обеспечения компетентности профессорско-преподавательского состава используется методика проведения анкетирования научно-педагогических работников.

Приложение 1а

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
_____ / Тюлькин А.В.
«24» июня 2022 г.

Лист регистрации изменений, дополнений и ревизий

основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
профиль «Технология продукции и организации общественного питания»

№ изменения	Дата внесения изменения (дополнения/ проведения ревизии)	Краткое содержание изменения	Ф.И.О., должность, ответственного лица
1	2	3	4
1	24.06.2022	Внесены изменения в связи с вступлением в действие с 01.09.2022 Приказа Минобрнауки России № 245 от 06.04.2021 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»	Втюрина М.Н. заместитель декана по учебной работе
2	24.06.2022	Внесены изменения с 01.09.2022 в матрицу компетенций: добавлен индикатор в профессиональную компетенцию «ПК-3.4 Использует основы организационного и технологического обеспечения процесса разработки прикладного программного обеспечения»	Втюрина М.Н. заместитель декана по учебной работе

Основная профессиональная образовательная программа пролонгирована с изменениями и дополнениями на заседании Ученого совета университета:

Протокол № 7 от «24» июня 2022 г.

Приложение 1б

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
Тюлькин А.В.
«18» апреля 2023 г.

Лист регистрации изменений, дополнений и ревизий

основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) программы Технология продукции и организация общественного питания

№ изменения	Дата внесения изменения (дополнения/ проведения ревизии)	Краткое содержание изменения	Ф.И.О., должность, ответственного лица
1	2	4	5
1*	18.04.2023	Внесены изменения в ОПОП в связи с вступлением в силу с 01.09.2023 г. Приказа Минобрнауки России от 19.07.2022 № 662 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»	Стаценко Е.С., заместитель декана по учебной работе
2*	18.04.2023	Внесены изменения в ОПОП с 01.09.2023 г. согласно письма Минобрнауки России от 29.09.2022 МН-11/3030 «О направлении методических рекомендаций по формированию условий для защиты выпускных квалификационных работ в формате «Стартап как диплом»	Стаценко Е.С., заместитель декана по учебной работе
3*	18.04.2023	Внесены изменения в ОПОП с 01.09.2023 г. согласно Комплекса мер, направленных на удовлетворение потребности Российской Федерации в высококвалифицированных кадрах в области генетических технологий до 2030 года, утвержденного заместителем Председателя правительства Российской Федерации Т. Голиковой №13532п-П8 от 18.11.2022 г. Добавлена	Стаценко Е.С., заместитель декана по учебной работе

		дисциплина «Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии»	
4*	18.04.2023	Внесены изменения в ОПОП с 01.09.2023 г. согласно письма Минобрнауки России от 21.12.2022 МН-5/35982 «О направлении образовательного модуля «Основы военной подготовки»	Стаценко Е.С., заместитель декана по учебной работе
5*	18.04.2023	Внесены изменения в ОПОП в связи с вступлением в силу с 01.09.2023 г. Приказа Минобрнауки России от 27.02.2023 № 208 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»	Стаценко Е.С., заместитель декана по учебной работе
6*	18.04.2023	Внесены изменения в ОПОП с 01.09.2023 г. согласно Перечня поручений по итогам заседания Госсовета (утв. Президентом РФ 29.01.2023 № Пр-173ГС «О включении образовательного модуля «Основы российской государственности»	Стаценко Е.С., заместитель декана по учебной работе
7	18.04.2023	Обновлено учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО.	Стаценко Е.С., заместитель декана по учебной работе
8	18.04.2023	Обновлен комплект лицензионного программного обеспечения.	Потапов А.В., директор отдела информационно-технического обеспечения
9	18.04.2023	Обновлены современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	Малышева О.А., заведующая библиотекой

* - изменения действуют для контингента обучающихся, принятого на обучение, начиная с 2023 года.

Основная профессиональная образовательная программа пролонгирована с изменениями и дополнениями на заседании Ученого совета университета:

Протокол № 5 от «18» апреля 2023 г.

Приложение 1в

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
_____ / Тюлькин А.В.
«21» августа 2023 г.

Лист регистрации изменений, дополнений и ревизий

основной профессиональной образовательной программы высшего образования
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
направленность (профиль) программы Технология продукции и организация общественного питания

«_____»

№ изменения	Дата внесения изменения (дополнения/ проведения ревизии)	Краткое содержание изменения	Ф.И.О., должность, ответственного лица
1	2	4	5
1	21.08.2023	Внесены изменения в ОПОП в связи с изменением адреса электронного каталога http://90.156.226.97/MarcWeb2/Default.asp	Потапов А.В., директор отдела информационно-технического обеспечения

Основная профессиональная образовательная программа пролонгирована с изменениями и дополнениями на заседании Ученого совета университета:

Протокол № 8 от «21» августа 2023 г.

Приложение 2

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака		
	22.005	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организаций общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный N 59004)

Приложение3

Перечень профессиональных стандартов, обобщенных трудовых функций, имеющих отношения к профессиональной деятельности выпускника программы (уровень образования*) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания»

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
22.005 «Специалист по технологии продукции и организаций общественного питания»	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.6	6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/03.6	6
33.008 «Руководитель предприятия питания»	B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6	6

РЕЦЕНЗИЯ

на программу подготовки бакалавров по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» реализуемая
ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ в Кирове

Нормативное методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» включает в себя фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (контрольные вопросы и задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов. Тестовые задания и компьютерные тестирующие программы, ситуационные и расчетные задания, примерную тематику курсовых работ/проектов, рефератов, эссе, докладов, учебных исследований и др).

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация предусматривает проведение экзаменов, зачета, защиты курсовых работ, выполнение отчетов по практике. По всем перечисленным видам промежуточной аттестации разработаны фонды оценочных средств.

Государственная итоговая аттестация выпускников университета по специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяется Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ.

Государственная итоговая аттестация выпускников включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа предполагает выявить способность студента к:

- систематизации, закреплению и расширению теоретических знаний и практических навыков по выбранной образовательной программе;
- применение полученных знаний при решении конкретных теоретических и практических задач;
- развитию навыков ведения самостоятельной работы;
- применение методик исследования и экспериментирования;
- умению делать обобщения, выводы, разрабатывать практические рекомендации в исследуемой области.

Требования к содержанию, объему, структуре выпускной квалификационной работы приводится в учебно-методических пособиях по ее написанию в программе итоговой аттестации.

Для эффективности управления качеством научно-образовательной деятельности в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ имеются различные информационные системы (База информационных потребностей).

Директор ООО
«Уржумский Мясокомбинат» Эштреков А.А.

Рецензия
на основную профессиональную образовательную программу высшего образования направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания",

реализуемую в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Вятский государственный агротехнологический университет» от акционерного общества «Лактис»

1. Оценка ОПОП ВО

1.1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования содержит все основные разделы, соответствует требованиям в части соответствия и ориентации на область универсальных, общеспрофессиональных и профессиональных компетенций деятельности на предприятиях, основными видами деятельности которых является технология продукции и организация общественного питания.

1.2. Основная профессиональная образовательная программа предусматривает изучение технологий производства продукции общественного питания, оперативного управления на данных предприятиях, а также проектирования предприятий общественного питания.

2. Предложения по совершенствованию ОПОП ВО с учетом требований квалификационных характеристик: необходимо уделить большее внимание на изучение материала, закрепляющего практические навыки профессиональных компетенций.

3. Заключение:

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность программы бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» *соответствует* требованиям, предъявляемым к качеству подготовки выпускников.

Генеральный директор
АО «Лактис» А.Н. Смирнов

Экспертное заключение
по итогам экспертизы фонда оценочных средств для проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания", реализуемой федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Вятский государственный агротехнологический университет».

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта для аттестации обучающихся на соответствие их профессиональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, практик, итоговой (государственной итоговой) аттестации учтены все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников бакалавриата к профессиональной деятельности.

При формировании фонда оценочных средств выдержано: соответствие:

- действующему федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;
- основной профессиональный образовательной программе и учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;
- рабочим программам дисциплин и практик (для ФОС текущего контроля и промежуточной аттестации);
- образовательным технологиям.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации соответствуют образовательным технологиям,

заявленным в рабочих программах дисциплин и практик (для ФОС текущего контроля и промежуточной аттестации).

Фонды оценочных средств для проведения промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе изучения дисциплин;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах формирования, описания шкал оценивания;
- контрольные вопросы и типовые задания для лабораторных и практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов, тесты, тематику научных исследований и научно-квалификационных работ;
- методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

Заключение:

По итогам экспертизы фонд оценочных средств разработан с учетом принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности; отвечает требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств и соответствует направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания».

Рецензируемые фонды являются полными и адекватным отображением требований Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, соответствует целям и задачам действующего образовательного стандарта по данному направлению подготовки и могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе при оценке качества общекультурных, обще профессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускниками бакалавриата в рамках основной профессиональной образовательной программы.

Рецензент:

генеральный директор
АО «Лактис» А.Н. Смирнов

Экспертное заключение
по итогам экспертизы фонда оценочных средств для проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания", реализуемой федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Вятский государственный агротехнологический университет».

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта для аттестации обучающихся на соответствие их профессиональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, практик, итоговой (государственной итоговой) аттестации учтены все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников бакалавриата к профессиональной деятельности.

При формировании фонда оценочных средств выдержано: соответствие:

- действующему федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;
- основной профессиональный образовательной программе и учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;
- рабочим программам дисциплин и практик (для ФОС текущего контроля и промежуточной аттестации);
- образовательным технологиям.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации соответствуют образовательным технологиям,

заявленным в рабочих программах дисциплин и практик (для ФОС текущего контроля и промежуточной аттестации).

Фонды оценочных средств для проведения промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе изучения дисциплин;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах формирования, описания шкал оценивания;
- контрольные вопросы и типовые задания для лабораторных и практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов, тесты, тематику научных исследований и научно-квалификационных работ;
- методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

Заключение:

По итогам экспертизы фонд оценочных средств разработан с учетом принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности; отвечает требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств и соответствует направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания».

Рецензируемые фонды являются полными и адекватным отображением требований Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, соответствует целям и задачам действующего образовательного стандарта по данному направлению подготовки и могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе при оценке качества общекультурных, обще профессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускниками бакалавриата в рамках основной профессиональной образовательной программы.

Рецензент:

Директор ООО
«Уржумский Мясокомбинат» Эштреков А.А.