

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 20.09.2021 13:33:18
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

ПРИНЯТО

На заседании Ученого совета
университета
Протокол № 6 от «15» 05 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО
Саратовский ГАУ
Д.А. Соловьев
2021 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

Технологии и проектирование предприятий индустрии питания

Форма обучения
очная (заочная)

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Русский кейтеринг»
Генеральный директор

В.Г. Масленников/
подпись
«17» мая 2021 г.

М.П.

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Авантаж»
Директор кафе «Hasta La Vista»

С.Н. Салихов/
подпись
«17» мая 2021 г.

М.П.

Саратов 2021 г.

Содержание

1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования	3
2. Характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования	6
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	8
4. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования	11
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования	21
6. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы	27
7. Характеристики социокультурной среды вуза, обеспечивающей развитие универсальных компетенций обучающихся	31
8. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья	36
9. Результаты оценки качества образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе	38

1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Нормативно-правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Минобрнауки России от 12.09.2013 № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки ВО»;

- Приказ Минобрнауки России от 18.11.2013 № 1245 «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования - бакалавриата, направлений подготовки высшего образования - магистратуры, специальностей высшего образования - специалитета, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки российской федерации от 12.09.2013 № 1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней) "бакалавр" и "магистр", перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.09.2009 N 337, направлениям подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицу квалификации (степени) "специалист", перечень которых утвержден постановлением Правительства Российской Федерации от 30.12.2009 г. № 1136 (с изменениями и дополнениями);

- Федеральные государственные образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратура). Приказ от 14.09.2020 г. №1028. Зарегистрировано в Минюсте России 27.09.2020 г. №59527;

- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» (далее – ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, университет), утвержденный приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации №66-У от 18 июня 2015 г.

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, утвержденный приказом ректора от 29.08.2017 года № 552-ОД;

- Положение об основной профессиональной образовательной программе высшего образования (программы бакалавриата, программы магистратуры,

программы специалитета) в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (в новой редакции), рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 26.06.2019 г. (Протокол №8), утвержденное приказом ректора от 27.06.2019 года № 463-ОД;

- Порядок разработки и утверждения учебных планов по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (в новой редакции), рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 г. (Протокол №1), утверждённый приказом ректора от 29.08.2017 года № 552-ОД;

- Положение о порядке выбора и освоения элективных и факультативных дисциплин обучающимися по ОПОП ВО в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (в новой редакции), рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 07.05.2018 г. (Протокол №9), утвержденное приказом ректора от 08.05.2018 года № 309-ОД;

- Положение о порядке реализации дисциплины физическая культура и спорт в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (в новой редакции), рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 07.05.2018 г. (Протокол №9), утвержденное приказом ректора от 08.05.2018 года № 309-ОД;

- Положение о самостоятельной работе обучающихся в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 г. (Протокол №1), утвержденное приказом ректора от 29.08.2017 года № 552-ОД;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования (уровни: бакалавриат, специалитет, магистратура) в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (в новой редакции), рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 26.06.2019 г. (Протокол №8), утвержденное приказом ректора от 27.06.2019 года № 463-ОД;

- Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета и программ магистратуры в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотренной и одобренной на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовской ГАУ 07.05.2018 года (Протокол №9), утвержденное приказом ректора от 08.05.2018 г. №309-ОД;

- Порядок разработки (актуализации) рабочей программы дисциплины (модуля) по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 г. (Протокол №1), утвержденный приказом ректора от 29.08.2017 года № 552-ОД;

- Порядок разработки (актуализации) программы практики по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) в

ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 16.08.2016 г. (Протокол №1), утвержденный приказом ректора от 18.08.2016 года №561 - ОД;

- Порядок разработки (актуализации) программы научно-исследовательской работы по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 г. (Протокол №1), утвержденный приказом ректора от 29.08.2017 года № 552-ОД;

- Порядок разработки (актуализации) программ итоговой аттестации, обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, реализуемым в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 07.05.2018 (Протокол №9), утвержденный приказом ректора от 08.05.2018 года № 309-ОД;

- Положение об оценочных материалах (оценочных средствах) рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 20.08.2017 (Протокол №1), утвержденное приказом ректора от 29.08.2017 года № 552 – ОД;

- Положение об электронной информационно-образовательной среде и электронном портфолио, обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры (в новой редакции), рассмотренное и одобренное на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 26.06.2019 года (Протокол №8), утвержденное приказом ректора от 27.06.2019 г. №463 - ОД;

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования (уровни: бакалавриат, специалитет, магистратура) в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотренное и одобренное на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 07.05.2018 года (Протокол №9), утвержденное приказом ректора от 08.05.2018 г. №309 - ОД;

- Положение электронных ресурсах ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, рассмотренное и одобренное на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 18.01.2017 года (Протокол №3), утвержденное приказом ректора от 19.01.2017г. №19 – ОД;

- Положение о курсовой работе (проекте) по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (в новой редакции), рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 (Протокол №1), утвержденное приказом ректора от 29.08.2017 года №552 – ОД.

2. Характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования

2.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Основная профессиональная образовательная программа «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания» (далее – ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.09.2020 г. № 1028, а также с учетом потребностей регионального рынка труда и представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную во ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, средства и технологии оценки и аттестации качества подготовки обучающихся на всех этапах обучения: учебный план, календарный график учебного процесса, рабочие программы дисциплин (модулей), программы по всем видам практики, включая преддипломную, программу научно-исследовательской работы, программу государственной итоговой аттестации, фонды оценочных средств для оценки уровня достижения планируемых результатов обучения, показатели и критерии оценивания компетенций по дисциплинам (модулям) и практикам.

2.2 Цель и задачи ОПОП ВО

Целью основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (академическая магистратура) является: формирование профессиональных компетенций, формирующих способность организовывать и успешно реализовывать мероприятия по организации высокотехнологичных производств и сервиса на предприятиях индустрии питания; осуществлять выбор технологий и оборудования, программного обеспечения в зависимости от задач производства; проектировать предприятия индустрии питания различных форм собственности с учетом экономической эффективности, материально-технической базы и технологий обслуживания; проводить научные исследования, с целью разработки новых видов кулинарной продукции, для внедрения в производство.

В области обучения целью ОПОП ВО «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (академическая магистратура) является:

- формирование у выпускников компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС ВО;
- формирование способности приобретать новые знания, психологической готовности к изменению вида и характера своей профессиональной деятельности и обеспечение выпускника возможностью продолжения образования;
- обеспечение многообразия образовательных возможностей, обучающихся;
- обеспечение подготовки выпускников, способных проявлять гибкость и активность в изменяющихся условиях рынка труда, успешно работать в области организации производства, технологии, обеспечения качества, безопасности продуктов питания с учетом современных подходов к формированию правильного питания, ресурсосбережения и безотходного производства.

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

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

Структура образовательной программы предусматривает базовую (обязательную) часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений, устанавливаемую совместно с ведущими профильными предприятиями и образовательной организацией.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений, дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин, позволяет обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) продолжения профессионального образования на следующем уровне.

Образовательная деятельность по ОПОП ВО «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания» реализуется на государственном языке Российской Федерации.

2.3 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ установленного образца о высшем образовании любого уровня.

2.4 Направленность ОПОП ВО

Данная ОПОП ВО реализуется по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технологии и проектирование предприятий индустрии питания.

Направленность ОПОП ВО определяется дисциплинами формируемыми участниками образовательных отношений программы академической магистратуры с помощью которых формируются профессиональные компетенции.

2.5 Квалификация, присваиваемая выпускнику

При успешном освоении ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания выпускнику присваивается квалификация «МАГИСТР» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2.6 Трудоемкость ОПОП ВО

Трудоемкость освоения обучающимся ОПОП составляет 120 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания».

2.7 Срок освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Срок освоения ОПОП ВО в соответствии с ФГОС ВО по 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (академическая магистратура):

- нормативный –2 года;
- по очной форме обучения –2 года;
- по заочной форме обучения –2 года 6 месяцев.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности в которой выпускники, освоившие программу магистратуры в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04

Технология продукции и организация предприятий общественного питания могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований);

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

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

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.

3.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

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

3.3 Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

3.4 Описание трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом (карта профессиональной деятельности)

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
33.008 Профессиональный стандарт Руководитель предприятия питания (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н)	С	Стратегическое управление развитием предприятия питания	7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	C/01.7	7
				Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	C/02.7	7
				Управление проектами и изменениями на предприятии питания	C/03.7	7
	D	Стратегическое управление развитием сети предприятий питания	8	Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания	D/01.8	8
				Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	D/02.8	8
				Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания	D/03.8	8
22.005 Профессиональный стандарт "Специалист по технологии и организации общественного питания" (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020г. № 329н)	E	Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	7	Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	E/01.7	7

3.5 Ключевые партнеры основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Ключевыми партнерами, участвующими в формировании и реализации ОПОП ВО «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, являются:

1. ООО «Русский кейтеринг», г. Саратов;
2. ООО «Авантаж», кафе «*Hasta la Vista*» г. Саратов;
3. ООО «Коляда», ресторан «Одесса», г. Саратов;
4. ООО «Эра», ресторан «Словакия», г. Саратов;
5. ООО «Европа II», ресторан «Веранда», г. Саратов;
6. ООО «Кофе-шоколад», г. Саратов.

4. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ОПОП ВО «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация предприятий индустрии питания выпускник должен

обладать следующими компетенциями:

универсальными компетенции (УК)

- способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий (УК-1);
- способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2);
- способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели (УК-3);
- способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК-4);
- способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5);
- способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6).

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия (ОПК-1);

- способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2);

- способен оценивать риски и управлять качеством, путем использования современных методов и разработки новых технологических решений (ОПК-3);

- способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продуктов питания (ОПК-4);

- способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач (ОПК-5).

профессиональные компетенции (ПК):

научно-исследовательская деятельность:

- способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания (ПК-1);

технологическая деятельность:

- способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления (ПК-2);

- способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий (ПК-3);

- способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

организационно-управленческая деятельность:

- способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности (ПК-4);

- готов устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания (ПК-6);

- способность управлять финансово-хозяйственной деятельностью предприятия, создавать и поддерживать эффективную систему продаж продукции и услуг, контролировать финансовые и материальные ресурсы (ПК-7).

проектная деятельность:

- способен разрабатывать инновационные проектные решения индустриальных предприятий питания (ПК-8).

Таблица 1 – Матрица компетенций

Индекс	Содержание
1	2
УК-1	<i>Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</i>
Б1.О.05	Современные проблемы науки в сфере общественного питания
Б1.О.07	Стратегический менеджмент
Б1.О.09	Философские проблемы науки и техники
Б1.В.05	Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
УК-2	<i>Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</i>
Б1.О.08	Управление проектами
Б1.В.02	Технологическое проектирование специализированных предприятий питания
Б1.В.05	Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ФТД.01	Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания
УК-3	<i>Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</i>
Б1.О.11	Профессиональная этика предприятий индустрии питания
Б2.В.01(П)	Технологическая практика
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
УК-4	<i>Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</i>
Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
Б1.О.03	Русский язык в деловой и научной коммуникации
Б2.В.01(П)	Технологическая практика
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
УК-5	<i>Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</i>
Б1.О.11	Профессиональная этика предприятий индустрии питания
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
УК-6	<i>Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</i>
Б1.О.11	Профессиональная этика предприятий индустрии питания
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

Индекс	Содержание
1	2
<i>ОПК-1</i>	<i>Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</i>
Б1.О.07	Стратегический менеджмент
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<i>ОПК-2</i>	<i>Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</i>
Б1.О.05	Современные проблемы науки в сфере общественного питания
Б1.О.06	Прикладные технологии в индустрии питания
Б1.О.15	Высокотехнологичные производства продуктов питания
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<i>ОПК-3</i>	<i>Способен оценивать риски и управлять качеством, путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</i>
Б1.О.01	Методология науки о питании
Б1.О.04	Микробиология и эпидемиология в области питания
Б1.О.13	Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции
Б1.О.15	Высокотехнологичные производства продуктов питания
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<i>ОПК-4</i>	<i>Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продуктов питания</i>
Б1.О.01	Методология науки о питании
Б1.О.10	Математическое моделирование и анализ данных
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<i>ОПК-5</i>	<i>Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</i>
Б1.О.05	Современные проблемы науки в сфере общественного питания
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<i>ПК-1</i>	<i>Способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания</i>
Б1.О.01	Методология науки о питании
Б1.О.13	Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции
Б1.О.14	Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях питания
Б1.В.01	Производственный контроль и безопасность технологических процессов на предприятиях индустрии питания
Б1.В.02	Технологическое проектирование специализированных предприятий питания
Б1.В.03	Инновационные технологии производства продуктов рационального питания
Б2.В.04(Н)	Производственная практика:НИР
Б2.В.05(Н)	Производственная практика:НИР
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<i>ПК-2</i>	<i>Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления</i>
Б1.О.05	Современные проблемы науки в сфере общественного питания
Б1.О.06	Прикладные технологии в индустрии питания

Индекс	Содержание
1	2
Б1.О.12	Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях питания
Б1.О.13	Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции
Б1.О.15	Высокотехнологичные производства продуктов питания
Б1.В.03	Инновационные технологии производства продуктов рационального питания
Б1.В.04	Технологии продуктов для специальных видов питания
Б1.В.05	Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания
Б1.В.ДВ.02.01	Нутрициология и технология современных продуктов питания
Б1.В.ДВ.02.02	Глобальные технологии современных продуктов питания
Б2.В.01(П)	Технологическая практика
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<i>ПК-3</i>	<i>Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий</i>
Б1.О.14	Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях питания
Б1.В.03	Инновационные технологии производства продуктов рационального питания
Б1.В.04	Технологии продуктов для специальных видов питания
Б1.В.ДВ.01.01	Технологические аспекты диетического питания
Б1.В.ДВ.01.02	Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний
Б2.В.01(П)	Технологическая практика
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ФТД.02	Логистика на предприятиях индустрии питания
<i>ПК-4</i>	<i>Способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности</i>
Б1.О.04	Микробиология и эпидемиология в области питания
Б1.В.01	Производственный контроль и безопасность технологических процессов на предприятиях индустрии питания
Б2.В.01(П)	Технологическая практика
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика
Б2.В.04(Н)	Производственная практика:НИР
Б2.В.05(Н)	Производственная практика:НИР
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<i>ПК-5</i>	<i>Готов устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания</i>
Б1.О.08	Управление проектами
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<i>ПК-6</i>	<i>Способность планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг</i>
Б1.О.08	Управление проектами
Б1.О.11	Профессиональная этика предприятий индустрии питания
Б1.О.12	Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях питания
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика

Индекс	Содержание
1	2
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<i>ПК-7</i>	<i>Способность управлять финансово-хозяйственной деятельностью предприятия, создавать и поддерживать эффективную систему продаж продукции и услуг, контролировать финансовые и материальные ресурсы</i>
Б1.О.08	Управление проектами
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<i>ПК-8</i>	<i>Способен разрабатывать инновационные проектные решения промышленных предприятий питания</i>
Б1.В.02	Технологическое проектирование специализированных предприятий питания
Б1.О.14	Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях питания
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ФТД.01	Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания

Таблица 2 – Индикаторы достижения компетенций в рамках образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация предприятий общественного питания направленность (профиль) Технологии и проектирование предприятий индустрии питания

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Современные проблемы науки в сфере общественного питания; Стратегический менеджмент; Философские проблемы науки и техники; Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания; Организационно-управленческая практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	<i>УК-1 - Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</i>	УК-1.1 - Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов; УК-1.2 - Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций, вырабатывать стратегию действий
Управление проектами; Технологическое проектирование специализированных предприятий питания; Оптимизация технологических	<i>УК-2- Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</i>	УК-2.1 - Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи,

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
процессов на предприятиях индустрии питания; Организационно-управленческая практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты; Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания		ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения; УК-2.2 - Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта
Профессиональная этика предприятий индустрии питания; Технологическая практика; Преддипломная практика; Организационно-управленческая практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	<i>УК-3 - Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</i>	УК-3.1 - Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели; УК-3.2 - Планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам
Иностранный язык в профессиональной деятельности; Русский язык в деловой и научной коммуникации; Технологическая практика; Преддипломная практика; Организационно-управленческая практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	<i>УК-4 - Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</i>	УК-4.1 - Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия; УК-4.2 - Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные
Профессиональная этика предприятий индустрии питания; Организационно-управленческая практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	<i>УК-5 - Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</i>	УК-5.1 - Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей; УК-5.2 - Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Профессиональная этика предприятий индустрии питания; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	<i>УК-6 - Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности</i>	УК-6.1 - Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки; УК-6.2 - Выстраивает гибкую профессиональную траекторию,

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
	<i>способы ее совершенствования на основе самооценки</i>	используя инструменты непрерывного образования
Стратегический менеджмент; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	<i>ОПК-1- Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</i>	ОПК-1.1 - Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий индустрии питания
Современные проблемы науки в сфере общественного питания; Прикладные технологии в индустрии питания; Высокотехнологичные производства продуктов питания; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	<i>ОПК-2 - Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</i>	ОПК-2.1 - Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения; ОПК-2.2 - Анализирует проблемные вопросы и инновационные исследования для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения
Методология науки о питании; Микробиология и эпидемиология в области питания; Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции; Высокотехнологичные производства продуктов питания; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	<i>ОПК-3 - Способен оценивать риски и управлять качеством, путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</i>	ОПК-3.1 - Осуществляет поиск и систематизирует методы исследования для разработки новых технологических решений; ОПК-3.2 - Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; ОПК-3.3 - Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции
Методология науки о питании; Математическое моделирование и анализ данных; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	<i>ОПК-4 - Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продуктов питания</i>	ОПК-4.1 - Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения
Современные проблемы науки в сфере общественного питания; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	<i>ОПК-5 - Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</i>	ОПК-5.1 - Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в предприятиях индустрии питания на основе общенаучных принципов; ОПК-5.2 - Внедряет результаты научных исследований на предприятиях индустрии питания
Методология науки о питании;	<i>ПК-1 - Способен</i>	ПК-1.1 - Способен к применению

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
<p>Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции;</p> <p>Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях питания;</p> <p>Производственный контроль и безопасность технологических процессов на предприятиях индустрии питания;</p> <p>Технологическое проектирование специализированных предприятий питания;</p> <p>Инновационные технологии производства продуктов рационального питания;</p> <p>Производственная практика:НИР;</p> <p>Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты</p>	<p><i>организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания</i></p>	<p>практических навыков составления и оформления научно-технической, технологической документации;</p> <p>ПК-1.2 - Определяет способы практического применения научных результатов исследований;</p> <p>ПК-1.3 - Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях</p>
<p>Современные проблемы науки в сфере общественного питания;</p> <p>Прикладные технологии в индустрии питания;</p> <p>Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях питания;</p> <p>Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции;</p> <p>Высокотехнологичные производства продуктов питания;</p> <p>Инновационные технологии производства продуктов рационального питания;</p> <p>Технологии продуктов для специальных видов питания;</p> <p>Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания;</p> <p>Нутрициология и технология современных продуктов питания;</p> <p>Глобальные технологии современных продуктов питания;</p> <p>Технологическая практика;</p> <p>Преддипломная практика;</p> <p>Организационно-управленческая практика;</p> <p>Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и</p>	<p><i>ПК-2 - Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления</i></p>	<p>ПК-2.1 - Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами;</p> <p>ПК-2.2 - Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности</p>

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
процедуру защиты		
Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях питания; Инновационные технологии производства продуктов рационального питания; Технологии продуктов для специальных видов питания; Технологические аспекты диетического питания; Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний; Технологическая практика; Преддипломная практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты; Логистика на предприятиях индустрии питания	<i>ПК-3 - Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий</i>	ПК-3.1 - Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы; ПК-3.2 - Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства
Микробиология и эпидемиология в области питания; Производственный контроль и безопасность технологических процессов на предприятиях индустрии питания; Технологическая практика; Преддипломная практика; Производственная практика:НИР; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	<i>ПК-4 - Способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности</i>	ПК-4.1 - Адаптирует существующие и разрабатывает системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий; ПК-4.2 - Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания; ПК-4.3 - Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий сферы питания
Управление проектами; Организационно-управленческая практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	<i>ПК-5 - Готов устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания</i>	ПК-5.1 - Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности
Управление проектами; Профессиональная этика предприятий индустрии питания; Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях питания; Организационно-управленческая практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	<i>ПК-6 - Способность планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг</i>	ПК-6.1 - Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратах ресурсов; ПК-6.2 - Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом

Наименование дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты		
Управление проектами; Организационно-управленческая практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	<i>ПК-7 - Способность управлять финансово-хозяйственной деятельностью предприятия, создавать и поддерживать эффективную систему продаж продукции и услуг, контролировать финансовые и материальные ресурсы</i>	ПК-7.1 - Владеет нормативно-правовой базой деятельности предприятий индустрии питания; анализирует показатели финансово-хозяйственной деятельности; ПК-7.2 - Разрабатывает мероприятия по созданию системы продаж продукции и услуг, оценивает их эффективность; ПК-7.3 - Оценивает и контролирует движение материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания; ПК-7.4 - Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии питания
Технологическое проектирование специализированных предприятий питания; Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях питания; Преддипломная практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты; Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания	<i>ПК-8 - Способен разрабатывать инновационные проектные решения индустриальных предприятий питания</i>	ПК-8.1 - Организует разработку и реализацию проектных решений индустриальных предприятий питания; ПК-8.2 - Использует программные продукты в области проектирования; ПК-8.3 - Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ПК-8.4 - Анализирует и систематизирует информации в области проектных технологий

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 301 от 05.04.2017 года и ФГОС ВО по данному направлению подготовки, содержание и организация образовательного процесса при

реализации ОПОП регламентируется учебным планом, рабочими программами дисциплин (модулей); программами практик; программой ГИА, оценочными и методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

5.1 Учебный план

Компетентностно-ориентированный учебный план, утвержденный в установленном порядке, приведен в приложениях 1.1 и 1.2 (очная форма обучения и заочная форма обучения), и включает две взаимосвязанные составные части: дисциплинарно-модульную и компетентностно-формирующую.

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

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

Программа магистратуры состоит из следующих блоков:

- Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает в себя дисциплины, относящиеся к обязательной части (базовой) и части, формируемой участниками образовательных отношений (вариативной).

- В части, формируемой участниками образовательных отношений, обеспечивается возможность для изучения обучающимися элективных дисциплин.

- Блок 2 «Практика», в который в соответствии с ФГОС ВО направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

- Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к обязательной части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемом Министерством образования и науки Российской Федерации.

- «Факультативы», который включает в себя 2 факультативные дисциплины, которые не входят в общий объем ОПОП ВО.

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

Дисциплины, относящиеся к обязательной части основной профессиональной образовательной программы, являются обязательными для освоения обучающимся. Набор дисциплин, относящихся к обязательной части

программы, определяется университетом в объеме, установленном ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплины и практики, относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений, определяются университетом в объеме, установленном ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

В рабочие программы обязательных дисциплин включены задания, способствующие развитию компетенций профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник, в объеме, позволяющем сформировать соответствующие универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (моделирования, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, кейсы, мозговой штурм, круглый стол и др.), в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, мастер-классы экспертов и специалистов.

5.2 Календарный учебный график

В состав ОПОП входит календарный учебный график по очной, заочной формам обучения. В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные аттестации и государственную итоговую аттестацию (ГИА), каникулы.

Календарный график является частью учебного плана по соответствующей форме обучения.

Ежегодно, до начала учебного года разрабатывается календарный учебный график по ОПОП ВО с наложением на фактический календарь и указанием точных дат начала и окончания теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик (в том числе научно-исследовательская работа (НИР), ГИА).

5.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)

Разработанные и утвержденные в установленном порядке рабочие программы дисциплин хранятся в составе ОПОП ВО. (Приложение 3).

5.4 Программы практик и научно-исследовательской работы

Раздел ОПОП ВО «Практика», является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов и специальных дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций обучающихся, предусмотренных ФГОС ВО.

В Блок 2 «Практика» входит производственная практика.

Типы производственной практики:

- технологическая практика;
- организационно-управленческая практика;
- преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Способ проведения производственной практики (в том числе научно-исследовательской работы):

- стационарная;
- выездная.

Практики проводятся в сторонних организациях или в структурных подразделениях университета, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся, и обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Цели, задачи, содержание и формы отчетности определены в программах практик по каждому виду практики.

Аттестация по итогам практики проводится в соответствии с требованиями, установленными программами практик.

Разработанные и утвержденные в установленном порядке программы практик хранятся в составе ОПОП ВО (Приложение 5).

5.5 Программа государственной итоговой аттестации обучающихся

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (академическая магистратура).

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с утвержденной Программой государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания».

Программа государственной итоговой аттестации является составной частью ОПОП ВО (Приложение 6).

5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе и государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (академическая магистратура) и Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 301 от 05.04.2017 года для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП университет создает оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Оценочные материалы по ОПОП ВО «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания» позволяют оценить уровень сформированности компетенций формируются в соответствии с Положением об оценочных материалах (оценочных средствах) рассмотрен и одобрен на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ 28.08.2017 (Протокол №1), приложение к приказу ректора от 29.08.2017 года № 552 – ОД.

Оценочные материалы включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических и лабораторных занятий, для письменных работ, контрольных работ, подготовки докладов, рефератов, выступлений, подготовки отчетов, групповых и индивидуальных проектов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для каждого результата обучения по дисциплине или практике определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

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

Оценочные материалы по каждой дисциплине (модулю), практике, НИР, государственной итоговой аттестации являются неотъемлемой частью соответствующих рабочих программ дисциплин, программ практик, НИР, государственной итоговой аттестации (Приложения 3,4,5,6).

5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе и государственной итоговой аттестации

Методические материалы включают в себя краткий курс лекций, методические указания по выполнению лабораторных работ, методические указания по выполнению расчетно-графических работ, методические указания по выполнению курсовых работ (проектов), задания для тестирования обучающихся, справочные материалы, методические указания по производственным практикам, включая производственную практику, преддипломную практику (в том числе научно-исследовательскую работу которые сформированы в соответствии со структурой и содержанием дисциплины (модуля, практики), используемыми образовательными технологиями и формами организации образовательного процесса и являются составной частью соответствующих рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, научно-исследовательской работы, программы государственной итоговой аттестации.

Организационно-методические материалы (методические указания, рекомендации), позволяют обучающемуся оптимальным образом спланировать и организовать процесс освоения учебного материала.

Учебно-методические материалы направлены на усвоение обучающимися содержания дисциплины (модуля, практики, НИР, ГИА); а также направлены на проверку и соответствующую оценку сформированности компетенций обучающихся на различных этапах освоения учебного материала.

В качестве учебных изданий используются учебники, учебные пособия, учебно-методические пособия, рабочие тетради, практикум, задачник и др.

5.8 Рабочая программа воспитательной работы и календарный план воспитательной работы

Разработанные и утвержденные в установленном порядке рабочая программа воспитательной работы и календарный план воспитательной работы хранятся в составе ОПОП ВО.

6. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

6.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам (модулям), практикам, научно-исследовательской работе, государственной итоговой аттестации.

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

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне ее по паролю, выдаваемому обучающемуся в установленном порядке.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
 - фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;
 - проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения,
 - формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронном и (или) асинхронном режиме.

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

Библиотека университета оснащена необходимым телекоммуникационным оборудованием, средствами связи, электронным оборудованием, имеет свободный доступ в сеть «Интернет».

Для самостоятельной работы обучающихся на каждом учебном комплексе функционируют читальные залы. Общее количество посадочных мест в библиотеке – 1098, из них – 549 автоматизированных рабочих мест с доступом к сети «Интернет» и электронно-образовательной среде университета.

Электронная библиотека университета, включающая в себя доступы к ресурсам, виртуальные услуги и информационные материалы формируется на едином портале библиотеки университета <http://read.sgau.ru/biblioteka>. Каждому обучающемуся обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-информационным ресурсам библиотеки (http://library.sgau.ru/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBN=BOOKS&P21DBN=BOOKS&S21FMT=&S21ALL=&Z21ID; <http://www.sgau.ru/obrazovatel'naya-sreda>) из любой точки сети «Интернет» содержащим в себе: ресурсы электронно библиотечных систем, электронных библиотек, современных профессиональных баз данных и информационно-справочных систем:

- ЭБС «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>);
- ЭБС «Лань» (<https://e.lanbook.com>);
- ЭБС «Znanium» (<http://znanium.com>);
- ЭБС BOOK.ru (<https://www.book.ru/>);
- Зарубежная наукометрическая база данных Web of Science (<http://webofscience.com>);
- База данных Springer Nature (<https://link.springer.com/>);
- Электронно-библиотечная система издательства Юрайт (<https://biblionline.ru/>);
- Polpred.com. Обзор СМИ (<https://polpred.com/news>);
- Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» (<https://rucont.ru/>);
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Российской академии сельскохозяйственных наук (<https://www.cnshb.ru/>);
- Электронный каталог СГАУ (http://library.sgau.ru/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBN=BOOKS&P21DBN=BOOKS&S21FMT=&S21ALL=&Z21ID).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Обучающимся обеспечен одновременный неограниченный доступ (удаленный доступ) всем обучающимся к электронной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде университета, электронным библиотечным системам, современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин и ежегодно обновляется.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Фонд периодических изданий содержит, в том числе, следующие издания по ОПОП:

- печатные периодические издания «Аграрный научный журнал»;
- электронные научные журналы на платформе НЭБеLibrary (<https://elibrary.ru>);
- электронные научные журналы в коллекции ЭБС «Лань» (<https://e.lanbook.com/journals>);
- электронные научные журналы в коллекции ЭБС «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru/6951.html>);
- электронные научные журналы в коллекции ЭБС «Znaniium» (<http://znaniium.com>);
- архивы журналов РАН (<https://www.libnauka.ru/>).

В ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, реализующем программу бакалавриата, среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет величину не менее установленной Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки.

6.2 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО

Реализация ОПОП ВО «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (академическая магистратура) обеспечивается научно-педагогическими кадрами в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (академическая магистратура).

Перечень научно-педагогических работников, привлекаемых к реализации данной ОПОП представлен в справке о кадровом обеспечении образовательной программы (Приложение 7).

Сведения о сотрудниках, привлекаемых к реализации ОПОП приведены в справке о работниках из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы высшего образования (Приложение 8).

Требования ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация предприятий общественного питания к кадровым условиям реализации программы выполняются:

Доля педагогических работников организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к

реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины, соответствует требованиям образовательного стандарта по направлению подготовки.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и (или) работников организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности к которой готовятся выпускники (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), соответствует требованиям образовательного стандарта по направлению подготовки.

Доля педагогических работников организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень и (или) ученое звание, соответствует требованиям образовательного стандарта по направлению подготовки.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется научно-педагогическим работником Организации, имеющим ученую степень, осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские проекты (участвующим в осуществлении таких проектов по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО

Сведения о материально-технических условиях реализации ОПОП ВО, в том числе перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы магистратуры, представлены в справке о материально-техническом обеспечении ОПОП ВО (Приложение 9).

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.

Материально – технические условия для реализации образовательного процесса соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам и обеспечивают проведение:

- аудиторных занятий (лекций, практических и лабораторных работ, консультаций и т.п.);
- самостоятельной учебной работы обучающихся;
- практик;
- научно-исследовательской работы обучающихся.

Для проведения аудиторных занятий материально-техническое обеспечение ОПОП ВО включает:

- лекционные аудитории, оборудованные компьютерами с установленным программным обеспечением (Microsoft Office версии не позднее 2007, PowerPoint) и проектором для демонстрации презентаций;

- аудитории для проведения практических занятий, в том числе компьютерные классы с установленным программным обеспечением (Microsoft Word, Microsoft PowerPoint, Microsoft Excel) и доступом к сети Интернет для дисциплин, проводимых в компьютерных классах;

- аудитории для проведения лабораторных занятий оснащены необходимым современным торгово-технологическим, холодильным, механическим, тепловым и весоизмерительным оборудованием; лабораторным оборудованием и приборами; наборами реактивов для реализации методов определения характеристик продукции; комплектами ресторанной мебели.

- для выполнения обучающимися самостоятельной работы – на сайте университета размещены электронные учебные пособия, методические рекомендации по написанию выпускной квалификационной работы, учебные программы дисциплин, методические материалы для самостоятельной подготовки обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

7. Характеристики социокультурной среды вуза, обеспечивающей развитие универсальных компетенций обучающихся

В Университете создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся.

Основной целью реализации воспитательного процесса в вузе выступает обеспечение выпускников социально-культурными компетенциями и установками, включая компетенции организации коллективной работы,

межкультурной коммуникации, а так же создание условий доступного образования.

Организация воспитательной деятельности в университете ведется в соответствии с:

№ п/п	Наименование нормативно-законодательных документов	Ссылка на источник информационного ресурса
1	Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ	http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174
2	Комплексной программой воспитательной работы ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	http://www.sgau.ru/files/pages/10302/14405727800.pdf
3	Положением о Координационном Совете по воспитательной работе	http://www.sgau.ru/files/pages/10302/14156021810.pdf
4	Положением об организации воспитательной и социальной работы	http://www.sgau.ru/files/pages/10302/14156021811.pdf

В организации воспитательной и внеучебной работы на факультетах непосредственно участвуют декан факультета, заместители декана и кураторы учебных групп. Воспитательная и внеучебная работа ведется в тесном сотрудничестве с органами студенческого самоуправления - студенческими советами.

В соответствии с поставленными задачами воспитания обучающихся университета, выделяют основные направления:

- патриотическое воспитание;
- духовно-нравственное развитие;
- пропаганда здорового образа жизни и развитие студенческого спорта;
- развитие творческих способностей и студенческого самоуправления.

Внеучебная общекультурная работа в университете организована по ряду направлений:

1) По направлению «Патриотическое воспитание» организовываются и проводятся митинги и праздничные массовые мероприятия, посвященные государственным праздникам, памятным датам истории России: дню защитника Отечества; дню Победы; дню космонавтики и т.д. Проводятся открытые лекции, военно-спортивные игры, организованы кинопоказы.

Большую роль в формировании университетских традиций, сохранении истории и культуры вуза играет мемориальный музей-кабинет Н.И. Вавилова и музей истории университета. Студенты чтят память академика Н.И. Вавилова, имя которого носит Университет. Ежегодно проводится олимпиада, посвященная его жизни и научной деятельности.

В Университете действует поисковый отряд «ВЕГА». Ежегодно бойцы отряда совершают экспедиции на места сражений Великой Отечественной войны, участвуют в розыскных мероприятиях и торжественных перезахоронениях солдат.

2) Духовно-нравственное воспитание обучающихся - процесс последовательного расширения и укрепления ценностно-смысловой сферы личности, формирования способности человека сознательно выстраивать и оценивать отношение к себе, другим людям, обществу, государству, миру в целом на основе общепринятых моральных норм и нравственных идеалов, ценностных установок.

По направлению «Духовно-нравственное развитие» значительный вклад в воспитательную работу вносит библиотека университета.

На базе библиотеки регулярно проводятся книжные выставки, обзорные лекции, литературно-музыкальные композиции, способствующие культурному развитию личности обучающегося и профилактике негативных социальных явлений.

В современных педагогических реалиях важным ресурсом воспитания студентов является эффективная деятельность куратора академической группы. Кураторы выступают организаторами посещения студенческими группами театров, музеев, выставок и прочих мероприятий, способствующих духовно-нравственному развитию.

3) По направлению «Пропаганда здорового образа жизни и развитие студенческого спорта» в университете осуществляет свою деятельность отдел спортивно-массовой работы, который был создан с целью популяризации спорта в университете, создания необходимых условий для тренировочной работы сборных команд университета и успешных выступлений в городских, областных, всероссийских и международных соревнованиях.

Основные направления работы спортивного клуба следующие: армрестлинг, дартс, гандбол, волейбол (муж., жен.), легкая атлетика, баскетбол (муж., жен.), мини-футбол, лыжные гонки, плавание, самбо и дзюдо (муж., жен.), настольный теннис, гиревой спорт, футбол, академическая гребля, гребля на байдарках и каноэ, греко-римская борьба, шахматы, вольная борьба, летний полиатлон, пауэрлифтинг, туризм.

Обучающиеся принимают участие во всероссийских спортивно-оздоровительных мероприятиях: «Кросс Наций»; «Лыжня России»; «Олимпийский день бега», городская эстафета «Золотая осень»; «Российский азимут» и др.

В феврале 2015 года студентами-активистами была создана общественная организация студенческий спортивный клуб «Вавиловец», который вошел в состав Ассоциации студенческих спортивных клубов России. Основными участниками данных турниров являются наши студенты. Спортивный студенческий клуб "Вавиловец" проводит соревнования по различным видам спорта в которых студенты ВУЗа могут участвовать и тем самым соревноваться друг с другом, оздоравливаясь и проводя со спортом свое свободное время.

Саратовский ГАУ на протяжении последних лет зарекомендовал себя как вуз, активно поддерживающий и развивающий спорт среди своих обучающихся и сотрудников. И каждое соревнование не проходит без поддержки лиги болельщиков Лига болельщиков СГАУ "Саратовские вепри"- уникальный

проект, не имеющий аналогов в других вузах нашей области, созданный и реализованный в начале 2013 года. Это добровольное студенческое сообщество, входящее в состав ССК «Вавиловец»

Университет располагает тремя спортивно-оздоровительными лагерями на берегу р. Волга: "Чардым", "Калининец" и "Дубовая грива" Каждый из них принимает за смену до 100 человек отдыхающих. Лагеря оборудованы столовыми, спортивными площадками, медпунктами. Ежедневно в лагере проводятся культурные программы, включающие в себя танцы, спортивные и развлекательные игры, соревнования, проводятся специальные семинары, направленные на разностороннее развитие студентов, тематические смены.

4) По направлению «Развитие творческих способностей и студенческого самоуправления» реализует свою деятельность отдел культурно-массовой работы. В коллективах отдела культурно-массовой работы и творческих кружках сегодня занимаются свыше 400 студентов Саратовского ГАУ.

В разные годы отдельные исполнители и коллективы университета принимали участие во всероссийских и международных конкурсах и престижных фестивалях в Москве и Нижнем Новгороде, Казани и Самаре, Ульяновске и Ялте, Кемерове и Перми, Твери и Сочи, Волгограде и Уфе. Практически везде наши студенты становились лауреатами и призёрами конкурсов.

В вузе существует своя лига Клуба весёлых и находчивых. Регулярно проходят игры между общежитиями и факультетами. Команда университета «Сборная СГАУ» неоднократно становилась финалистами областной лиги КВН, лауреатами международного фестиваля КВН в Сочи.

В течение учебного года отдел проводит самые различные мероприятия. Среди них те, которые можно назвать уже традиционными: «Посвящение в студенты», новогодние программы, концерт патриотической песни и др. Популярность завоевали и новые творческие акции – например, конкурсы «Мисс СГАУ» и «Мистер СГАУ».

Направления работы студенческого клуба ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

№ п/п	Направления работы	Ссылка на сайт о размещенной информации
1	Ансамбль народной песни «Колосок»	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/1-ansambl-narodnoi-pesni-kolosok-rukovoditel-irin
2	Ансамбль народного танца «Реванш»	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/2-ansambl-narodnogo-tanca-revansh-rukovoditel-sve
3	Ансамбль эстрадного танца «Вариант»	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/3-ansambl-estradnogo-tanca-variant-rukovoditel-ma
4	Ансамбль эстрадной песни «Фортэ»	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-

№ п/п	Направления работы	Ссылка на сайт о размещенной информации
		vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/4-ansambl-estradnoi-pesni-forte-rukovoditel-marin
5	Театр-студия «Эксперимент»	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/5-teatr-studiya-eksperiment-rukovoditel-elena-nam
6	Ансамбль бального танца "Люкс"	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/6-vokalno-instrumentalnyi-ansambl-rukovoditel-ole
7	Академический хор	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/7-akademicheskii-hor-rukovoditel-marina-fadeeva
8	Студия эстрадного вокала	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/8-studiya-estradnogo-vokala-rukovoditel-olga-grec
9	Ансамбль современного танца «Dance Mix»	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/9-ansambl-sovremenного-tanca-dance-mix-rukovodite
10	Ансамбль народных инструментов «Звонка»	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/10-ansambl-narodnyx-instrumentov-zvonka-rukovodit
11	Цирковая студия «Планета 13»	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/11-cirkovaya-studiya-planeta-13-rukovoditel-evgen
12	Клуб весёлых и находчивых	http://www.sgau.ru/upravlenie-po-vospitatelnoi-i-socialnoi-rabote/otdel-kulturno-massovoi-raboty/12-klub-vesyolyx-i-naxodchivyi-rukovoditel-evgenii

В университете успешно функционируют следующие студенческие общественные организации:

1. Объединенный совет обучающихся	http://www.sgau.ru/vneuchebnaya-deyatelnost
2. Первичная профсоюзная студенческая организация	http://www.sgau.ru/studencheskaya-profsouznaya-organizaciya
3. Российский Союз сельской молодежи	http://www.sgau.ru/rossiiskii-souz-selskoi-molodeji
4. Студенческий спортивный клуб «Вавиловец», который вошел в состав Ассоциации студенческих спортивных клубов России.	http://www.sgau.ru/otdel-po-sportivno-massovoi-rabote/ssk-vavilovec

Важную роль в общекультурном развитии обучающихся университета отведена Первичной профсоюзной организация обучающихся Саратовского ГАУ, которая объединяет обучающихся университета для реализации задач, поставленных перед ней. К таким задачам относятся – защита профессиональных, трудовых, социально-экономических прав и интересов членов профсоюза; обеспечение членов профсоюза правовой и социальной защитой; ведение переговоров с администрацией университета, оказание материальной, консультационной помощи членам профсоюза, осуществление общественного контроля за работой комплекса питания и др.

Особое значение в Саратовском ГАУ придается развитию студенческого самоуправления, котором важную роль играет Объединенный совет обучающихся. Представители Студсовета есть на каждом факультете, в каждом общежитии и в каждой академической группе.

В университете создана социокультурная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Информация о проведении внеучебной работы размещается на сайте университета. Активно в этом направлении используются социальные сети. Объявления о проводимых мероприятиях и их социальной значимости размещаются на информационных стендах факультета. Кураторы групп и заместители деканов знакомят обучающихся с расписанием предстоящих мероприятий и организуют их участие.

8. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, включающие 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 тьютора, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания

организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ.

Образование обучающихся с ОВЗ может быть организовано, как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

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

В ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ОВЗ.

В ФГБОУ ВО Саратовском ГАУ обеспечивается доступность прилегающей к образовательной организации территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий. Имеются в наличии средства информационно-навигационной поддержки, подъемные устройства, дублирование лестниц пандусами, оборудование лестниц и пандусов поручнями, контрастные знаки на дверях и лестницах.

В зданиях, предназначенных для реализации программ подготовки обучающихся с инвалидностью, имеется вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов в архитектурном пространстве образовательной организации включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

В аудиториях учебных корпусов университета в случае необходимости оборудуются специальные места для студентов с ограниченными возможностями здоровья, отмеченные специальными знаками.

Обучающиеся с ОВЗ могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Индивидуальный график обучения предусматривает различные варианты проведения занятий в университете как в академической группе, так и индивидуально.

Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, размещена на сайте университета (<http://www.sgau.ru/sveden/>).

Информация о трудоустройстве расположена на страницах <http://www.sgau.ru/ucheba/trudoustroistvo-vypusnikov>.

Актуальные вакансии для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и имеющих инвалидность можно посмотреть на сайте trudvsem.ru.

Информация о содействии трудоустройству граждан с инвалидностью, подготовленная по материалам Министерства занятости, труда и миграции Саратовской области.

9. Результаты оценки качества образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовка обучающихся по образовательным программам определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой образовательная организация принимает участие.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программам высшего образования (далее внутренняя оценка качества) проводится образовательной организацией с целью обеспечения выполнения требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (академическая магистратура), государственных требований и действующего законодательства в области высшего образования, исключения возможных рисков и угроз при реализации соответствующих программ и достижения запланированных показателей (индикаторов).

Во внутренней оценке качества участвуют работники образовательной организации (научно-педагогические работники, представители административно-управленческого аппарата), а также представители органов студенческого самоуправления.

В целях совершенствования программы магистратуры к проведению внутренней оценки качества привлекаются работодатели соответствующей сферы деятельности и (или) их объединения.

Проведение внутренней оценки качества осуществляется на постоянной основе.

Система внутренней оценки качества предусматривает:

1) определение показателей (индикаторов) и их значений (критериев) для проведения внутренней оценки качества. В целях получения достоверной и объективной информации при проведении внутренней оценки качества необходимо обеспечить достоверность состава показателей (индикаторов) и их планируемых значений, исключив их занижение или завышение.

2) проведение на регулярной основе внутренних мониторингов качества образовательной деятельности, а также внутренних проверок (аудитов) по вопросам обеспечения качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся на основе установленных показателей (индикаторов). Для оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик проводится анкетирование (опрос) обучающихся и (или) выпускников предыдущих лет, а также работодателей, в том числе посредством сети «Интернет».

3) анализ полученных результатов внутренней оценки качества, а также принятие корректирующих решений и формирование предложений (рекомендаций) по совершенствованию образовательного процесса и подготовки обучающихся по программе магистратуры.

К внешней оценке качества образовательной деятельности по программам высшего образования (далее – внешняя оценка качества) относятся: процедура государственной аккредитации, а также процедура профессионально – общественной аккредитации, которая проводится на добровольной основе по решению образовательной организации.

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

Внешняя оценка качества 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, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.