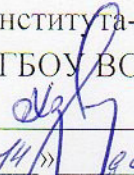



СОГЛАСОВАНО
Директор Технологического
института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

Х.Х. Губейдуллин
«14» декабря 2015

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО
Ульяновская ГСХА




 А.В. Дозоров

«14» декабря 2015г

Директор кафе «У Джамили»



 Д.Ш. Мухутдинова

«14» декабря 2015г

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

академического бакалавриата

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанного
бизнеса»

(утверждена Ученым советом академии протокол № 4 от 15.12.2015г.)

**ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России
от 12.11.2015 N 1332**

Нормативный срок освоения программы 4 года

форма обучения очная

Составитель: Декан инженерно-
технологического факультета

К.т.н доцент  Е.Г.Ротанов

«14» декабря 2015

**Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА**

СОГЛАСОВАНО
Директор Технологического
института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
_____ Х.Х. Губейдуллин
«__» _____ 2015

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО
Ульяновская ГСХА
_____ А.В. Дозоров
«__» _____ 2015г

Директор кафе «У Джамили»
_____ Д.Ш. Мухутдинова
«__» _____ 2015г

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
академического бакалавриата**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанного
бизнеса»

(утверждена Ученым советом академии протокол № 4 от 15.12.2015г.)

**ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России
от 12.11.2015 N 1332**

Нормативный срок освоения программы 4 года

форма обучения очная

Составитель: Декан инженерно-
технологического факультета

К.т.н доцент _____ Е.Г.Ротанов
«__» _____ 2015

Димитровград– 2015

СОДЕРЖАНИЕ

Оглавление

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Основная образовательная программа высшего профессионального образования, реализуемая вузом по направлению подготовки бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».....	4
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП.....	4
1.3 Общая характеристика вузовской основной образовательной программы высшего образования	5
1.3.1. Срок освоения ОПОП ВО по данному направлению	5
1.3.2. Трудоемкость ОПОП ВО по данному направлению.....	5
1.4. Требования к абитуриенту	5
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ	6
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	6
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	7
3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ОПОП ВО	9
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДАННОЙ ОПОП ВО.....	13
4.1 Документы, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП ВО.....	13
4.1.1 Компетентностно-ориентированный учебный план.....	13
4.1.2 Календарный учебный график.....	14
4.2. Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП ВО.....	14
4.2.1 Рабочие программы дисциплин	14
4.2.2 Программы учебной и производственной практик.....	16
4.2.3. Программа научно-исследовательской работы	16
5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ	17

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО.....	17
5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО	18
5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе в соответствии с ОПОП ВО.....	19
6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ.....	19
7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ СТУДЕНТАМИ ОПОП ВО	22
7.1 Локальные нормативные акты по основным вопросам организации и осуществления образовательной деятельности	22
7.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	27
7.3. Итоговая государственная аттестация студентов-выпускников	27
7.3.1 Общие требования к итоговой государственной аттестации	27
7.3.2 Требования к выпускной квалификационной работе бакалавра	28
8 РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ	28
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	29

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа высшего профессионального образования (ОПОП ВО), реализуемая вузом по направлению подготовки бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

ОПОП ВО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки студентов по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

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

2. Федеральный закон Российской Федерации: № 309-ФЗ от 1 декабря 2007 года «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта»

3. Письмо департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки № 03-956 от 13.05.2010. «О разработке вузами основных образовательных программ»

4. Постановление Правительства РФ № 765 от 28.10.2010 «О внесении изменений в Постановление Правительства РФ № 1136 от 30.12.2009»

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 августа 2013 г. N 958 г. Москва "Об утверждении Порядка создания профессиональными образовательными организациями и образовательными организациями высшего образования

кафедр и иных структурных подразделений, обеспечивающих практическую подготовку обучающихся, на базе иных организаций, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы"

6. Приказ Минобрнауки России от 27.11.2015 N 1383 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2015 N 40168)

7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. N 636 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры"

8. Приказ Минобрнауки России от 19.12.2013 N 1367 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.02.2014 N 31402)

1.3 Общая характеристика вузовской основной образовательной программы высшего образования

1.3.1. Срок освоения ОПОП ВО по данному направлению

Сроки освоения ОПОП по направлению подготовки бакалавра 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания при очной форме обучения – 4 года.

1.3.2. Трудоемкость ОПОП ВО по данному направлению

Общая трудоемкость освоения ОПОП ВО по направлению подготовки бакалавра 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания при очной форме обучения - 240 зачетных единиц.

1.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

Основные требования к абитуриенту устанавливаются Правилами приёма граждан в федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования Технологического института филиала ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА:

- Законом РФ «Об образовании», Федеральным законом РФ «О высшем и послевузовском профессиональном образовании», Законом РФ «О защите прав потребителей», Федеральным законом РФ «О воинской обязанности и военной службе»;

- приказом Министерства образования и науки РФ от 21.10.2009 года № 442 «Об утверждении Порядка приёма граждан в имеющие государственную аккредитацию образовательные учреждения высшего профессионального образования» (в ред. от 18 января 2010 г. N 58, от 11 мая 2010 г. N 481);

- приказом Министерства образования и науки РФ от 28.10.2009 года № 505 «Об утверждении перечня вступительных испытаний в образовательные учреждения высшего профессионального образования, имеющие государственную аккредитацию»;

- приказом Министерства общего и профессионального образования РФ от 24.02.1998 г. №501 «Об утверждении Порядка перевода студентов из одного высшего учебного заведения РФ в другое».

Правила регламентируют приём граждан Российской Федерации за счет средств федерального бюджета, по договорам с оплатой стоимости обучения с юридическими и (или) физическими лицами для обучения по программе бакалавриата.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности бакалавров включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

Объектами профессиональной деятельности бакалавров данному направлению подготовки 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.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- кулинарная продукция различного назначения;
- технологическое оборудование;
- кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели;
- кондитерские и мучные цеха отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные кондитерские и мучные цеха, имеющие функции кондитерского и мучного производства;
- центральный офис сети предприятий питания. Подготовка бакалавров проводится в тесном сотрудничестве с предприятиями отрасли, постоянно ведется мониторинг требований, предъявляемых к специалистам предприятий общественного питания. Большинство крупных предприятий предпочитает брать именно наших выпускников, подавая заявки на кафедру технологии и организации предприятий питания или присутствуя на защитах дипломных проектов. Выпускники специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» постоянно востребованы и объектами их профессиональной деятельности являются следующие предприятия: сетевые и независимые предприятия питания различных форм собственности и организационно-правовой деятельности, заготовочные и доготовочные предприятия общественного питания.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности: производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
- организационно-управленческая деятельность:
 - оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
 - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
 - установка критериев и показателей эффективности работы производства;
 - определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
 - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
 - определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
 - формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
 - выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
 - разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
 - операционное планирование на предприятии;
 - организация документооборота по производству;
 - организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ОПОП ВО

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

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

способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

способностью 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-1);

владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

готовностью 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 с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

организационно-управленческая деятельность:

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

научно-исследовательская деятельность:

способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

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

4.1 Документы, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП ВО

4.1.1 Компетентностно-ориентированный учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения ОПОП ВО (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций, указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах и академических часах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в зачетных единицах и часах.

Дисциплины (модули) и практики, относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся.

Набор дисциплин (модулей) и практик, относящихся к базовой части программы бакалавриата, определен в объеме, установленным ФГОС ВО.

Дисциплины по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 программы бакалавриата. Объем и порядок реализации указанных дисциплин определен рабочим учебным планом.

Физическая культура реализуется в рамках:

базовой части Блока 1 программы бакалавриата в объеме 72 академических часов (2 з.е.)

элективных курсов по физической культуре и спорту в объеме 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения.

Порядок реализации физической культуры определен рабочим учебным планом.

Набор дисциплин, относящихся к вариативной части программы бакалавриата, определен рабочим учебным планом в объеме, установленном ФГОС ВО.

В Блок 2 «Практики» включены учебная, производственная (преддипломная), научно-исследовательская работа обучающихся. Практики, в том числе научно-исследовательская работа, относятся к базовой части

Блока 2 и являются обязательными для прохождения обучающимися. Объем и сроки реализации практик определены рабочим учебным планом в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит подготовка и защита выпускной квалификационной работы.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы по освоению ОПОП ВО

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся в неделю при освоении ОПОП ВО составляет 36 академических часов. В указанный объем не входят обязательные аудиторные занятия по физической культуре.

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)», составляет не более 50 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока. Учебный план представлен в приложении №1.

4.1.2 Календарный учебный график

Общая продолжительность обучения по очной форме обучения – 8 семестров или 208 недель, в том числе: теоретическое обучение – 137 недель, экзаменационные сессии - 17 недель, учебная практика - 2 недель, производственная практика – 8 недели, научно-исследовательская работа –4 недели,

Государственная итоговая аттестация – 4 недели, включает: написание и защиту выпускной квалификационной работы.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период. Календарный учебный график представлен в приложении №1

4.2. Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП ВО

4.2.1 Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы всех дисциплин как базовой, так и вариативной частей Блока 1 программы бакалавриата, включая дисциплины по выбору обучающегося, являются составной частью ОПОП ВО.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю). Аннотации рабочих программ дисциплин приведены в приложении №2.

4.2.2 Программы учебной и производственной практик

Практики, в том числе научно-исследовательская работа относится к Блоку 2 программы бакалавриата.

Практическое обучение является составной частью учебно-воспитательного процесса в академии, и способствует закреплению знаний и умений, приобретаемых обучающимися в результате освоения теоретической части программы бакалавриата, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам практики проводится в форме зачета преподавателями профильных кафедр на основании письменного отчета обучающегося и отзыва руководителя практики.

Аннотации программ учебной и производственной (преддипломной) практик представлены в приложении №3.

4.2.3. Программа научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа направлена на комплексное формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Научно-исследовательская работа направлена на:

- развитие способности обучающихся аргументировано высказывать свои суждения, в т.ч. включающие научные, социальные, этические аспекты;
- развитие навыков, которые в дальнейшем явятся необходимыми для продолжения своих исследований с высокой степенью автономии.

В процессе осуществления научно-исследовательской работы, в зависимости от темы (задания), обучающиеся:

- изучают специальную литературу и другую научную информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в области биоресурсов;
- участвуют в проведении научных исследований или выполнении технических разработок;
- осуществляют сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию);
- принимают участие в стендовых и промышленных испытаниях

опытных образцов (партий) проектируемых изделий; творческих выставках и конкурсах;

– составляют отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);

– выступают с докладами на конференциях, научных семинарах.

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ

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

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям).

Внеаудиторная работа обучающихся организована разработанными методическими материалами и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке) академии и ТИ (ф) ФГБОУ ВО УГСХА, которая содержит различные издания по основным изучаемым дисциплинам и сформирована по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Обеспечена возможность осуществления одновременного доступа к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке) не менее 25% обучающихся по основной образовательной программе по направлению подготовки (19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания»).

Используемый библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы из расчета не менее 50 экземпляров каждого издания, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на каждые 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Библиотека ТИ (ф) ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА обеспечивает широкий доступ обучающихся к отечественным и зарубежным газетам, журналам и изданиям научно-технической информации (НТИ).

В библиотеке функционирует отдел «Электронная библиотека» с читальным залом, которая оборудована персональными компьютерами.

Технологический институт заключает договор с типографией на издательство необходимой учебной и учебно-методической литературы. Сведения о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса представлены в приложении №4.

5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО

Реализация ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет более 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, имеют более 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, имеют более 70 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с видом (видами) профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, и (или) специализацией и (или) направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, имеют более 10 процентов. Информация о составе педагогических работников, реализующих ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» представлена в приложении №5

5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе в соответствии с ОПОП ВО

Материально-техническое обеспечение учебного процесса является необходимым условием для качественной подготовки специалистов в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

При реализации ОПОП ВО по направлению 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания» используется материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В составе факультета три лекционных аудитории, в т.ч. одна (№13) оборудована техническими средствами обучения.

Технологический институт располагает современной социальной инфраструктурой. Иногородние студенты обеспечены общежитием на 100 % по договору с другими учебными заведениями. Питание студентов организовано в столовой. Медицинское обслуживание студентов осуществляется городской поликлиникой и студенческим здравпунктом.

Сведения о материально-техническом обеспечении ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» представлены в приложении №6.

6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ

В Технологическом институте – филиале ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

В Уставе академии, Положении о филиале определены основные направления образовательной, воспитательной и научно-исследовательской деятельности, формирующие среду ВУЗа, позволяющей обеспечивать развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников. Также Ученым советом филиала утверждена концепция, рассматривающая воспитательную работу, включающую гражданское,

патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, и подготовки студента к профессиональной и общественной деятельности. Реализация концепции осуществляется в рамках тесного сотрудничества со структурными подразделениями и студенческими общественными организациями в филиале такими как:

Центр досуга молодежи создан на основании решения Ученого совета для координации деятельности всех структурных подразделений филиала, участвующих в воспитательном процессе. В задачи Центра досуга молодежи входит организация и проведение культурно-досуговых и спортивно-массовых мероприятий.

Кураторы Технологического института – филиала УГСХА обеспечивают взаимодействие и повышение качества работы обучающихся. Преподаватель – куратор прикрепляется к студенческой академической группе с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения обучающихся, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния профессорско-преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Кураторы студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: научные конференции, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, поездки в театр и кино. «Кураторский час» в студенческих группах проводится один раз в месяц. На кураторских часах обсуждаются различные темы, такие как: «Пропаганда здорового образа жизни», «Обсуждение экзаменационных сессий», «Беседы посвященные профилактике употребления алкоголя, курения», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «Подготовка к проведению различных мероприятий», «Самоуправление в студенческой среде» и многое другое.

Научная библиотека Технологического института – филиала УГСХА обеспечивает полное и оперативное библиотечное и информационно-библиографическое обслуживание обучающихся, профессорско-преподавательского состава и сотрудников филиала в соответствии с информационными запросами. Кроме того библиотека ведет гуманитарно-просветительскую работу с целью формирования у обучающихся социально-необходимых знаний и навыков, гражданской позиции, профессиональных интересов;

Студенческий совет Технологического института – филиала УГСХА, несмотря на то, что является самой молодой организацией, одна из самых динамично развивающихся молодежных организаций студенческого самоуправления, осуществляющих свою деятельность на территории филиала. Одним из главных принципов в работе Студенческого совета

является инновационность в решении поставленных перед собой задач, в том числе поиск и поддержка наиболее талантливых, креативных представителей студенческой молодежи, способных не только предлагать, но и действовать. Студенческий совет филиала ведет работу со старостами учебных групп факультетов.

Студенческий совет филиала ведет свою деятельность по следующим направлениям:

- культурный досуг студентов (развитие у студентов нравственности, социальной зрелости и ответственности);
- спортивные мероприятия (приобщение студентов к активным занятиям физкультурой и спортом, здоровому образу жизни, заботе о собственном здоровье, его охране и защите).

По инициативе студенческих органов самоуправления созданы и активно работают: студенческая газета «Студ NEWS», танцевальный коллектив «SITI DANSE», команда КВН Технологического института.

Систематически ведется работа спортивных секций: волейбол, баскетбол и легкая атлетика.

Работа студентов в студенческом совете позволяет получить основы организаторской и управленческой деятельности по представлению и защите учебно-производственных, социально-экономических прав и законных интересов студентов.

Филиал взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с комитетом по делам молодежи, администрацией города, Краеведческим музеем, драматическим театром, спортивными организациями и образовательными учреждениями города Димитровграда и региона в целом.

Участие студентов в мероприятиях, проводимых общественными организациями, позволяет развивать их лидерские качества и управленческие навыки, в числе которых: умение принимать ответственность за себя и за других, контроль над ситуацией, способность организовывать и координировать деятельность людей, мотивировать, побуждать их к общественно – полезной деятельности, умение планировать и прогнозировать результаты этой деятельности.

Все это позволяет сделать вывод о том, что в Технологическом институте – филиале Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии создана и успешно функционирует необходимая среда для формирования общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.

7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ СТУДЕНТАМИ ОПОП ВО

7.1 Локальные нормативные акты по основным вопросам организации и осуществления образовательной деятельности

1. Устав ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА, утвержденный приказом Министерства сельского хозяйства РФ 09.09.2015 г.
2. Положение о технологическом институте – филиале ФГБОУ ВО «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П.А. Столыпина» от 13.10.2015
3. Лицензия на осуществление образовательной деятельности с приложениями, выданная Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки 12 ноября 2015 г., серия 90Л01 № 0008777, регистрационный номер 175.
4. Свидетельство о государственной аккредитации, выданное Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки 26 августа 2014г., серия 90А01 № 0001171, регистрационный номер 1097.
5. Приказ МСХ РФ от 13 марта 2014г. № 41-кр о назначении директора Технологического института филиала ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»
6. Программа развития Технологического института-филиала федерального государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия» на период 2011-2015гг. Утверждена решением Ученого совета академии 17 мая 2011г., протокол № 9.
7. Программа развития Технологического института-филиала федерального государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина» на период 2013-2020гг. Утверждена решением Ученого совета академии 28 мая 2013г., протокол № 10.
8. Концепция воспитательной работы до 2020 года. Принято на Ученом совете от 24.09.2013г., протокол №1.
9. Положение об Ученом совете, принято на Ученом совете 21 января 2014г., протокол № 5. Утверждено ректором 21.01.2014г.
10. Положение об Ученом совете филиала, принято на Ученом совете 12 марта 2013г., Утверждено ректором 12 марта 2013г.г.
11. Положение о порядке проведения аттестации сотрудников филиала, занимающих должности научно-педагогических работников, принято на Ученом совете 24.09.2014г., протокол № 1.
12. Положение о процедуре проведения выборов декана факультета, принято на Ученом совете 28 января 2014г., протокол № 6.
13. Положение о выборах заведующего кафедрой, принято на Ученом

совете 28 января 2014г., протокол № 6.

14. Правила приема в федеральное государственное бюджетное учреждение высшего профессионального образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П.А.Столыпина» на 2015/16 учебный год. Принято Ученым советом академии протокол № 8 от 14.04.15г. Утверждено ректором 14.04.15г.

15. Положение о подаче и рассмотрении апелляций по результатам вступительных испытаний. Принято Ученым советом академии протокол № 4 от 23.12.14г. Утверждено ректором 23.12.14г.

16. Положение о филиале кафедры федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П.А.Столыпина» на производстве. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 7 от 25.02.14г.

17. Положение о стажировке студентов на отечественных, зарубежных предприятиях и учреждениях. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 4 от 24.12.2015г.

18. Положение о практике обучающихся, осваивающих ОПОП высшего образования. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 4 от 24.12.2015г.

19. Положение о научно-исследовательской работе студентов. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 1 от 24.09.13г.

20. Выпускные квалификационные работы. Порядок организации мониторинга и защиты. Общие требования и правила оформления. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 8 от 15.04.2014г.

21. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) по образовательным программам высшего образования. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 1 от 22.09.2015г.

22. Положение о курсовой работе (проекте). Принято Ученым советом академии протокол № 4 от 24.12.15г.

23. Положение об основной образовательной программе высшего образования. Принято Ученым советом академии протокол № 1 от 24.09.14г.

24. Положение о рабочей программе. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 3 от 24.11.15г.

25. Положение об учебном плане. Принято Ученым советом академии протокол № 1 от 24.09.14г.

26. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 3 от 25.11.2014г.

27. Положение по оформлению зачетно-экзаменационной документации. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 5 от 30.12.14г.

28. Положение по организации внутривузовской системы тестирования. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 4 от 30.12.2014г.

29. Положение о контроле самостоятельности выполнения выпускных квалификационных работ с использованием системы «Плагиа. Нет». Принято Ученым советом Технологического института протокол № 5 от 24.12.13г.
30. Положение об организации учебного процесса по освоению основных образовательных программ (ООП) высшего профессионального образования при ускоренном обучении. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 1 от 24.09.14г.
31. Положение об открытии и реализации специализаций по специальностям и профилям по направлениям высшего образования. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 4 от 27.11.12г.
32. Положение об организации и проведении курсов по выбору. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 1 от 24.09.14г.
33. Положение о самостоятельной работе студентов. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 5 от 30.12.14г.
34. Положение о модульной организации учебного процесса и балльно - рейтинговой оценки успеваемости студентов очной формы обучения. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 3 от 25.11.14г.
35. Положение о зачетных требованиях по дисциплине «Физическая культура». Принято Ученым советом филиала протокол № 5 от 24.12.13г.
36. Положение о разработке контрольно-измерительных материалов аттестации по дисциплинам РУП. Принято Ученым советом академии протокол № 5 от 24 декабря 2013.
37. Правила внутреннего распорядка обучающихся. Принято Ученым советом Технологического института от 24.09.13г.
38. Положение о порядке предоставления академических отпусков обучающимся. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 4 от 27.11.12г.
39. Положение о порядке отчисления и восстановления студентов. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 5 от 30.12.14г.
40. Положение о порядке перевода студентов в федеральное государственное бюджетное учреждение высшего профессионального образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П.А.Столыпина». Принято Ученым советом Технологического института протокол № 5 от 30.12.14г.
41. Положение о порядке перевода обучающихся в Технологический институт - филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П.А.Столыпина». Принято ученым советом филиала протокол № 5 от 30.12.2014 года
42. Положение о переходе лиц, обучающихся по образовательным

программам среднего профессионального и высшего образования, с платного обучения на бесплатное. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 2 от 29.10.13г.

43. Положение о методическом совете. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 7 от 25.02.14г.

44. Положение о методической комиссии инженерно-технологического факультета. Принято Ученым советом филиала протокол № 1 от 24.01.13 г

45. Положение о методической комиссии экономического факультета. Принято Ученым советом филиала протокол № 1 от 24.01.13 г

46. Положение об оказании материальной помощи обучающимся. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 1 от 24.09.14г.

47. Правила совершенствования стипендиального обеспечения студентов. Принято Ученым советом филиала протокол № 6 от 28.01.14г.

48. Требования к размещению цифровых образовательных ресурсов в Электронной библиотеке Технологического института-филиала УГСХА. протокол № 6 от 29.01.15г.

49. Положение об электронном обучении и использовании дистанционных образовательных технологий. Принято Ученым советом филиала протокол № 6 от 29.01.15г.

50. Положение о сайте. Принято Ученым советом филиала протокол № 11 от 24.06.14г.

51. Положение об электронной информационно-образовательной среде. Принято Ученым советом академии протокол № 1 от 24.09.14г.

52. Программа развития образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на период 2013-2017гг. Утверждено Ученым советом академии протокол № 4 от 26.11.13г.

53. Содействие трудоустройству выпускников (СМК 02-10-2014). Утверждено ректором академии 7 апреля 2014г.

54. Распределение учебной нагрузки (СМК 02-13-2014). Утверждено ректором академии 14 апреля 2014г.

55. Порядок оформления трудовых правоотношений с персоналом (СМК 02-14-2014). Утверждено ректором академии 17 апреля 2014г.

56. Управление воспитательной работой (СМК 02-19-2014). Утверждено ректором академии 14 апреля 2014г.

57. Управление расписанием учебного процесса (СМК 02-18-2014). Утверждено ректором академии 14 апреля 2014г.

58. Формирование учебных групп и организация подготовки к процессу обучения (СМК 02-16-2014). Утверждено ректором академии 14 апреля 2014г.

59. Организация учебного процесса (СМК 02-15-2014). Утверждено ректором академии 7 апреля 2014г.

60. Функциональные обязанности «Староста учебной группы» (СМК ПД 04-144-2011). Принято Методическим советом 8 сентября 2011г., протокол №1. Утверждено ректором академии 8 сентября 2011г.

61. Положение о личном деле обучающегося. Принято Ученым советом

Технологического института протокол № 3 от 28.01.14г.

62. Кодекс этики и служебного поведения сотрудников ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина». Утверждено Ученым советом Технологического института – протокол № 3 от 24.11.2015г.

63. Кодекс этики и поведения обучающихся. Утверждено Ученым советом Технологического института – протокол № 2 от 20.10.2015г.

64. Положение о воспитательной комиссии (ВК). Принято Ученым советом академии протокол № 11 от 25.06.13г.

65. Положение о центре досуга молодежи. Принято Ученым советом филиала протокол № 1 от 24.09.14г.

66. Интерактивные методы обучения в образовательном процессе вуза. Методические рекомендации для преподавателей Ульяновской ГСХА протокол № 1 от 24.09.2014г.

67. Стратегия обеспечения гарантии качества. Принято Ученым советом Технологического института 16.09.2014 протокол №1.

68. Положение о порядке замещения должностей научно - педагогических работников. Принято Ученым советом 26.06.2015г. протокол №10.

69. Положение о планировании учебной и других видов деятельности профессорско-преподавательского состава ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им П. А. Столыпина». Принято Ученым советом Технологического института протокол № 4 от 24.12.2013г.

70. Руководство по качеству (РК 01-01-2014). Утверждено ректором академии 25.04.2014г.

71. Порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения образовательных отношений. Принято Ученым советом 27.02.2015г. протокол №7.

72. Положение о порядке предоставления индивидуального графика прохождения промежуточной аттестации обучающимся. Одобрено и принято решением Ученого совета Технологического института протокол № 4 от 24.12.2015г.

73. Положение о портфолио обучающегося. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 3 от 24.11.2015г.

74. Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 3 от 24.11.2015.

75. Положение о портфолио преподавателя. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 2 от 20.10.2015г.

76. Режим занятий обучающихся. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 1 от 24.09.2014г.

77. Положение о сетевой форме реализации образовательных программ Принято Ученым советом филиала 26.06.2015г. протокол № 10.

78. Положение об адаптированной основной профессиональной образовательной программе высшего образования. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 1 от 22.09.2015г.

79. Положение о методике мониторинга условий реализации основной

образовательной программы вуза по направлению подготовки бакалавра, специалиста. Утверждено Ученым советом филиала 24.09.2013г. протокол № 1.

80. Положении о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений Технологический институт-филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА. Принято Ученым советом филиала 26.01.2016г. протокол № 5.

81. Положение о порядке посещения обучающимися по своему выбору мероприятий, не предусмотренных учебным планом. Принято Ученым советом академии 24.12.2015г.

82. Положение об организации учебного процесса по освоению ООП ВПО при ускоренном обучении. Принято Ученым советом Технологического института протокол № 6 от 24.03.2013г.

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

В соответствии с требованиями ФГОС ВО направлению подготовки 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания» для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств.

Фонд оценочных средств системы контроля качества освоения ОПОП ВО обучающимися включает в себя: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; тематику курсовых работ (проектов), рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценивать уровни образовательных достижений и степень сформированности компетенций.

Фонды оценочных средств дисциплин (модули), практик представлены на сайте электронный библиотеке Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА. Режим доступа: http://tiugsha.ru/doc/annotacii_rp.html

7.3. Итоговая государственная аттестация студентов-выпускников

7.3.1 Общие требования к итоговой государственной аттестации

Итоговая государственная аттестация (ИГА) бакалавра включает защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы ИГА должна проводиться с целью определения универсальных и профессиональных компетенций бакалавра, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, установленных ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания», способствующим его устойчивости на рынке труда и продолжению образования в магистратуре. Аттестационные испытания, входящие в состав итоговой государственной аттестации выпускника, должны полностью соответствовать основной образовательной программе бакалавра

ветеринарно-санитарной экспертизы, которую он освоил за время обучения.

Программа итоговой государственной аттестации представлена на сайте электронный библиотеке Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА. Режим доступа http://tiugsha.ru/doc/annotacii_rp.html

7.3.2 Требования к выпускной квалификационной работе бакалавра

Выпускная квалификационная работа (ВКР) должна соответствовать видам и задачам его профессиональной деятельности. Она должна быть представлена в форме рукописи с соответствующим иллюстрационным материалом и библиографией.

Тематика и содержание ВКР должны соответствовать уровню компетенций, полученных выпускником в объеме базовых дисциплин профессионального цикла ОПОП бакалавра и дисциплин выбранной студентом профилизации. ВКР выполняется под руководством опытного специалиста – преподавателя, научного сотрудника вуза или его филиала. В том случае, если руководителем является специалист производственной организации, назначается куратор от выпускающей кафедры. ВКР должна содержать реферативную часть, отражающую общую профессиональную эрудицию автора, а также самостоятельную исследовательскую часть, выполненную индивидуально или в составе творческого коллектива по материалам, собранным или полученным самостоятельно студентом в период прохождения производственной практики. Темы ВКР могут быть предложены кафедрами или самими студентами. В их основе могут быть материалы научно-исследовательских или научно-производственных работ кафедры, факультета, научных или производственных организаций.

Самостоятельная часть ВКР должна быть законченным исследованием, свидетельствующим об уровне профессионально-специализированных компетенций автора. Требования к содержанию, объему и структуре ВКР бакалавра определяются вузом на основании действующего Положения об итоговой государственной аттестации выпускников вузов и методических рекомендаций.

8 РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

ОПОП ВО ежегодно обновляется в части состава дисциплин (модулей), установленных в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

ПРИЛОЖЕНИЯ