

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Технологический институт – филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Ульяновский государственный аграрный университет
имени П. А. Столыпина»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04. Технология продукции и организация общественного
питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация
ресторанного дела

Квалификация (степень): бакалавр

Форма обучения: *очная, заочная*

Димитровград, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1. Назначение и основное содержание программы	3
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО	3
1.3. Перечень сокращений	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата	4
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	4
2.2. Типы задач и объекты профессиональной деятельности	4
2.3. Перечень профессиональных стандартов и обобщенных трудовых функций выпускника	5
2.4. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников	6
3. Общая характеристика ОПОП бакалавриата	7
3.1 Направленность ОПОП ВО	7
3.2 Квалификация присваиваемая выпускникам	7
3.3 Цель программы:	7
3.4. Форма, срок освоения ОПОП ВО	7
3.5 Объем ОПОП ВО	8
3.6. Требования к абитуриенту	8
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части	9
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	9
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	12
4.1.3. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	13
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО	14
5.1. Учебный план	14
5.2. Календарный учебный график	16
5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	16
5.4. Программы практик	17
5.5. Программа государственной итоговой аттестации	17
5.6. Рабочая программа воспитания	18
6. Условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП	18
6.1. Общесистемные условия к реализации программы бакалавриата	18
6.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы бакалавриата	19
6.3. Кадровые условия реализации программы бакалавриата	21
6.4. Финансовые условия реализации программы	22
6.5. Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата	22
7. Характеристика социокультурной среды технологического института-филиала фгбоу во ульяновский гау, обеспечивающей развития универсальных компетенций выпускников	25
8. Особенности освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья	26

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Назначение и основное содержание программы

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) бакалавриата, реализуемая в Технологическом институте – филиале ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ (далее – ОПОП ВО, программа бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, программы ГИА, а также оценочных и методических материалов.

ОПОП ВО разрабатывается с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 №1047

Программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержания, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника в соответствии с требованиями ФГОС ВО к результатам освоения им данной ОП ВО (в виде приобретенных выпускником компетенций, необходимых в профессиональной деятельности).

При реализации программы бакалавриата университет вправе применять электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

Реализация программы бакалавриата осуществляется университетом как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

Программа бакалавриата реализуется на русском языке.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 17 августа 2020 г. N 1047 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания" (с изменениями и дополнениями)
- Приказ Минобрнауки России «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» от 26.11.2020 № 1456;
- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 05.04.2017 № 301;
- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России «Об утверждении порядка зачета организацией осуществляющих образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность» от 30.07.2020 № 885/390;
- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам

магистратуры» от 29.06.2015 № 636;

- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» от 23.08.2017 № 816;

- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи документов о высшем образовании и о квалификации и их дубликатов» от 13.02.2014 №112;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» от 07.05.2015 г. № 281н;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» от 08.09.2015 г. № 610н;

- Устав и локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ.

1.3 Перечень сокращений

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования;

ПС – профессиональный стандарт; ПД – профессиональная деятельность; УК – универсальные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции; ПК – профессиональные компетенции.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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

33 Сервис, оказание услуг населению (*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 и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.2 Типы задач и объекты профессиональной деятельности

Программа бакалавриата направлена на подготовку бакалавров для решения задач профессиональной деятельности технологического типа как основного и организационно-управленческого как дополнительного типов.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукты питания различного назначения, методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; услуги общественного питания; предприятия общественного питания различных типов, заготовочные предприятия общественного питания; нормативная и технологическая документация.

2.3 Перечень профессиональных стандартов и обобщенных трудовых функций выпускника

При разработке ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания использовался профессиональный стандарт 33.Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) *профессиональный стандарт. «Руководитель предприятия питания»* (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н), профессиональный стандарт *«Повар»* (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)

ОПОП программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания также основана на анализе требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта.

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

№ п/п	Код ПС	Наименование профессионального стандарта
Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1	33.011	<i>Профессиональный стандарт "Повар"(утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8сентября 2015 г. N 610н)</i>
2	33.008	<i>Профессиональный стандарт. «Руководитель предприятия питания» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н)</i>

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, бакалавриата 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование ПС	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	Уровень квалификации	наименование	код	Уровень (подуровень) квалификации
33.011 Повар	Д	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	6	Планирование процессов основного производства организации питания	D/01	6
				Организация и координация процессов основного производства организации питания	D/02	6
				Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	D/03	6

33.008 Руководитель предприятия питания	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов, предприятий питания)	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятий питания	V/01	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	V/02	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности (служб, отделов) предприятий питания	V/03	6

2.4 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие в сфере общественного питания) 33.008 Руководитель предприятия питания 33.011 Повар	Технологическая деятельность	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукты питания различного назначения, методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; услуги общественного питания; предприятия общественного питания различных типов, центральный офис сети предприятий питания; Нормативная и технологическая документация
	Организационно – управленческая деятельность	Организация и управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания	

3 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП БАКАЛАВРИАТА

3.1 Направленность ОПОП ВО

Направленность ОПОП ВО – профили подготовки «**Технология продукции и организация общественного питания**». Направленность ОПОП ВО определяется внутривузовскими компетенциями выпускника.

3.2 Квалификация присваиваемая выпускникам

При успешном освоении ОПОП ВО выпускнику присваивается квалификация «Бакалавр» по направлению подготовки **19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания**, в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 12.09.2013г. №1061 – Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования.

3.3 Цель программы:

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника 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, программа воспитания, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания способствует формированию у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, обладающего знаниями и навыками технологии и организации общественного питания, позволяющими решать задачи профессиональной научно-исследовательской на основе сочетании передовых инновационных технологий с научно-практической с деятельностью.

В области воспитания целью ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания

- развитие у студентов социально-личностных качеств: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, приверженности и этическим ценностям, коммуникабельности, толерантности, настойчивости в достижении цели;

-формирование экологической культуры;

-повышение общей культуры.

В области обучения общими цели ОПОП по направлению 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания являются:

-получение высшего профессионального профилированного образования, позволяющего выпускнику успешно осуществлять технологическую и организационно-управленческую деятельность в сфере технологии продукции и организации общественного питания;

- овладение универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, способствующими социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

3.4 Форма, срок освоения ОПОП ВО

Обучение по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания, профиля Технология продукции и организация ресторанного дела

в университете осуществляется в очной и заочной формах обучения.

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

- 4 года в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, - в заочной форме обучения университет увеличивает срок обучения не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения;

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

Срок получения образования по программе бакалавриата, реализуемый за один учебный год в заочной форме обучения установлен университетом самостоятельно и составляет 5 лет.

В срок получения высшего образования по программе бакалавриата не включается время нахождения обучающегося в академическом отпуске, в отпуске по беременности и родам, а также нахождение в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста трех лет в случае, если обучающийся не продолжает в этот период обучение.

3.5 Объем ОПОП ВО

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее – з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

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

Университет самостоятельно определяет в пределах указанных объемов объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год в заочной форме обучения, по индивидуальному учебному плану, в том числе при ускоренном обучении.

В объем (годовой объем) образовательной программы не включаются факультативные дисциплины (модули).

В Университете зачетная единица эквивалентна 27 астрономическим часам или 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут), если иное не установлено ФГОС ВО. Установленная Университетом величина зачетной единицы является единой в рамках учебного плана. При реализации образовательных программ Университет использует понятие академического часа (при продолжительности академического часа 45 минут).

3.6 Требования к абитуриенту

К освоению образовательных программ допускаются лица, имеющие образование соответствующего уровня, подтвержденное документами о среднем общем образовании или документами о среднем профессиональном образовании, или документом о высшем образовании и о квалификации.

Зачисление осуществляется на основе конкурсного отбора в соответствии с Правилами приема в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ.

4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

4.1.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде УК-3.2 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата УК-3.4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды

Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>УК-4.1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>УК-4.2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>УК-4.4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогические и групповые формы общения для сотрудничества в академической коммуникации</p> <p>УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>УК-5.2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>УК-5.3 Умеет не дискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье сбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>УК-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной	<p>УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий</p>

	деятельности	с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. УК-8.4 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья. УК-9.2. Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья. УК 9.3. Взаимодействует с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10-1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике УК-10-2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней УК-11.2. Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе УК-11.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции

4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1 Способен понимать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Понимают принципы работы современных информационных технологий и реализуют их в профессиональной деятельности ОПК-1.2. Используют современные информационные технологии для решения профессиональных задач ОПК-1.3. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности,
ОПК-2. Способен применять законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции ОПК-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
ОПК- 3 Способен использовать решения инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
ОПК- 4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК -4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК -4.2. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ОПК - 4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально - техническом обеспечении и пр..
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК -5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества

4.1.3 Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
<i>Организация технологического процесса Оказания услуги общественного питания</i>	<p>ПК 1 Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания</p> <p>ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>ПК-1.1 Осуществляет разработку технического задания и технико- экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания</p> <p>ПК-1.2 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>ПК-1.3 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p> <p>ПК-1.4 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p>
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
<i>Организация и управление производством обслуживанием предприятий общественного питания</i>	<p>ПК-3 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования управления производственным процессами обслуживанием на предприятиях общественного питания</p> <p>ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания</p>	<p>ИПК-2.1 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия</p> <p>ИПК-2.2 Осуществляет координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ИПК-2.3 Выполняет требования законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности</p> <p>ПК-4.1 – Владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах;</p> <p>ПК-4.2-Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания;</p> <p>ПК-4.3 - Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами;</p> <p>ПК-4.4 - Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям;</p> <p>ПК-4.5 – Оценивает качество приготовления и безопасность продукции общественного питания;</p> <p>ПК-4.6 – Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов;</p> <p>ПК-47- Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования;</p> <p>ПК-4.8 – Умеет анализировать спрос и разрабатывает мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики;</p> <p>ПК-4.9 - Управляет информацией при разработке и контроле исполнения бюджета</p>

Профессиональные компетенции, устанавливаемые программой бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания формируются на основе профессионального стандарта:

- «Руководитель предприятия питания»(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н),

- «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных источников.

При определении профессиональных компетенций, устанавливаемых программой бакалавриата, университет:

По данной ОПОП разработаны карты универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (Приложение А)

Карта компетенции представляет собой результат декомпозиции компетенции выпускника образовательной программы на планируемые результаты обучения (знания, умения, владения), характеризующие этапы формирования требуемой компетенции в процессе освоения обучающимся образовательной программы.

Программа бакалавриата сформирована на основе компетентностной модели, которая выражается в форме матрицы соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП и отображает соответствие блоков программы универсальным, общепрофессиональным и профессиональным компетенциям, логическую последовательность их формирования. Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП представлена в приложении Б.

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

Общие требования к ОПОП ВО по направлению 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания, определяются ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ, а также Приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом; рабочими программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий, материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся.

Учебный план и календарный учебный график приведены в приложении Г,Д.

5.1 Учебный план

Структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Структура программы бакалавриата	Объем программы бакалавриата и её блоков в з.е.
Блок 1. Дисциплины (модули)	207
Блок 2. Практики	24
Блок 3. Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы	240

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплина (модулей) по

философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

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

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

в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

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

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

В программе бакалавриата в рамках учебной и производственной практики устанавливаются следующие типы практик:

а) учебная практика:

– **ознакомительная практика;**

– **технологическая практика;**

б) производственная практика:

– **технологическая практика;**

– **преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа**

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит:

Подготовка и процедура защита выпускной квалификационной работы.

При разработке программы бакалавриата обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей). Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы дисциплин (модулей).

В рамках программы бакалавриата выделяется обязательную часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

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

В обязательную часть программы бакалавриата включаются:

философия, история (история России, всеобщая история), иностранный язык, безопасность жизнедеятельности;

дисциплины (модули) по физической культуре и спорту, реализуемые в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, определяемых ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, определяемых университетом самостоятельно, включены в обязательную часть программы бакалавриата и в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 процентов общего объема программы бакалавриата.

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

В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний ГИА обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их трудоемкости в зачетных единицах, последовательности и распределения по

периодам обучения. Учебные занятия по дисциплинам (модулям), промежуточная аттестация обучающихся, и итоговая (государственная итоговая) аттестация обучающихся планируется в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся, практика – в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся.

В учебном плане определен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (далее – контактная работа обучающихся с преподавателем) по видам учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план подготовки бакалавра представлен в приложении Г.

5.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график (приложение Д) отражает распределение видов учебной деятельности, времени аттестации обучающихся и каникул по годам обучения (курсам) и в рамках каждого учебного года.

5.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) (РПД) входит в состав образовательной программы, с помощью которой реализуются следующие задачи:

- планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике;
- знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы;
- оптимизация структуры и содержания учебного материала с целью обеспечения содержательно-логических связей с другими учебными дисциплинами (предыдущими и последующими), а также устранения дублирования изучаемого материала с другими учебными дисциплинами профиля;
- распределение объема часов учебной дисциплины по семестрам, темам и видам занятий в зависимости от формы обучения;
- определение форм текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с использованием соответствующих оценочных средств;
- учебно-методическое и материально-техническое обеспечение условий формирования у обучающихся необходимых компетенций;
- определение образовательных методов и технологий формирования комплекса компетенций при освоении данной учебной дисциплины (модуля).

Рабочие программы определяют содержание дисциплины (модуля) в целом и каждого занятия в отдельности, тип и форму проведения занятий, распределение контактной и самостоятельной работы обучающихся, форму проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, результаты освоения дисциплин (модулей) и др. В рабочей программе каждой дисциплины (модуля) сформулированы планируемые результаты освоения образовательной программы.

Структура рабочей программы дисциплины:

- цели освоения дисциплины;
- место дисциплины в структуре ОПОП ВО;
- компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины;
- структура и содержание дисциплины;
- образовательные технологии, программа проведения активных и интерактивных занятий;
- оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов;
- учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины;

- материально-техническое обеспечение дисциплины;
- фонд оценочных средств (приложение к рабочей программе).

В соответствии с требованиями ФГОС ВО, рабочая программа дисциплины подлежит обязательному ежегодному обновлению в части перечня лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, профессиональных баз данных и информационных справочных систем (при необходимости для данной дисциплины).

Рабочие программы приведены в приложении Г и представлены на сайте ЭБС университета <http://learning.ugsha.ru/>

5.4 Программы практик

Практика 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 компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Структура программ учебной и производственных практик по данной ОПОП включает в себя:

- указание вида практики, способа и формы (форм) её проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места в структуре образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и её продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (представлен в приложении к программе практики);
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Рабочие программы практик приведены в приложении Г и представлены на сайте ЭБС университета <http://learning.ugsha.ru/>

5.5 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника программы бакалавриата является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Приказом Минобрнауки «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» № 636 от 29.06.2015 г. и на основе Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, принято Ученым советом ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ от 30.08.2019 (протокол № 1).

По направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного

питания, профиль «19.03.04 Технология продукции и организация ресторанного дела» выпускающей кафедрой «Технология сельскохозяйственной продукции и пищевых производств» разработана и утверждена программа государственной итоговой аттестации (приложение Е, <http://learning.ugsha.ru/>)

5.6 Рабочая программа воспитания

В рабочей программе воспитания определены цели, задачи воспитания, формируемые универсальные компетенции у обучающихся в рамках воспитательной работы в вузе, формы и методы реализации программы, предполагаемый результат и основные направления воспитательной работы.

Среди основных направлений воспитательной работы в университете реализуются: гражданско – патриотическое воспитание, профессионально-ориентирующее направление профессионального воспитания, спортивное и здоровьесберегающее воспитание, экологическое воспитание, развитие студенческого самоуправления, культурно- творческое воспитание, бизнес-ориентирующее направление, социально-психологическое направление (профилактика асоциального поведения), работа с родителями (колледж) Среди основных направлений воспитательной работы в университете реализуются:

- Воспитание креативной, творчески развивающейся личности;
- Воспитание патриотизма и гражданственности;
- Формирование правового сознания и социальной ответственности личности;
- Воспитание бережного отношения к собственному здоровью и здоровью окружающих;
- Воспитание социально-активной и конкурентоспособной личности;
- Формирование экологического сознания личности и навыков ресурсосбережения;
- Воспитание уважительного отношения к культуре и традициям других народов;
- Формирование умений проектного менеджмента (Высшее образование).

В состав рабочей программы воспитания обязательным элементом входит раздел «Диагностика результатов воспитания». Целью диагностики является получение данных и корректировка процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания является основой для разработки и реализации планов воспитательной работы.

6 УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП

К условиям реализации программы бакалавриата относятся материально – техническое и учебно – методическое обеспечение, кадровые и финансовые условия реализации программы бакалавриата, применяемый механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата.

6.1 Общесистемные условия к реализации программы бакалавриата

Для реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания университет располагает на праве собственности материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

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

созданы в том числе с использованием ресурсов иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

– доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;

– формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося и оценок за эти работы.

Составными элементами электронной информационно-образовательной среды университета являются:

1) электронные информационные ресурсы:

-портал университета (<https://ulsau.ru/>);

2) электронные образовательные ресурсы:

–электронный каталог библиотеки университета (http://lib.ugsha.ru/cgi-bin/WebIrbis64/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBN=IBIS&P21DBN=IBIS);

- электронная библиотека университета (<http://lib.ugsha.ru:8080/>);

3) информационные системы:

- система дистанционного обучения Moodle (<http://moodle.ugsha.ru/>).

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

Реализация программы бакалавриата в сетевой форме обеспечивается совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, представляемого организациями, участвующими в реализации программы бакалавриата в сетевой форме.

6.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы бакалавриата

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

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

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

Обучающиеся обеспечены доступом в следующие электронно-библиотечные системы, к современным базам данных, информационным справочным системам:

№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов
1.	Электронная библиотечная система IPRbooks Договор № 8637/21П от 16.11.2021 г.
	Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция СПО
2.	Договор № 01/20 от 16.11.2020 г. Размещение и использование произведений в ЭБС и едином электронном образовательном ресурсе
3.	Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор 190 от 22.03.2021 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство»
4.	Договор №397/54 от 21.03.2022 г. Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
5.	Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов" Доступ по IP адресам университета, с личных компьютеров через ezrpxoу без ограничения числа пользователей
6.	Электронное издательство ЮРАЙТ Договор № 5545 от 30 ноября 2022 г. Электронная образовательная система «Образовательная платформа ЮРАЙТ»
7.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 г. Договор № 18/14 от 18 апреля 2014 г. Договор № SU-06-12/2016 от 13.12.2016 г. Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezrpxoу без ограничения числа пользователей
8.	Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей
9.	Электронная библиотечная система "Рыбохозяйственное образование" Лицензионный договор №01-308-2021/21 от 09.04.2021 г. Доступ с личных компьютеров по логину/паролю без ограничения числа пользователей
10.	База данных Polpred.com Письмо ООО «Полпред справочники», 01.09.2014 г. Соглашение от 28.10.2019 г. Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezrpxoу без ограничения числа пользователей
11.	Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Доступ с компьютеров читального зала НБ
12.	Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки
13.	Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-7419/2019 от 18 июня 2019 г. о предоставлении доступа к НЭБ.
14.	Лицензионный договор Science index от 17.06.2020 г. №7419/2020 о предоставлении доступа к НЭБ.
15.	Лицензионный договор Science index от 28.06.2021 г. №7419/2021 Локальная сеть университета
16.	Национальная подписка Scopus Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Сублицензионный договор от 09 октября 2019 №Scopus/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 19.10.2020 г. №1189 Лицензионный доступ к электронному ресурсу Freedom Collection издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 17.07.2020г. №742 Локальная сеть университета Доступ к содержанию баз данных Elsevier в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)
17.	Национальная подписка WoS Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 07.07.2020г. №692 Локальная сеть университета Доступ к содержанию баз данных Clarivate в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)

18.	CrossRef Международная система библиографических ссылок от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 Международная система библиографических ссылок от 14 января 2020 г. № CRNA-1932-19 от 30 ноября 2020 № CRNA-162-2021
	Доступ по логину и паролю
19.	Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Положение об электронной библиотеке ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ. Принято Ученым советом университета. Протокол № 9 от 19 апреля 2022 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учеб. пособия и учебно-методические изд. по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

6.3 Кадровые условия реализации программы бакалавриата

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

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

Доля педагогических работников университета, участвующих в реализации программы бакалавриата и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно – методическую и (или) практическую деятельность, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля), составляет не менее 70 процентов.

Доля педагогических работников университета, участвующих в реализации программы бакалавриата и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) составляет не менее 5%.

Доля педагогических работников университета, участвующих в реализации программы бакалавриата и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации), составляет не менее 60%.

Требования к кадровым условиям реализации программы по направлению 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания:

Показатель	Требования ФГОС ВО	Фактическое значение
1. Численность педагогических работников, чел	*	10
2. Доля НПР, ведущих научную, учебно – методическую и (или) практическую деятельность, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля),	не менее 70%	85
3. Доля НПР, имеющих ученую степень и (или) ученое звание	не менее 60%	80
4. Доля НПР из числа руководителей и работников организации, деятельность которых связана с направленностью программы	не менее 5%	6,5

6.4 Финансовые условия реализации программы

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

6.5. Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Технологический институт-филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ принимает участие на добровольной основе. Внешняя оценка качества образовательной деятельности в рамках процедуры государственной аккредитации определяет соответствие образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО. Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата может осуществляться в рамках профессионально – общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально – общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших программу бакалавриата, отвечающими требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля. При проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата Технологический институт-филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ. В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик (посредством анкетирования). Внутренняя оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ также включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей)

и прохождение практик, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям), прохождения практик. Формы, система оценивания, порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся, включая порядок установления сроков прохождения соответствующих испытаний обучающимся, не прошедшим промежуточную аттестацию по уважительным причинам или имеющим академическую задолженность, а также периодичность проведения промежуточной аттестации обучающихся установлены в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (обсуждено и принято Ученым советом Университета от 31.08.2020 г., протокол № 1) и утверждено ректором Университета 31.08.2020 г. Текущий контроль успеваемости обучающимся проводится по всем дисциплинам (модулям), практикам, предусмотренным учебным планом и осуществляется преподавателями кафедр, за которыми закреплены данные виды учебной деятельности. Форма промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям), практикам определяется учебным планом и отражается в рабочих программах дисциплин (модулей), программам практик. Основой для оценивания результатов уровня освоения дисциплины (модуля), практик служит фонд оценочных средств, предусмотренный рабочей программой дисциплины (модуля) и программой практики. Фонды оценочных средств дисциплин (модулей) и практик формируются на кафедрах Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, осуществляющих преподавание соответствующей дисциплины. Набор оценочных средств каждой дисциплины (модуля) определяется исходя из практики её преподавания и включает виды оценочных средств, фактически применяющиеся для контроля знаний, умений и навыков обучающихся по данной дисциплине (модулю). Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику докладов, рефератов, эссе, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся. Фонды оценочных средств являются полными и адекватными отображениями требований ФГОС ВО по данному направлению подготовки, соответствуют целям и задачам программы бакалавриата и ее учебному плану. Они призваны обеспечить оценку качества универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником. Текущий контроль успеваемости осуществляется в формах: выполнения контрольных работ; тестирования (письменное или компьютерное) по разделам дисциплины; подготовка рефератов, докладов, эссе, презентаций и пр.; защита практических заданий, решение кейс-задач. Промежуточная аттестация по дисциплине осуществляется в следующих формах: зачет; устный или письменный экзамен. При разработке оценочных средств для контроля качества изучения модулей, дисциплин, практик учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности. При проектировании оценочных средств предусмотрена оценка способности обучающихся к творческой деятельности, их готовности вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью конкретных специальных знаний и отсутствием общепринятых алгоритмов профессионального поведения. Помимо индивидуальных оценок используются групповые и взаимооценки: рецензирование обучающимися работ друг друга; оппонирование обучающимися рефератов, проектов, исследовательских работ; экспертные оценки группами, состоящими из обучающихся, преподавателей и работодателей. Оценочные средства учебных дисциплин (модулей) включают: -перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы; -описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описания шкал оценивания; -типовые контрольные задания, необходимые для оценки компетенций в процессе освоения образовательной программы; -методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенций. Фонды оценочных средств текущего и промежуточного контроля являются приложением к рабочим программам дисциплин, практик, приведены в приложении И и представлены на официальном сайте Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ (<http://tiugsha.ru/>). Основой для оценивания результатов государственных

аттестационных испытаний служит фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации, включающий: тематику выпускных квалификационных работ; методические рекомендации для выполнения выпускной квалификационной работы; методические материалы, определяющие процедуру оценки соответствия уровня сформированности компетенций выпускников требованиям ФГОС ВО. Государственная итоговая аттестация проводится в форме выполнения и защиты выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельную и логически завершенную выпускную квалификационную работу, связанную с решением задач того типа (видов) деятельности, к которым готовится бакалавр (производственно-технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская). Тематика выпускных квалификационных работ направлена на решение профессиональных задач, предусмотренных требованиями ФГОС ВО, соответствует реальным и практическим задачам, стоящим в сфере сельского хозяйства, образования и науки. Требования к выпускной квалификационной работе отражаются в локальном акте – «Выпускные квалификационные работы. Порядок организации мониторинга и защиты. Общие требования и правила оформления», принятым Ученым советом университета 10.12.2019 (протокол №5). На основании Положения о контроле самостоятельности выполнения выпускных квалификационных работ с использованием системы «Антиплагиат» (принято Ученым советом университета 15.05.2018 (протокол № 11) все выпускные квалификационные работы проходят контроль на заимствования. При выполнении выпускной квалификационной работы обучающиеся должны, опираясь на полученные углубленные знания, умения и сформированные универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения. Полностью подготовленная к защите ВКР представляется в сроки, предусмотренные индивидуальным планом, научному руководителю, который подготавливает отзыв. Аттестация выпускной квалификационной работы обучающегося по итогам защиты перед государственной экзаменационной комиссией оценивается по четырехбалльной шкале («неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). Оценки «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично» означают успешное прохождение государственного итогового аттестационного испытания. Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся диплома бакалавра. Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации являются приложением к программе ГИА, приведены в приложении К и представлены на официальном сайте Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ (<http://tiugsha.ru/>). Технологический институт-филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ обеспечивает гарантию качества подготовки путем: - реализации стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников с привлечением представителей работодателей – «Стратегия обеспечения гарантии качества подготовки выпускников ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ» (обсуждено и принято Ученым советом Университета от 10.12.2019 г., протокол № 5) и утверждено ректором Университета 10.12.2019 г.; - разработки объективных процедур оценки уровня знаний, умений и навыков обучающихся, компетенций выпускников (Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (обсуждено и принято Ученым советом Университета от 31.08.2020 г., протокол №1) и утверждено ректором Университета 31.08.2020 г.); Положение о модульной организации учебного процесса и балльно-рейтинговой оценке успеваемости студентов, обсуждено и принято Ученым советом Университета 10.11.2020 (протокол № 4) и утверждено ректором ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ 10.11.2020 г.; Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата (обсуждено и принято Ученым советом Университета от 18.02.2020 г. (протокол № 7) и утверждено ректором Университета 18.02.2020 г.); Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утверждено ученым советом университета от 31.08.2020 (протокол № 1) и ректором ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ 31.08.2020 г.; Положение о контроле самостоятельности выполнения выпускных квалификационных работ с

использованием системы «Антиплагиат», утверждено ученым советом университета от 15.05.18 г. (протокол № 11) и ректором ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ 15.05.18 г.; Положение о внутренней системе оценки качества образования (обсуждено и принято Ученым советом Университета от 10.11.2020 г., протокол № 4) и утверждено ректором Университета 10.11.2020 г.); - обеспечения компетентности научно-педагогических работников; - регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности и сопоставления с другими образовательными организациями с привлечением представителей работодателей; информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ИНСТИТУТА-ФИЛИАЛА ФГБОУ ВО УЛЬЯНОВСКИЙ ГАУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В Технологическом институте-филиале ФГБОУ ВО Ульяновской ГАУ сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования универсальных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также способствующая освоению ОПОП по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки: «19.03.04 Технология продукции и организация ресторанного дела» Следует выделить три основные направления деятельности в рамках которых решается данная проблема: -научно-исследовательская и инновационная деятельность; -внеучебная деятельность; -учебный процесс. В рамках каждого из этих направлений решаются свои задачи, способствующие достижению общей цели: подготовка выпускника, обладающего не только профессиональными знаниями, но и обладающего систематическими представлениями об окружающем мире, необходимыми коммуникативными навыками умеющего ориентироваться в современной социокультурной реальности и т.д. В Технологическом институте-филиале ФГБОУ ВО Ульяновской ГАУ 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 Технологическом институте-филиале ФГБОУ ВО Ульяновской ГАУ такими как: «Центр досуга молодежи», созданный на основании решения Ученого совета, для координации деятельности всех структурных подразделений Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновской ГАУ, участвующих в воспитательном процессе. В задачи Центра досуга молодежи входит организация и проведение культурно-досуговых и спортивно массовых мероприятий. Кураторы Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ 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 ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ обеспечивает полное и оперативное библиотечное и информационно-библиографическое обслуживание обучающихся, профессорско-преподавательского состава и сотрудников Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновской ГАУ в

соответствии с информационными запросами. Кроме того, библиотека осуществляет гуманитарно-просветительскую работу с целью формирования у обучающихся социально-необходимых знаний и навыков, гражданской позиции, профессиональных интересов; Студенческий совет Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, несмотря на то, что является самой молодой организацией, одна из самых динамично развивающихся молодежных организаций студенческого самоуправления. Одним из главных принципов работы Студенческого совета является инновационность в решении поставленных задач, в том числе поиск и поддержка наиболее талантливых, креативных представителей студенческой молодежи, способных не только предлагать, но и действовать. Студенческий совет Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ ведет работу со старостами учебных групп факультетов. Студенческий совет Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ 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: танцевальный коллектив, команда КВН. Систематически ведется работа спортивных секций: косики-каратэ, футбол, волейбол, баскетбол, легкая и тяжелая 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. Технологический институт-филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с Комитетом по делам молодежи, администрацией города Димитровграда, 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 ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ создана и успешно функционирует необходимая среда для формирования общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.

8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО ИНВАЛИДАМИ И ЛИЦАМИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТИ ЗДОРОВЬЯ

В соответствии со статьей 79 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» содержание образования и условия организации обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. Содержание статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ конкретизируют пункты 64-69 Приказа Минобрнауки России от 19.12.2013 № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры». Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки: «19.03.04 Технология продукции и организация ресторанного дела» осуществляется на основе настоящей основной профессиональной образовательной программы, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся. При адаптации выбор методов и средств обучения, образовательных технологий и учебно методического обеспечения реализации ОПОП осуществляется с учетом индивидуальных возможностей обучающихся из числа инвалидов и

лиц с ограниченными возможностями здоровья. Обучение по ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки: «19.03.04 Технология продукции и организация ресторанный дела», инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в Технологическом институте-филиале ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. В Технологическом институте-филиале ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ созданы специальные условия для получения высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки: «19.03.04 Технология продукции и организация ресторанный дела», обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг учебных мастеров, лаборантов, тьютора, оказывающих обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организации и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. В целях обеспечения доступности получения высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки: «19.03.04 Технология продукции и организация ресторанный дела», инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья в Технологическом институте-филиале ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ обеспечивается: 1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: - наличие альтернативной версии официального сайта Технологического института филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ в сети "Интернет" для слабовидящих; - размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля); - присутствие учебного мастера, лаборанта, тьютора, психолога оказывающих обучающемуся необходимую помощь; - обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); 2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: - дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество определяются с учетом размеров помещения)); - обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации; 3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовую, буфеты, туалетные и другие помещения Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки: «19.03.04 Технология продукции и организация ресторанный дела», обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организуется совместно с другими обучающимися. При получении высшего образования по ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки: «19.03.04 Технология продукции и организация ресторанный дела», обучающимся с ограниченными возможностями здоровья Технологический институт-филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ предоставляет бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иную учебную литературу, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Особенности организации учебного процесса по ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки: «19.03.04 Технология продукции и организация ресторанный дела», для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учтены в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, программе государственной

итоговой аттестации. В Технологическом институте-филиале ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ создана толерантная социокультурная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции обучающихся с ОВЗ. Развивается волонтерское движение, которое способствует социализации инвалидов и лиц с ОВЗ. Инвалиды и лица с ОВЗ активно привлекаются к участию в досуговых, культурно-массовых и спортивных мероприятиях, проводимых в Технологическом институте-филиале ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ.

Составители

Декан инженерно-экономического факультета



А.А. Хохлов

заведующий кафедрой ТППиЭПАПК



И.И. Шигапов