Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»
(ФГБОУ ВО РГАТУ)

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА"

Подписано цифровой подписью: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА"
DN: c=RU, st=Рязанская область, street=ул. Костычева, д.1, l=г. Рязань, title=Ректор, o=ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА",
1.2.643.100.1=1208D313032363230313037343939 38,
1.2.643.100.3=120B30393238303039353837 38,
1.2.643.100.4=120A36323239303030363433,
1.2.643.3.131.1.1=120C36323238313138990343737, email=university@rgatu.ru, givenName=Александр Владимирович, sn=Шемякин, cn=ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА"
Дата: 2025.03.19 17:07:18 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ:

Врио ректора_____А.В. Шемякин

«_31_» мая 2021 г

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)

направленность (профиль) программы

«Технология организации ресторанного дела»

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Рязань 2021 г.

Разработчики ООП:

Декан технологического факультета, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент О.В. Черкасов
Заместитель декана технологического факультета, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры технологии общественного питания Н.В. Вавилова

Рецензенты ООП:

Декан факультета технологий, товароведения и бизнеса ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет экономики и торговли», кандидат биологических наук, доцент Большакова Л.С.;
Директор ресторана «Сковорода» ООО «Сковорода» Полякова О.Л.;
Шеф-повар ресторан-бар «Елки» ООО «Елки» Столповский О.А.

Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» (форма обучения: очная, заочная) рассмотрена и утверждена Учёным советом ФГБОУ ВО РГАТУ.
Протокол заседания от «31» мая 2021 года № 10а.

Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» (форма обучения: очная, заочная) рассмотрена и утверждена Учёным советом ФГБОУ ВО РГАТУ.
Протокол заседания от «09» марта 2022 года № 7а.

Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» (форма обучения: очная, заочная) рассмотрена и утверждена Учёным советом ФГБОУ ВО РГАТУ.
Протокол заседания от «22» марта 2023 года № 8.

Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» (форма обучения: очная, заочная) рассмотрена и утверждена Учёным советом ФГБОУ ВО РГАТУ.
Протокол заседания от «20» марта 2024 года № 8.

Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» (форма обучения: очная, заочная) рассмотрена и утверждена Учёным советом ФГБОУ ВО РГАТУ.
Протокол заседания от «19» марта 2025 года № 8.

Содержание

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 5
1.1. Назначение основной образовательной программы 5
1.2. Нормативные документы 5
1.3. Перечень сокращений 6
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ 8
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников (в том числе области и (или) сфера (сферы)профессиональной деятельности) 8
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС 9
2.3. Перечень задач профессиональной деятельности и выпускников (по типам) 11
Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 15
3.1. Направленность (профиль) образовательной программы 15
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы 15
3.3. Объем программы 15
3.4. Формы обучения 15
3.5. Срок получения образования 15
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 16
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками 16
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 16
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 19
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 21
Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ООП 31
5.1. Объем обязательной части образовательной программы 31
5.2. Типы практики 31
5.3. Учебный план и календарный учебный график 32
5.4. Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик и фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам (модулю) и практикам

учебной дисциплины 33
5.5. Программа государственной итоговой аттестации и фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации 34
5.6. Компоненты образовательной программы, реализуемые в форме практической подготовки (перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом) 35
Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ООП 38
6.1. Особенности реализации ООП при обеспечении инклюзивного образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья 38
6.2. Язык образования 39
6.3. Общесистемные требования к реализации ООП 39
6.4. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ООП 39
6.5. Кадровые условия реализации основной образовательной программы 41
6.6. Финансовые условия реализации ООП 41
6.7. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ООП 42
6.8. Характеристика социально-культурной среды университета, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций обучающихся по ООП бакалавриата 44
6.9. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы 50

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной образовательной программы

Основная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела», реализуемая в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева», представляет учебно-методическую документацию, разработанную с учетом потребностей регионального рынка труда. ООП разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047 (Зарегистрировано в Минюсте России 09.09.2020 № 59723), профессиональных стандартов «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510) и «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302, приказа Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» и приказа Минобрнауки России №1456 от 26.11.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты высшего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 мая 2021 г., регистрационный № 63650).

Целью основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» является методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

1.2. Нормативные документы

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт по

направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и уровню высшего образования «бакалавриат», утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047 (далее – ФГОС ВО);

– Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510);

– Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302;

– Нормативно-методическими документами Министерства науки и высшего образования Российской Федерации; Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки Российской Федерации;

– Уставом ФГБОУ ВО РГАТУ;

– Локальными нормативными актами университета.

1.3. Перечень сокращений

ВО - высшее образование
ГИА - государственная итоговая аттестация
ЕКС - единый квалификационный справочник
З.Е. - зачетная единица
Компетенции:
УК - универсальные компетенции
ОПК - общепрофессиональные компетенции
ПК - профессиональные компетенции
Л - лекции
ЛР - лабораторные занятия
НИР - научно-исследовательская работа
ООП - основная образовательная программа
ОТФ - обобщенная трудовая функция
ПД - профессиональная деятельность
ПЗ - практические занятия
ПООП - примерная основная образовательная программа
ПС - профессиональный стандарт
РП - рабочая программа учебной дисциплины
С - семинары
СПК - Совет по профессиональным квалификациям
СРС - самостоятельная работа студентов (обучающихся)
ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки бакалавриата/специалитета/магистратуры

ФУМО – федеральное учебно-методическое объединение.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников (в том числе области и (или) сфера (сферы)профессиональной деятельности)

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
- Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Типы задач профессиональной деятельности:

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

Перечень основных *объектов (или областей знания)профессиональной деятельности* выпускников:

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

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

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

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
1	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)
2	22.005	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименова ние ПС	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
33.008 Руководитель предприятия питания	код	наименование	уровень квалифи - кации	наименование код	уровень	(подуровень)
	B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	B/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/03.6	6

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.6	6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/03.6	6

2.3. Перечень задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессио-нальной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	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; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия 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 конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	**организационно - управленческий**	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; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Направленность (профиль) образовательной программы

Направленность (профиль) образовательной программы: Технология организации ресторанного дела

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: бакалавр.

3.3. Объем программы

Объем программы 240 зачетных единиц (далее – з.е.).

3.4. Формы обучения

Формы обучения: очная, заочная.

3.5. Срок получения образования

- при очной форме обучения 4 года;
- при заочной форме обучения 5 лет.

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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 Производит критический анализ отечественного и мирового исторического опыта с целью его актуализации и использования для решения социальных и профессиональных задач. УК-1.2 Владеет принципами и методами системного подхода к выявлению диалектических и формально-логических противоречий проблемной ситуации, способствующего решению поставленных задач. УК-1.3 Способен применять аналитико-синтетические методы для выработки системной стратегии действий в проблемных ситуациях. УК - 1.4 Способен выбирать правовые и нормативно-технические документы и способы решения профильных задач с учётом наличия ограничений и ресурсов. УК-1.5 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
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 Обладает навыками целеполагания в определенном круге задач с учетом правовых норм общества и действующих ограничений. УК-2.2 Оптимизирует способы решения поставленных задач в ходе проектной деятельности с учетом имеющихся ресурсов, ограничений и нормативов правового характера. УК-2.3 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих их достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач. УК-2.4 Проектирует решение конкретной задачи, выбирая оптимальный способ его решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. УК-2.5 Решает конкретные задачи проекта за установленное время и представляет результаты их решения.

Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. УК-3.2. Учитывает правила социального взаимодействия при реализации руководящей роли в организации командной работы. УК-3.3 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)	УК-4.1. Реализует устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности. УК-4.2 Осуществляет речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации. УК-4.3 Знает современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках. УК-4.4 Способен анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Оценивает значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории. УК-5.2. Определяет преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем. УК-5.3 Реализует принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий. УК-5.4. Осуществляет конструктивное взаимодействие с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. УК-5.5 Умеет прогнозировать социальные явления и предлагает меры по управлению ими на основе закономерностей социальных действий и массового поведения людей.

Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Знает технологии самоорганизации во времени и способен их применять в жизнедеятельности. УК-6.2 Контролирует количество времени, потраченного на конкретные виды деятельности; вырабатывает инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, целей.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Знает основные средства и методы физического воспитания. УК-7.2 Умеет подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств. УК-7.3 Владеет методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать 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 Знает опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы. УК-8.2 Прогнозирует уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании. УК-8.3 Умеет создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. УК-8.4 Способен к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций. УК-8.5 Знает и умеет применять приёмы первой помощи. УК-8.6 Знает и умеет применять навыки, необходимые для выполнения воинского долга и обязанности по защите своей Родины при угрозе и возникновении военных конфликтов
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Владеет структурно-содержательными характеристиками понятия инклюзии, реализует профессиональную деятельность с учетом дефектологических знаний. УК-9.2 Способен организовывать и осуществлять взаимодействие в социальной и профессиональной сферах с субъектами инклюзии.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Понимает базовые принципы экономической культуры и финансовой грамотности, в том числе, в эпоху цифровизации экономики, а также цели и формы участия государства в данном процессе. УК-10.2 Принимает обоснованные экономические решения в различных бытовых и профессиональных ситуациях. УК-10.3 Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач УК-10.4 Применяет экономические знания при выполнении практических задач; УК-10.5 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении профессиональных задач

Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1 Знать основные положения законодательства, регламентирующего ответственность за правонарушения и преступления в сфере терроризма, экстремизма и коррупции. УК-11.2 Уметь квалифицировать правонарушения в сфере терроризма, экстремизма и коррупции; применять меры юридической ответственности; применять меры обеспечения правомерного поведения субъектов права. УК-11.3 Владеть юридической терминологией в сфере уголовного права, в частности в сфере терроризма, экстремизма и коррупции; навыками работы с правовыми актами в сфере уголовного права; навыками анализа целесообразности применения мер юридической ответственности для обеспечения соблюдения законодательства в сфере терроризма, экстремизма и коррупции.

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофесси-ональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Использует информационные технологии в профессиональной деятельности ОПК-1.2 Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-1.3 Организовывает защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК- 2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям ОПК-2.2 Систематизирует результаты научных исследований ОПК-2.3 Решение профессиональных задач с помощью математического аппарата ОПК-2.4 Использует знания в области биохимии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции ОПК-2.5 Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач ОПК-2.6 Выявление и классификация физических процессов, протекающих на объекте профессиональной деятельности ОПК-2.7 Решение уравнений, описывающих основные физические процессы, а также инженерно-геометрических задач графическими способами

Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности ОПК-3.3 Применяет знания о тепловой энергии при решении профессиональных задач
Технологические процессы	ОПК- 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения ОПК-4.2 Использует углубленные знания в области химии при ведении и совершенствовании технологических процессов ОПК-4.3 Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий
Организация и контроль производства	ОПК- 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции ОПК-5.2 Организовывать работы по профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, соблюдению правил гигиены и производственной санитарии технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

4.1.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
-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; -Планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; -Организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; -Организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.	ПК-1 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
		ПК-2 Готовность выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ПК-2.1 Использует информацию о экологических принципах рационального использования природных ресурсов и охраны природы. ПК-2.2 Используя знания предотвращает антропогенное воздействия на окружающую природную среду и мероприятия по снижению негативного влияния на атмосферный воздух, почву, водные источники, растения, животных, человека. ПК-2.3 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	

продуктов внутри предприятия 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		ПК-3 Способен устанавливать показатели качества и осуществлять анализ и контроль поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания. ПК-4 Способен определять и применять методы планирования, выполнять технологические операции производства пищевой продукции, контролировать их и оценивать качество. ПК-5 Способен организовывать ведение технологического процесса на предприятиях общественного питания с учетом принципов рационального и сбалансированного питания.	ПК-3.1 Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПК-3.2 Оценивает качество и проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности. ПК-4.1 Применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов. ПК-4.2 Владеет знаниями требований к качеству выполнения технологических операций производства продукции. ПК-5.1 Использует методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПК-5.2 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.	

конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; продуктов внутри предприятия 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 конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; -Совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;		ПК-6 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства продукции общественного питания. ПК-7 Знает нормативную и техническую документацию в области оценки качества и подтверждения соответствия, способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.	ПК-5.3 Осуществляет контроль технологических параметров и режимов производства специализированных пищевых продуктов. ПК-6.1 Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы происходящие при производстве продукции общественного питания. ПК-6.2 Знает основы технологии производства продукции общественного питания. ПК-7.1 Использует нормативную и техническую документацию в области оценки качества и подтверждения соответствия сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ПК-7.2 Проводит статистическую оценку основных метрологических характеристик процессов, оборудования.	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно- управленческий				

-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	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.	ПК-8 Способен организовывать, планировать и контролировать деятельность сотрудников предприятий общественного питания, обеспечивать соблюдение выполнения технологических операций и режимов производства.	ПК-8.1 Владеет видами, формами и методами мотивации персонала, осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование. ПК-8.2 Планирует, организовывает, координирует и контролирует деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания. ПК-8.3 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг. ПК-8.4 Использует теории мотивации персонала для обеспечения лояльности персонала. ПК-8.5 Организует контроль за функционированием системы внутрифирменного распорядка и трудовой дисциплины работников.	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

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; -Формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;			ПК-8.6 Умеет осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания. ПК-8.7 Умеет организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	

-Организация профессионального обучения и аттестации работников производства; -Создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; -Участие в планировке и оснащении предприятий питания; -Контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.				

Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
-Проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; -Разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; -Анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; -Участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; -Использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; -Участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.	ПК-9 Определяет постановку эксперимента, проводит исследования по заданной методике и анализирует результаты экспериментов. ПК-10 Способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	ПК-9.1 Знает методики проведения эксперимента, измеряет, обрабатывает результаты и составляет описание проводимых экспериментов. ПК-9.2 Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПК-10.1 Умеет составлять и научно обосновывать результаты проведённого эксперимента для составления выводов. ПК-10.2 Документирует результаты исследований путём составления отчетной документации, оформления результатов поставленного научного эксперимента.	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

Тип задач профессиональной деятельности: проектный				
-Оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; -Разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; -Определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; -Чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; -Осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; -Использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.	ПК-11 Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ПК-11.1 Владеть методами организационного проектирования сети предприятий питания ПК-11.2 Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности организаций по проектированию и реконструкции предприятий питания ПК-11.3 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-11.4 Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-11.5 Разработка планов размещения оборудования, цехов, помещений при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

			ПК-11.6 Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций.	
		ПК-12 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией.	ПК-12.1 Осуществлять стратегический контроль и оценку эффективности разработки концепции и стратегии развития сети при проектировании предприятий питания. ПК-12.2 Применять методики расчета технико-экономического обоснования эффективности проекта для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений. ПК-12.3 Назначение, принципы действия и устройство оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	

			ПК-12.4 Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. ПК-12.5 Определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ООП

Структура ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» включает:

Структура ООП	Объем программы и ее блоков в з.е.
Дисциплины (модули)	Не менее 162
Практика	Не менее 21
Государственная итоговая аттестация	Не менее 9
Объем ООП	240

5.1. Объем обязательной части образовательной программы

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

5.2. Типы практики

В ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

К обязательной части относятся следующие типы практик:

Типы учебной практики:

технологическая практика.

Типы производственной практики:

технологическая практика.

К части, формируемой участниками образовательных отношений, относится:

Тип производственной практики:

преддипломная практика.

Объем практики составляет 21 зачетная единица (756 академических часов), в том числе:

- учебная практика (технологическая) - 216 часов,
- производственная практика (технологическая) - 324 часа,
- производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) (в части, формируемой участниками образовательных отношений) - 216 часов.

Контактная работа по каждому типу практики в академических часах составляет:

- учебная практика (технологическая) - 96 часов,
- производственная практика (технологическая) - 3 часа,
- производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) - 2 часа.

Практика реализуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися отдельных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

5.3. Учебный план и календарный учебный график

Учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» является основным документом, регламентирующим учебный процесс.

В учебном плане в академических часах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем по видам занятий) и иных формах.

Учебный план отображает логическую последовательность освоения блоков ООП (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. В нем указана общая трудоемкость дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации в зачетных единицах, а также их общая и контактная трудоемкость в часах.

Учебный план состоит из следующих блоков:

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

Дисциплины (модули) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата. Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей) определяются рабочими программами этих дисциплин.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту в объеме не менее 2 з.е. и в объеме не менее 328 академических часов в рамках элективных дисциплин (модулей) реализуются в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата. Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей) определяются рабочими программами этих дисциплин.

Блок 2 «Практика», который включает виды и типы практики, относящиеся к базовой части и части, формируемой участниками образовательных отношений;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы. В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;
- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Календарный учебный график - обязательный компонент ООП, позволяющий распределить все виды учебной работы обучающегося в учебном году на весь период обучения в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

В учебном плане контактная работа по практикам/ГИА отражается в графах КРпПА (КРППГ) и КРпПА пр.подг (КРППГ пр.подгот.). ИФР - иные формы работ (самостоятельная работа по практикам).

5.3.1 Приложение 1. Учебные планы.

5.3.2 Приложение 2. Календарные учебные графики.

5.4. Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик и фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам (модулю) и практикам

Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» обеспечена рабочими программами дисциплин (модулей) и практик и ФОС для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам (модулю) и практикам по всем учебным дисциплинам (модулям) и практикам, которые представлены в ЭИОС ФГБОУ ВО РГАТУ.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике, входящий в состав соответственно рабочей программы дисциплины или программы практики включает в себя: перечень компетенций и индикаторы их достижения с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной образовательной программы; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

В рабочей программе практики отражается общая трудоемкость, контактная работа.

Учебно-методические комплексы дисциплин формируются в отдельных папках.

5.4.1. Приложение 3. Рабочие программа учебной дисциплины. ФОС учебной дисциплины

5.4.2. Приложение 4. Рабочие программы практик. ФОС практики

5.5. Программа государственной итоговой аттестации и фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы требованиям ФГОС ВО, а также установления уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), утвержденного 17.08.2020 № 1047 и основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела», разработанной в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева».

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и проводится после освоения образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация» включает:

- подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена;
- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» включает в себя:

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

В программе ГИА отражается общая трудоемкость, контактная работа.

5.5.1. Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации.

5.5.2. Приложение 6. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации

5.6 Компоненты образовательной программы, реализуемые в форме практической подготовки (перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом)

6

№ п/п	Компоненты образовательной программы, реализуемые в форме практической подготовки (перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом)	Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы (при наличии практической подготовки)
1	2	3
1	Технология продукции общественного питания	Планирование потребностей производственной службы в материальных ресурсах
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Разрабатывается и составляется меню для одного из типов предприятия общественного питания
3	Проектирование предприятий общественного питания	Разрабатывается и составляется меню для одного из типов предприятия общественного питания

4	Ресторанное дело	Разработка мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности
5	Холодильная техника и технология	Ознакомление с ТБ, документацией (технические паспорта ХТ), устройством и работой ХТ: холодильный шкаф или витрина, прилавок, стол, камера, ледогенератор, фризер, ларь, охладитель напитков и пр.; настройка заданной рабочей температуры ХТ (термореле, контроллер) с закладкой и размещением пищевой продукции (сырье, п/ф, готовые блюда, напитки); проверка температуры и влажности воздуха в камере ХТ (термометры и влагомеры); проверка уровня загрязнений конденсатора ХТ и их ликвидация
6	Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания	Практическая работа с системой водоснабжения и водоотведения на ПОП
7	Учебная практика (технологическая)	Анализ и оценка деятельности предприятия питания. Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания.
8	Производственная практика (технологическая)	Анализ и оценка деятельности предприятия питания. Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания. Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы. Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания. Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.
9	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	Определение целей и задач развития сети предприятий питания; оценка текущей деятельности предприятия питания; формирование конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания; реализация конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания; внедрение методик анализа и оценки развития предприятия питания; формирование отчетности предприятия питания; стратегический контроль и оценка эффективности развития предприятия питания
		Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка, трудовой дисциплины; оценка материальных ресурсов отделов (служб); планирование текущей деятельности отделов (служб) предприятия питания; изучение системы бизнес-процессов и стандартов предприятия питания; координация деятельности отделов (служб); организация контроля исполнения персоналом принятых решений; организация контроля за

		соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; определение уровня эффективности отделов (служб); сбор, обработка и анализ информации, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; выявление проблем в системе контроля предприятия питания

Актуализация основной образовательной программы не влечет за собой внесение изменений в освоенные обучающимися дисциплины (модули) и практики.

Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ООП

6.1. Особенности реализации ООП при обеспечении инклюзивного образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В соответствии с п. 7 приказа 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 высшего образования по ООП и условия организации обучения для инвалидов определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), а для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – обучающихся с ОВЗ) – на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся и при необходимости обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Обучение по ООП обучающихся с ОВЗ осуществляется университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (п.48 приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 №301).

Университетом создаются специальные условия для получения высшего образования по ООП обучающимися с ОВЗ (Часть 10 Ст. 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Под специальными условиями понимаются условия обучения, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ООП обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования по ООП обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков (Часть 11 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 17.08.2020 №1037).

В целях доступности получения высшего образования по ООП лицами с ограниченными возможностями здоровья университетом обеспечивается (п.50 приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 №301 для лиц с

ограниченными возможностями здоровья по зрению наличие альтернативной версии официального сайта университета в сети «Интернет» для слабовидящих.

6.2. Язык образования

Образовательная деятельность в университете ведется на государственном языке Российской Федерации - русском языке.

6.3. Общесистемные требования к реализации ООП

6.3.1. Выписка из Единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект(ы) недвижимости для реализации ООП по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом

Университет располагает на праве собственности материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

6.3.2. Доступ к электронной информационно-образовательной среде Университета

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.

Обучающиеся в течение всего периода обучения обеспечены 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 его.

Доступ осуществляется в соответствии с Положением об электронной информационно-образовательной среде федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

6.4. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ООП

Университет располагает учебными аудиториями для проведения учебных занятий, предусмотренных программой по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела», оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Университет обеспечен комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости), которое используются учебном процессе, обеспечивая повышение качества проведения занятий на основе использования современной компьютерной техники.

В образовательном процессе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» используются печатные издания библиотечного фонда университета из расчета не менее 0,25 экземпляров каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

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

6.4.1. Приложение 7. Материально-техническое обеспечение образовательной программы

6.4.2. Приложение 8. Программное обеспечение образовательного процесса

6.4.3. Приложение 9. Сведения о библиотечном и информационном обеспечении основной образовательной программы

6.4.4. Доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам

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

6.5. Кадровые условия реализации основной образовательной программы

Реализация ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела» осуществляется педагогическими работниками ФГБОУ ВО РГАТУ, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

Уровень кадрового потенциала в соответствии с действующей нормативно-правовой базой характеризуется выполнением следующих требований:

- не менее 70 процентов численности педагогических работников университета, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля);

– не менее 5 процентов численности педагогических работников организации, участвующих в реализации программы, и лиц привлекаемых организацией к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет);

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

6.5.1 Приложение 10. **Сведения о педагогических работниках, участвующих в реализации основной образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации основной образовательной программы на иных условиях.**

6.6. Финансовые условия реализации ООП

Финансовое обеспечение реализации ООП осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

6.7. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ООП.

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ООП определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки.

6.7.1. Система внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ООП

Система внутривузовского контроля качества образования является частью системы менеджмента качества (СМК) университета. Она обеспечивает управление оперативной, объективной и достоверной информацией о состоянии и развитии образовательной системы, образовательного процесса и процессов, ему сопутствующих и его обеспечивающих, о соответствии промежуточных и конечных результатов целевым установкам и нормативным требованиям.

Наличие в университете СМК гарантирует высокий уровень контроля за проектированием и реализацией ООП.

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

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

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ООП включает:

- текущий контроль успеваемости, рубежный контроль, промежуточную и государственную итоговую (итоговую) аттестацию, а также обеспеченность образовательного процесса методической документацией по видам контроля и аттестации;
- оценочные материалы, позволяющие оценить достижения запланированных результатов и уровень сформированности компетенций, заявленных в ООП;
- оценку сформированности компетенций обучающихся по ООП;
- анкетирование обучающихся по оценке условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик;
- анкетирование обучающихся по ООП по вопросам удовлетворенности качеством получаемого образования;
- анкетирование педагогических работников по вопросам удовлетворенности условиями организации образовательного процесса.

Внутренняя оценка качества проводится на основании локальных

актов, устанавливающих формы, систему оценивания, порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся, включая порядок установления сроков прохождения соответствующих испытаний обучающимся, не прошедшим промежуточной аттестации по уважительным причинам или имеющим академическую задолженность, а также периодичность проведения промежуточной аттестации обучающихся.

6.7.2. Системы внешней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ООП

Внешняя оценка качества образования - отслеживание качества образования с целью получения объективной информации об освоении ООП или отдельных дисциплин с привлечением не заинтересованных в результатах оценки лиц (в том числе представителей профильных организаций и предприятий) или с использованием оценочных средств, разработанных незаинтересованными лицами или организациями.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности университета проводится по таким критериям, как открытость и доступность информации об университете, комфортность условий, в которых осуществляется образовательная деятельность; доброжелательность, вежливость, компетентность работников; удовлетворённость качеством образовательной деятельности университета внешними потребителями.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ООП может включать:

- сертификацию системы менеджмента качества ФГБОУ ВО РГАТУ на соответствие требованиям стандарта ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (ISO 9001:2015)»;
- оценку соответствия реализуемых университетом образовательных программ требованиям к их государственной аккредитации;
- независимую профессионально-общественную аккредитацию реализуемых университетом образовательных программ;
- мониторинги, проводимые различными организациями и ведомствами;
- предоставление ежегодного отчёта о самообследовании учредителю ФГБОУ ВО РГАТУ – Министерству сельского хозяйства РФ;
- независимую оценку качества образования с привлечением общественных, общественно-профессиональных, автономных некоммерческих, негосударственных организаций, отдельных физических лиц, специализирующихся на вопросах оценки качества образования;

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

выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

6.8. Характеристика социально-культурной среды университета, обеспечивающей развитие универсальных компетенций обучающихся по ООП

В соответствии с Уставом ФГБОУ ВО РГАТУ и программой развития университета, главной задачей воспитательной работы со студентами является создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, для гражданского самоопределения и самореализации, для максимального удовлетворения потребностей студентов в интеллектуальном, духовном, культурном и нравственном развитии.

Созданная в университете социально-культурная среда, направленная на развитие универсальных компетенций обучающихся, способствует формированию современного специалиста высшей квалификации, обладающего должным уровнем профессиональной и общекультурной компетентности, комплексом профессионально значимых качеств личности, твердой социально-ориентированной жизненной позицией и системой социальных, культурных и профессиональных ценностей.

Воспитательная деятельность в университете осуществляется через учебный процесс, практики, научно-исследовательскую работу студентов и внеучебную работу по всем направлениям, обеспечивает сопровождение учебного процесса обучающихся с ОВЗ и инвалидностью:

– организационно-педагогическое,
– психолого-педагогическое,
– профилактически-оздоровительное,
– социальное сопровождение.

Воспитательную работу в университете, как основу социально-культурной среды регламентируют:

– Концепция воспитательной работы в университете;
- Программа воспитания студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» на 2021 – 2025 гг. и на период до 2030 г.;
– Положение о порядке реализации права обучающегося на посещение по своему выбору мероприятий, которые проводятся в университете и не предусмотрены учебным планом;
– Правила пользования студентами лечебно-оздоровительной инфраструктурой, объектами культуры и объектами спорта;
– Положение о кураторах;
– Положение об общежитии;
– Решения Ученого совета;
– Приказы и распоряжения ректора, касающиеся внеучебной работы.

Воспитательная среда ФГБОУ ВО РГАТУ формируется с помощью комплекса мероприятий, предполагающих:

– создание оптимальных социокультурных и образовательных условий для социального и профессионального становления личности социально активного, жизнеспособного, гуманистически ориентированного, высококвалифицированного специалиста;

– формирование гражданской позиции, патриотических чувств, ответственности, приумножение нравственных, культурных и научных ценностей в условиях современной жизни, правил хорошего тона, сохранение и возрождение традиций ФГБОУ ВО РГАТУ;

– создание условий для удовлетворения потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;

– привитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления.

Университет располагает всеми необходимыми условиями и возможностями обеспечить общекультурные (социально-личностные) компетенции выпускника.

Задачи воспитательной работы:

– формирование у студента гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;

– формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, интеллигентности;

– воспитание нравственных качеств, духовности;

– ориентация на общечеловеческие ценности и высокие гуманистические идеалы;

– развитие умений и навыков управлением коллективом с использованием различных форм студенческого самоуправления;

– сохранение и приумножение историко-культурных традиций университета, преемственность в воспитании студенческой молодежи;

– приобщение к университетскому духу, формирование чувства университетской солидарности и корпоративности;

– совершенствование физического состояния, привитие потребности в здоровом образе жизни, воспитание нетерпимого отношения к наркотикам, пьянству, антиобщественному поведению;

– создание оптимальной социально-педагогической воспитывающей среды, направленной на творческое саморазвитие и самореализацию личности;

– развитие материально-технической базы объектов, занятых в организации внеучебных мероприятий.

Гражданско-правовая и патриотическая составляющая воспитательной среды университета представляет собой интеграцию гражданского,

правового, патриотического, интернационального, политического, семейного воспитания. Задачи:

– формирование у студентов гражданской позиции и патриотического сознания, уважения к правам и свободам человека, любви к Родине, семье;

– формирование правовой и политической культуры.

Культурно-нравственная составляющая воспитательной среды университета включает в себя духовное, нравственное, художественное, эстетическое, творческое, экологическое, семейно-бытовое воспитание и воспитание по формированию здорового образа жизни.

Основные формы реализации: вовлечение студентов в деятельность творческих коллективов, кружков, секций, поддержание и инициирование их деятельности; организация выставок творческих достижений студентов.

Для реализации целевой установки Комплексной программы воспитательной работы в университете, используя имеющиеся ресурсы, реализуются целевые программы и проекты: «Выбираем профессию»,

«Пропаганда здорового жизненного стиля и профилактика наркотических, алкогольных и иных зависимостей», Программа «Мой выбор – здоровье» в рамках проекта «Школа Здоровья», «Программа социально-психологической помощи студентам», «Студенческий четверг», «Студенческий куратор»,

«Дом, в котором я живу», «Звездный РГАТУ», «Патриотическое воспитание студентов Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева», Проект студенческого клуба «Молодая семья», и другие.

В рамках патриотического воспитания организуются встречи студентов университета с ветеранами ВОВ и трудового фронта. Студенты принимают участие в митингах, вахтах памяти, демонстрациях, посвященных праздничным датам, организуют поздравление ветеранов. Патриотической работой занимаются активисты музея университета, Совет Ветеранов, профком, библиотека, совет обучающихся.

Составной частью всей многоуровневой работы по личностному и профессиональному становлению будущих специалистов является организация работы со студентами-первокурсниками по их адаптации к вузовской системе обучения и особенностями студенческой жизни. С этой целью в вузе для первокурсников ежегодно проводятся анкетирование «Мир моих интересов» и праздничные мероприятия: «День знаний», «Посвящение в студенты» и «Знакомьтесь, мы 1 курс!», Также стало традицией проведение встречи студентов-первокурсников, студенческого актива с ректором университета.

В процессе формирования конкурентоспособного и компетентного выпускника университета важную роль играет организация праздничных мероприятий, приуроченных к профессиональным праздникам «День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности»,

«День бухгалтера», а также творческих фестивалей «В профессию через

творчество» и «Гордись своей профессией». Стал традицией «Открытый разговор с ректором…» (встреча ректора со студенческим активом), торжественное чествование активистов, отличников учёбы, спортсменов, участников студенческих специализированных отрядов.

В университете проводятся акции и мероприятия по профилактике наркотической, алкогольной и никотиновой зависимости: «Мы за здоровый образ жизни!», «Антинаркотический марафон», факультативные занятия:

«Профилактика наркотической и алкогольной зависимости», «Профилактика молодежного экстремизма».

Формирование студенческого самоуправления является одним из основных методов подготовки будущих руководителей подразделений, предприятий и организаций.

Студенческое самоуправление – инициативная, самостоятельная и ответственная деятельность неравнодушных к собственной судьбе студентов, направленная на решение жизненно важных вопросов по организации обучения, быта, досуга. Студенческое самоуправление является элементом общей системы управления учебно-воспитательным процессом в университете и реализует важнейшие функции организации студенческой жизни.

В настоящее время в качестве оптимальной формы студенческого самоуправления в университете являются: актив студенческих групп, курсов, факультетов (старосты и профорги), студенческие советы общежитий, студенческий профсоюз в лице студенческого профкома, студенческий актив университета и волонтерский корпус, творческие студии, кружки по

интересам, студенческие специализированные отряды, представительство РССМ, мобильные бригады. Для эффективной работы органов студенческого самоуправления в вузе имеются объекты социальной и *спортивной инфраструктуры*: концертный зал, помещения и объекты спорта.

Большое внимание уделяется физическому воспитанию и формированию здорового образа жизни. Традиционные спортивные мероприятия, такие как Спартакиады университета, первокурсников, общежитий и студенческих специализированных отрядов, матчевые встречи по мини-футболу, соревнования по армрестлингу, русскому жиму, настольному теннису, баскетболу и волейболу, легкоатлетическому кроссу проводятся ежегодно и направлены на воспитание морально-волевых качеств, непрерывное повышение мастерства студентов-спортсменов и массовое вовлечение всей студенческой молодежи в спортивную жизнь университета.

Организована подготовка студенческих и молодежных лидеров для работы органов студенческого самоуправления, проводятся школы и курсы студенческого и молодежного актива.

Активное развитие получило в университете волонтёрское движение. Студенты осуществляют безвозмездную добровольную помощь по разным направлениям: социальная работа, профориентация школьников, спортивное

волонтерство, благотворительность, донорство и многое другое.

Управление социально-воспитательной работы в университете основано на сбалансированном сочетании административного управления и самоуправления студентов.

В целях повышения эффективности учебно-воспитательного процесса в университете сформирован и активно функционирует Институт кураторства. Кураторами назначаются наиболее авторитетные преподаватели кафедр. В начале учебного года кафедры представляют кандидатуры кураторов, которые утверждаются приказом ректора. Кураторская работа является служебной обязанностью преподавателя и предусматривается индивидуальным планом в разделе «Воспитательная работа».

Сегодня работа куратора в университете направлена на решение приоритетной задачи вузовского воспитания – создание оптимальных условий для саморазвития личности студента.

В университете принято обязательное назначение кураторов академических групп 1-го и 2 -го курсов. Работа кураторов первого курса оплачивается. На каждом факультете распоряжением декана ежегодно назначается старший куратор, в обязанности которому вменяются организация и контроль кураторской деятельности в своем подразделении.

Основные направления деятельности кураторов:

– помощь в быстрой и успешной адаптации вчерашнего школьника к новым для него условиям, к жизни в нашем университете. Разрозненную массу молодых людей поступивших в вуз, надо превратить в студенчество – активную и сознательную часть общества;

– ознакомление студентов с историей университета, его традициями;

– ознакомление студентов с нормативно-правовыми документами университета;

– организация работы куратора на индивидуальном подходе к студентам, на знании их интересов, наклонностей, быта, состояния здоровья, оказывать посильную помощь в решении жилищно-бытовой проблемы;

– создание организованного сплоченного коллектива в группе;

– содействие решению социально-бытовых проблем, посещение общежитий;

– формирование мотивации здорового образа жизни, социально-психологическая поддержка (самостоятельная или через социально-психологическую службу университета);

– помощь студентам в эффективном использовании учебного и внеучебного времени, развитие творческого потенциала студентов;

– содействие развитию студенческого самоуправления.

Кураторы организуют, проводят и принимают непосредственное участие в мероприятиях разного уровня и направлений: кураторские часы, беседы с профильными специалистами о здоровом образе жизни, профилактике асоциальных явлений, экскурсии, родительские собрания,

спортивные и культурно массовые мероприятия, посещение и контроль студентов, проживающих в студенческих общежитиях. Большую роль в воспитании молодежи играет «Кураторский час», брейн-ринги, школа бухгалтеров, школа здоровья, фестиваль «В профессию через творчество». Куратор не только стимулирует участие во внеучебной работе, но и проявляет действительный интерес к ее результатам, более того, сам участвует в этой работе.

Обеспечение социально-бытовых условий

Важным объектом социальной работы являются студенческие общежития университета.

Университет имеет 7 различных общежитий, три из них гостиничного типа. В студенческих общежитиях университета всем обучающимся предоставляются места для проживания. Договор найма жилого помещения и договор на оказание дополнительных платных услуг, предоставляемых по желанию обучающемуся, заключаются с каждым проживающим.

Взаимоотношения администрации ФГБОУ ВО РГАТУ с проживающими регламентируются на договорной основе, с обучающимися заключается Договор найма жилого помещения.

Студенты проживают в двух-, трех- и четырехместных комнатах, согласно санитарным нормам.

В целом, студентам университета предоставляется возможность проживания в достаточно благоприятных жилищных условиях. Нормативы жилой площади на одного проживающего соблюдаются.

Для самостоятельной работы студентов в каждом общежитии оборудованы специальные помещения. Компактное расположение учебных

корпусов и общежитий университета позволяет студентам, проживающим в общежитиях, ежедневно пользоваться услугами библиотек, читального зала, спортивными залами университета. В общежитиях имеются комнаты отдыха, помещения для занятий, спортом, залы для проведения культурно-массовых мероприятий, прачечные, душевые. Территории общежитий оборудованы спортивными площадками.

В общежитиях существует система студенческого самоуправления. Чистота и условия проживания контролируются заведующими общежитиями.

В учебных корпусах и общежитии для питания обучающихся имеется 4 столовые, кафе-буфет с двумя залами, оснащенные современным оборудованием. Потребности обучающихся в питании полностью обеспечивается. Столовые и кафе находятся на балансе университета.

Для реализации комплексной программы оздоровления и отдыха студентов университета используются возможности СОЛ «Ласково». Заезды в СОЛ проводятся по сменам.

СОЛ «Ласково» находится в живописном уголке Мещеры. Единовременно там могут отдыхать 160 человек. На территории базы отдыха расположены спальные корпуса, игровая, душевая, столовая.

Здравпункт является структурным подразделением ГБУ РО «ГКБ № 10», предназначенным для оказания первичной медико-санитарной помощи, предупреждения и снижения заболеваемости среди студентов (Договор о сотрудничестве с ГБУ РО «ОКБ» Городская больница №10).

Здравпункт размещается в помещении первого учебного корпуса университета. Содержание, оборудование, оснащение помещения здравпункта обеспечивает администрация университета.

Основной задачей здравпункта является оказание плановой первичной медико-санитарной помощи обучающимся очной формы обучения университета, проведение мероприятий по профилактике, диагностике, лечению заболеваний, формированию здорового образа жизни, в том числе снижению уровня факторов риска заболеваний и санитарно-гигиеническое просвещение.

6.9. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы вводятся с 01.09.2021 г. (ФЗ от 31.07.2020 №304-ФЗ)(Приложение 11)