

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Согласовано:

Проректор по учебной работе

В.Н. Бабин

« 20 » 10 2022 г.

Утверждаю:

Ректор

Е.В. Рудой

« 20 » 10 2022 г.

Номер внутривузовской регистрации

009/2022-03-21
« 21 » 10 2022 г.

Биолого-технологический факультет
переименован в Институт экологической
и пищевой биотехнологии в соответствии
с приказом ректора ФГБОУ ВО
Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки (специальность)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки

Технология и организация ресторанного дела

Квалификация бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

Новосибирск 2022

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная профессиональная образовательная программа, реализуемая в Новосибирском государственном аграрном университете по **направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**, уровень высшего образования, бакалавриат, **профиль: технология и организация ресторанного дела**, представляет собой комплект нормативно-методических документов, разработанный и утвержденный с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки от 12.11.2015 № 1332.

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

1.3 Нормативные документы для разработки ОПОП подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания –

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 27.11.2015 №1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;
- Инструктивное письмо Минобрнауки России от 28.12.09 № 03-2672 «О разработке примерных основных образовательных программ профессионального образования»;
- Инструктивное письмо Минобрнауки России от 13.05.2010 № 03-956 «О разработке вузами основных образовательных программ»;
- Устав Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет».
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России.
- Положение об Институте экологической и пищевой биотехнологии НГАУ, утвержденного решением Учёного совета университета (протокол от 25.05.2023№ 5).

1.4 Общая характеристика вузовской основной образовательной программы высшего образования программы бакалавриата

1.4.1 Цель ОПОП является формирование у обучающихся компетенций, необходимых для научно-исследовательской и производственно-технологической деятельности в области технологии продукции и организация общественного питания.

Для достижения этой цели в процессе обучения слушателям необходимо решить следующие **задачи**:

- изучить технологию производства и методы контроля технологического процесса, обеспечения высокого качества продукции общественного питания, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучить методы моделирования рецептур для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов в производстве продуктов питания с заданными функциональными свойствами;
- изучить влияние новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия

1.4.2 Срок освоения ОПОП 4 года (очная форма) и 5 лет (заочная форма).

1.4.3 Трудоемкость ОПОП 240 з.е.

1.5 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП

Поступающий должен иметь аттестат о среднем образовании, диплом о среднем или высшем профессиональном образовании (бакалавра или дипломированного специалиста). Информация для поступающих опубликована на сайте университета.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП по направлению подготовки и специальности

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятия питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;

- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Видами профессиональной деятельности выпускника являются:

основная - научно-исследовательская;

дополнительные - производственно-технологическая.

Программа бакалавриата ориентирована на научно-исследовательский вид профессиональной деятельности как основной – программа академического бакалавриата.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Научно-исследовательская деятельность:

- 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;

Производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- 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;

- 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 поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.

3 Компетенции выпускника по направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, бакалавриат, формируемые в результате освоения данной ОПОП соответственно видам деятельности

Выпускник программы бакалавриата должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

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

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

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

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

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

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

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

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

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

Выпускник программы бакалавриата должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1) (введена решением Ученого Совета НГАУ, протокол от 27 апреля 2015 г. №4).

производственно-технологическая деятельность:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

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

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

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

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

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

Планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы отражены в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик.

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 5 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», а так же ФГОС ВО по направлению подготовки содержание и организация образовательного процесса, при реализации данной ОПОП, регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, а также оценочных и методических материалов. Приказом Минобрнауки России от 27.11.2015 №1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», а также локальными нормативно-правовыми актами:

- Положением «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»: СМК ПНД 81-01-2022, утверждено ректором 07.08.2017 №265-О (<https://nsau.edu.ru/file/1628521>);

- Положением «О порядке освоения факультативных и элективных дисциплин (модулей)»: СМК ПНД 86-01-2015, введено в действие приказом от 28.07.2015 №265-О (<http://nsau.edu.ru/file/99001/>);

- Положением «О порядке прохождения экстерном промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»: СМК ПНД 137-01-2015, введено приказом от 09.09.2015 №307а-О; (<http://nsau.edu.ru/file/123501>);

- Положение «О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2020, введено в действие приказом от 01.10.2020 №395а-о, утверждено ректором 01.10.2020 г.; (<https://nsau.edu.ru/file/126971>);

- Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 19.09.2022 г; (<https://nsau.edu.ru/file/104821>);

- Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»: СМК ПНД 80-01-2022, введено в действие приказом от 24.08.22 г №354-о (<https://nsau.edu.ru/file/1630651>);

- Положение «О порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ»: СМК ПНД 98-01-2015, введено приказом от 26.12.2015 №477-О; (<https://nsau.edu.ru/file/108451>) и другими.

4.1 Календарный учебный график (<https://nsau.edu.ru/file/1852351>) (очная форма), (<https://nsau.edu.ru/file/1857491>) (заочная форма)

4.2 Учебный план подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень бакалавриата (<https://nsau.edu.ru/file/1852381>) (очная форма), (<https://nsau.edu.ru/file/1857331>) (заочная форма)

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов дисциплин (<https://nsau.edu.ru/file/1858951>) (очная форма), (<https://nsau.edu.ru/file/1858951>) (заочная форма).

В приложении – рабочие программы дисциплин учебного плана.

4.4 Программы учебной и производственной практик, научно-исследовательской работы

4.4.1 Программа учебной практики

При реализации данной ОПОП предусматривается следующий тип учебной практики:

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики:
стационарная.

Целью учебной практики является формирование компетенций у бакалавров, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, овладение умениями и навыками самостоятельно ставить задачи.

Аттестация по итогам практики проходит в форме защиты отчета по практике. Практикант представляет документы, предусмотренные программой практики. По результатам защиты отчета выставляется зачет.

Учебная практика может проводиться на кафедрах, в лабораториях и подразделениях НГАУ с соответствующей материально-технической базой, в профильных организациях и предприятиях, с которыми заключены договора. Договоры регистрируются в отделе практик и трудоустройства университета.

Руководство практикой осуществляет руководитель практики, назначаемый заведующим кафедрой. Со стороны принимающей организации или предприятия ответственными за практику назначаются ведущие специалисты.

Учебная практика проводится во 2-м и 4-м семестрах очного и заочного обучения, общий объём – 5 з.е.

Программа практики представлена на сайте НГАУ:
<https://nsau.edu.ru/file/1857151>

4.4.2 Программа производственной практики

При организации ОПОП предусматриваются следующие типы производственной практики:

1) практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

2) научно-исследовательская работа;

3) преддипломная практика.

Способы проведения производственной практики:

стационарная;

выездная.

Производственная практика – это особый вид учебных занятий, ориентированных на профессиональную практическую подготовку обучающихся.

Бланк договора представлен на сайте НГАУ:
https://nsau.edu.ru/department/practice_placement

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ имеет договора на прохождение производственных практик с профильными организациями. Договоры регистрируются в отделе практик и трудоустройства университета.

Руководство практикой осуществляет руководитель практики, назначаемый заведующим кафедрой.

Со стороны принимающей организации или предприятия ответственными за практику назначаются ведущие специалисты.

Защита отчета проходит на курирующей кафедре перед комиссией. При оценке итогов работы практиканта принимают во внимание его производственную характеристику, качество доклада, содержание отчета, ответы на вопросы. По результатам защиты выставляется зачёт с оценкой.

Время прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – 6-й семестр (очная форма), 8 семестр (заочная форма), объём – 4,5 з.е.

Программа практики представлена на сайте НГАУ:
<https://nsau.edu.ru/file/1857141>

4.4.3 Программа научно-исследовательской работы

При прохождении практики в форме научно-исследовательской работы бакалаврам предоставляется возможность:

- изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в пищевой отрасли;
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении технических разработок; - осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию);
- принимать участие в разработке и исследованиях по научно-исследовательской теме;
- составлять отчеты (разделы отчета) по научно-исследовательской теме или ее разделу (этапу, заданию);
- выступать с докладами на конференциях.

По результатам выполнения научно-исследовательской работы, обучающиеся предоставляют на кафедру документы предусмотренные программой практики.

Время выполнения научно-исследовательской работы – 6 семестр (очная форма), 8 семестр (заочная форма), объём – 2,5 з.е.

По результатам защиты выставляется зачёт с оценкой.

Программа практик представлена на сайте НГАУ:
<https://nsau.edu.ru/file/1857121>

5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП

5.1 Кадровое обеспечение (приложение 4);

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение (приложение 5);

5.3 Материально-техническое обеспечение (приложение 6);

6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Воспитательная деятельность Новосибирского ГАУ рассматривается как важная и неотъемлемая часть непрерывного многоуровневого образовательного процесса.

Воспитательная деятельность осуществляется системно: через учебный процесс, производственную практику, научно-исследовательскую работу обучающихся и систему внеучебной работы.

Воспитательная деятельность регламентируется нормативными документами и, в первую очередь, Концепцией воспитательной работы в аграрных вузах (утвержденной Минсельхозом РФ 04.04.2016), основной целью которых является социализация личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина - патриота.

В соответствии с Концепцией разработаны Программа воспитательной деятельности, Программа «Молодежь НГАУ за здоровый образ жизни», Программа «Противодействие распространения идеологии терроризма и экстремизма в ФГБОУ ВПО Новосибирском ГАУ на период 2021-2025 г.г.».

Программа воспитательной деятельности включает следующие направления: духовно-нравственное воспитание; гражданско-патриотическое и правовое воспитание; профессионально-трудовое воспитание; эстетическое воспитание; физическое воспитание.

На основании Программы воспитательной деятельности в университете разработан и утвержден план воспитательной работы биолого-технологического факультета, а также реализуются разнообразные проекты по различным направлениям воспитательной деятельности (<https://nsau.edu.ru/file/1858951>)

На факультете общим руководством воспитательной деятельности занимается декан, текущую работу осуществляют и контролируют заместители декана, кураторы учебных групп и органы студенческого самоуправления (<http://nsau.edu.ru/department/vvr/dokumentaciya/polozheniya/>).

Студенческое научное общество позволяет формировать у студентов способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

Обучающиеся активно участвуют в международных проектах, что позволяет формировать способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5).

Развитие спортивной среды обеспечивает спортивный клуб университета, где студенты имеют возможность бесплатно заниматься в спортивных секциях по разным видам спорта. Ежегодно проводятся как внутривузовские спортивные мероприятия, так и состязания городского, краевого, федерального значения. Это способствует освоению обучающимися способности использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8).

В творческой среде студенты имеют возможность развивать личные творческие задатки. Среда создает условия для самореализации личности. Обеспечивает её развитие студенческий клуб университета и студенческий клуб факультета, где обучающиеся занимаются основами театрального мастерства, хореографией, вокальным искусством, поэзией, КВН и другими видами творчества.

В целях решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития ее социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив, обеспечения прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом в университете работают Профком студентов, Совет обучающихся и Совет старост факультета.

Среда самоуправления предназначена для развития управленческих навыков, формирования компетенций социального взаимодействия, лидерства. Особенность деятельности студенческого самоуправления заключается в параллельной работе по нескольким направлениям, которые взаимно дополняют друг друга. Такой подход позволяет работать как с отдельным студентом, так и с группой в целом, создавать более благоприятные условия для формирования как личности студента, так и эффективных студенческих команд. Формируется способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

7 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающихся ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень бакалавриата

Приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую (государственную итоговую) аттестацию обучающихся.

Оценка содержания ОПОП обучающимися производится в соответствии с Положением «Об организации и проведении обучающимися оценки содержания, организации и качества образовательного процесса в ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ»: СМК ПНД 123-01-2022, утверждено ректором 14.09.2022 г. (<http://nsau.edu.ru/file/109191>).

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат) сформированы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации ([Положение «О формировании фондов оценочных средств для текущей, промежуточной и государственной итоговой аттестации студентов»](https://nsau.edu.ru/file/44101/): СМК ПНД 69-01-2022, утверждено ректором 14.09.2022 г.; <https://nsau.edu.ru/file/44101/>).

7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП бакалавров

Итоговая аттестация выпускника бакалавра высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме, включает:

- 1) государственный экзамен, введенный решением Ученого совета НГАУ, протокол от 24.04.2017 №5.
- 2) защиту выпускной квалификационной работы.

ГИА проводится с целью оценки компетенций бакалавра определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, установленных ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, способствующим его конкурентоспособности на рынке труда. Содержание Государственного экзамена и выпускной квалификационной работы по объему и структуре определяется на основании требований ОПОП.

Положение «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»: СМК ПНД 80-01-2016, введено в действие приказом от 30.05.2016 №217-О (<http://nsau.edu.ru/file/66551>).

7.2.1 Требования к выпускной квалификационной работе

Государственный экзамен включает в себя вопросы по дисциплинам:

1. Технология продукции общественного питания.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.
3. Контроль качества продуктов питания.
4. Оборудование предприятий общественного питания

Порядок формирования билетов и их соответствие компетенциям представлен в Программе ГИА по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания на сайте <https://nsau.edu.ru/biotech/abit/spec/>.

7.2.2 Требования к выпускной квалификационной работе

На основании Приказа Минобрнауки России от 9 февраля 2016 г. № 86 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636», требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.

Защита выпускной квалификационной работы позволяет полностью определить всестороннюю подготовленность бакалавра, выявить его научно-производственную зрелость, умение реализовать на практике полученные в вузе знания.

8 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся:

В НГАУ разработана, задокументирована, внедрена и поддерживается в рабочем состоянии система менеджмента качества (СМК НГАУ).

Организационно-методической основой модели СМК НГАУ служат требования национального стандарта ГОСТ Р ИСО 9001, базовые понятия и принципы которого в значительной степени гармонизированы с понятиями и принципами общего менеджмента в высшем образовании. Специфические требования в отношении гарантии качества образовательного процесса в модели учтены путем использования Стандартов и директив Европейской Ассоциации гарантии качества в высшем образовании (ENQA).

Интегрированная модель СМК НГАУ основана на процессном подходе и ориентирована на обеспечение гарантированного качества и совершенствование ключевых процессов (проектирование и разработка образовательных программ, реализация образовательных программ, управление персоналом, взаимодействие с заинтересованными сторонами) и процессов управления. Описание процессов представлено в документированных процедурах и в соответствующих разделах Руководства по качеству НГАУ.

Управление процессами на основе принципов менеджмента качества осуществляется на уровне университета в целом, институтов (факультетов) и кафедр, что закреплено в Положении о Совете по качеству НГАУ, Положениях о факультетах НГАУ, а также в должностных инструкциях декана факультета, заведующего кафедрой, преподавателя.

Организационная структура СМК НГАУ подчинена задачам процессного управления и включает в себя Совет по качеству, Учебно-методическое управление, группу уполномоченных по качеству в подразделениях НГАУ. В НГАУ определены и оформлены в виде Политики в области качества приоритеты в области качества, ведется планирование ключевых направлений деятельности.

Определение стратегических приоритетов и целей развития университета базируется на Политике в области качества НГАУ, нормативных документах по высшему образованию в России, а также на анализе тенденций развития высшего образования в Европе и в мире.

Процедуры гарантии качества образования и постоянное улучшение процессов осуществляется на основе систематической проверки качества (внутренних аудитов) образовательных и научно-консультационных услуг, анализа функционирования СМК и взаимодействия с потребителями и другими заинтересованными сторонами. Проведение внутренних аудитов через запланированные интервалы времени позволяет получать объективные свидетельства того, что СМК НГАУ соответствует запланированным мероприятиям, внедрена результативно и поддерживается в рабочем состоянии, а ООП регулярно проверяются и являются релевантными/адекватными и востребованными.

Для выполнения своей общественной миссии НГАУ публично, в сети Интернет, предоставляет и регулярно публикует свежую, беспристрастную и объективную информацию о реализуемых в университете образовательных программах, а также результатах деятельности в виде ежегодного отчёта.

В осуществлении своей общественной роли НГАУ несёт ответственность за предоставление информации о реализуемых образовательных программах, ожидаемых результатах этих программ, квалификациях, которые он присваивает, используемых обучающих и оценочных процедурах и об образовательных возможностях, доступных студентам. Публикуемая информация также содержит описание достижений выпускников и характеристику обучающихся на данный момент студентов.

Образовательная программа периодически рецензируется и корректируется (Положение О рабочей программе учебной дисциплины в соответствии с ФГОС ВО(3++))»: СМК ПНД 164-01-2022, утверждено ректором 14.09.2022 г. <https://nsau.edu.ru/file/813871>); «О рабочей программе учебной дисциплины»: СМК ПНД 14-01-2022, утверждено ректором 14.09.2022 г. <https://nsau.edu.ru/file/30411/>); Положение «Об основной профессиональной образовательной программе федерального государственного образовательного стандарта высшего (среднего профессионального) образования»: СМК ПНД 20- 01-2015, введено приказом от 25.07.2011 №293-О (<https://nsau.edu.ru/file/1068>);

Положение «Об основной профессиональной образовательной программе федерального государственного образовательного стандарта высшего поколения 3++» (ВО): СМК ПНД 190-01-2021 г., введена распоряжением от 19.10.2021 №80; (<https://nsau.edu.ru/file/1542091>) Положение «Об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины (модуля)»: СМК ПНД 65-01-2015, утверждено ректором 09.11.2015 г. (<https://nsau.edu.ru/file/94221>).

Компетентность преподавательского состава обеспечивается конкурсным отбором преподавателей и научных сотрудников (Положение «О порядке замещения должностей педагогических работников, относящихся к профессорско-преподавательскому составу в Новосибирском ГАУ»: СМК ПНД 07-01-2015, утверждено ректором 29.12.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/130201>), Положение «О порядке организации и проведения конкурса на замещение должностей научных сотрудников в Новосибирском ГАУ»: СМК ПНД 12-01-2015, введено в действие приказом от 06.11.2015 №394а-О (<http://nsau.edu.ru/file/128091>) и регулярным повышением их квалификации (Положение «О дополнительном профессиональном образовании педагогических работников ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПСП 64-01-2015, принято Ученым советом протокол от 21.12.2015 №10, утверждено ректором 21.12.2015) (<http://nsau.edu.ru/file/130001>).

Самообследование позволяет выявить проблемы в научно-образовательном процессе и скорректировать их (Положение «О порядке проведения самообследования по основным профессиональным образовательным программам»: СМК ПНД 83-01-2017, введено приказом от 29.12.2015 №485-О, утверждено ректором 18.01.2017 г.) (<https://nsau.edu.ru/file/100631>). При этом учитывается мнение обучающихся (Положение «Об организации и проведении обучающимися оценки содержания, организации и качества образовательного процесса в ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ»: СМК ПНД 123-01-2015, утверждено ректором 15.09.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/109191>). Разработана балльно-рейтинговая система оценки знаний (Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/403>).

Проблемные лекции по актуальным вопросам развития науки читают ведущие ученые Сибирского научного центра. В рамках международного сотрудничества обучающиеся проходят стажировки и обучения за рубежом, а также имеют возможность прослушать лекции известных иностранных ученых в НГАУ.

РАЗРАБОТЧИКИ ОПОП ВО:

Декан Биолого-технологического факультета
должность

Заведующая кафедрой ТТПП
должность

Доцент кафедры ТТПП
должность

Жучаев К.В.
(ФИО, подпись)

Гаптар С.Л.
(ФИО, подпись)

Тарабанова Е.В.
(ФИО, подпись)

Эксперты (представители работодателя):

ООО УК «Фуд-Мастер»

Управляющий концепцией «Виска-Лотко»

наименование организации, должность

Мухоморов Я.В.
(ФИО, подпись)



наименование организации, должность

(ФИО, подпись)

ОПОП ВО одобрена на заседании учебно-методическом совета

Протокол № 4 от « 3 » 05 20 23 г.

Председатель учебно-методического совета М.Л. Кочнева

М.Л. Кочнева

ОПОП ВО СОГЛАСОВАНА:

Проректор по качеству
образовательной деятельности

И.В. Наумкин

Наумкин И.В.

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного

питания

| Код и наименование профессионального стандарта | Обобщенные трудовые функции | | | Трудовые функции | | |
|--|-----------------------------|---|----------------------|--|--------|-----------------------------------|
| | Код | Наименование | Уровень квалификации | Наименование | Код | Уровень (подуровень) квалификации |
| 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания | D | Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств. | 6 | Организация ведение 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 производств. | D/03.6 | 6 |