

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
(Минсельхоз России)
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Дальневосточный государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ)

ПРИНЯТО
на заседании Ученого совета
ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ
Протокол № 2
от «24» октября 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ

П.В. Тихончук
«24» октября 2022 г.

**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки (специальности))


**Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции
и кондитерских изделий**
(наименование направленности)

Квалификация: бакалавр


Год начала подготовки: 2023

РАССМОТРЕНО
на заседании методического
совета ФГБОУ ВО Дальнево-
сточный ГАУ
«10» октября 2022 г.
Протокол № 3

Декан финансово-эконо-
мического факультета
(наименование факультета)


А.В. Горлов
подпись (инициалы, фамилия)
«10» октября 2022 г.

и.о. заведующий кафедрой
менеджмента и сервиса
(наименование кафедры)


А.А. Павличенко
подпись (инициалы, фамилия)
«10» октября 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения образовательной программы	3
1.1	Назначение образовательной программы	3
1.2	Нормативные документы, используемые при разработке образовательной программы	3
1.3	Перечень сокращений	4
2	Общая характеристика образовательной программы	4
2.1	Форма обучения	4
2.2	Срок получения образования по программе	4
2.3	Объем программы	4
2.4	Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности	5
2.5	Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников	5
2.6	Сопоставления профессиональных задач образовательной программы и обобщенных трудовых (ОТФ), трудовых функций (ТФ) профессионального стандарта	6
3	Требования к результатам освоения образовательной программы	7
3.1	Универсальные компетенции и индикаторы их достижений	7
3.2	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижений	9
3.3	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижений	12
4	Документы, регламентирующие структуру и содержание образовательной программы	16
4.1	Учебный план и календарный учебный график	16
4.2	Паспорт формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций	16
4.3	Рабочие программы и оценочные материалы дисциплин (модулей)	16
4.4	Программа воспитания	16
4.5	Календарный план воспитательной работы	16
4.6	Программы практик	16
4.7	Программа государственной итоговой аттестации	16
4.8	Методические материалы	16
5	Характеристика условий реализации образовательной программы	16
5.1	Общесистемные требования к реализации образовательной программы	16
5.2	Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	17
5.3	Кадровые условия реализации образовательной программы	18
5.4	Финансовые условия реализации образовательной программы	18
5.5	Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе	18
6	Характеристика социокультурной среды Университета, содействующей формированию компетенций обучающихся	19
7	Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов	22
	Приложения	

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Назначение образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**, направленности Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий (далее - ОПОП ВО, программа бакалавриата, образовательная программа), реализуемая Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет» (далее - Университет) представляет собой систему документов, разработанную и утверждённую Университетом с учётом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047.

При разработке программы бакалавриата Университет формирует требования к результатам ее освоения в виде универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников (далее вместе - компетенции).

ОПОП ВО проектируется на основе компетентностно-ориентированного подхода к ожидаемым результатам обучения и студентоцентрированного подхода, который усиливает роль образовательных технологий в реализации образовательных программ. Компетентностно-ориентированная модель выпускника строится в соответствии с потребностями регионального рынка труда, с учетом новых достижений науки и техники, а также особенностей научно-педагогической школы и традиций Университета.

Студентоцентрированный подход предполагает учет личностных особенностей и потребностей обучающихся, акцент на самостоятельную деятельность, повышение личной ответственности обучающегося за результаты обучения.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: рабочий учебный план и график учебного процесса, рабочие программы и оценочные материалы дисциплин (модулей), аннотации к рабочим программам дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы всех видов практик, программу государственной итоговой аттестации, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

1.2 Нормативные документы, используемые при разработке образовательной программы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»;

Приказ Минтруда России от 15.06.2020 № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов от 29.01.2015 г. № ДЛ-1/05 вн;

Устав ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ, утвержден приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации;

СМК-П-13.19-2020 Положение об основных профессиональных образовательных программах высшего образования - программах бакалавриата, программах специалитета, программах магистратуры, реализуемых по ФГОС ВО (3++);

ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования.

1.3 Перечень сокращений

ОПОП ВО - основная профессиональная образовательная программа высшего образования;

ОПК - общепрофессиональные компетенции;

ОТФ - обобщенная трудовая функция;

ПрООП - примерная основная образовательная программа;

ПД - профессиональная деятельность;

ПС - профессиональный стандарт;

ПК - профессиональные компетенции;

УК - универсальные компетенции;

З.е. - зачетная единица;

ФГОС ВО 3++ - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Форма обучения

Обучение по программе бакалавриата в Университете осуществляется в очной и заочной формах обучения.

2.2 Срок обучения образования по программе

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

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;

в очно-заочной или заочной формах обучения увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;

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

2.3 Объем программы

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

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

2.4 Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности и (или) сфера профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 – Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).

2.5 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников

В рамках освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: *технологический*.

Тип (типы) задач профессиональной деятельности выпускников	Задачи профессиональной деятельности выпускников
Технологический	Организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания, в том числе специализированных пищевых продуктов
	Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания
	Организация и управление текущей деятельностью предприятия индустрии питания с учетом типа, специализации и концепции

2.6 Сопоставления профессиональных задач образовательной программы и обобщенных трудовых (ОТФ), трудовых функций (ТФ) профессионального стандарта

Задачи профессиональной деятельности выпускников	Обобщенная трудовая функция			Код и наименование трудовой функции
	код	наименование	уровень квалификации	
<p>Организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания, в том числе специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания</p>	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
				D/02.6 Управление качеством и безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
				D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Организация и управление текущей деятельностью предприятия индустрии питания с учетом типа, специализации и концепции	-	-	-	Контроль и оценка эффективности деятельности предприятия общественного питания

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижений

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Индикаторы достижений компетенций
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИД-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИД-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИД-4 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи ИД-5 _{УК-1} Знает о тенденциях и перспективах развития ресторанного бизнеса в России и за рубежом
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	ИД-1 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи или проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{УК-3} Способен к индивидуальной и командной работе, социальному взаимодействию, соблюдению этических норм в межличностном профессиональном общении ИД-2 _{УК-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)	ИД-1 _{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном (ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИД-2 _{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках ИД-3 _{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках. ИД-4 _{УК-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: •внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; •уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; •критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; •адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.

		ИД-5 _{УК-4} Составляет и корректно переводит академические и профессиональные тексты с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 _{УК-5} Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям ИД-2 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИД-3 _{УК-5} Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира. ИД-4 _{УК-5} Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера ИД-5 _{УК-5} Знает основы философских и этических учений, включая мировые религии, интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний
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	ИД-1 _{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-7} Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности. ИД-2 _{УК-7} Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 _{УК-8} Оценивает воздействие на человека и среду обитания в повседневной жизни и профессиональной деятельности вредных и опасных факторов. ИД-2 _{УК-8} Осуществляет выбор и составления плана мероприятий по защите человека и природной среды от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения. ИД-3 _{УК-8} Разрабатывает методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов для обеспечения устойчивого развития общества.
Инклюзивная компетентность	УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-1 _{УК-9} - Знает понятие инклюзивной компетентности, владеет базовыми дефектологическими знаниями. ИД-2 _{УК-9} - Владеет навыками взаимодействия в социальной сфере с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 _{УК-10} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике ИД-2 _{УК-10} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инстру-

		менты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски ИД-3 _{УК-10} Знает экономический механизм функционирования предприятий общественного питания, производственную и организационную структуру предприятия, методику расчета основных экономических показателей. ИД-4 _{УК-10} Владеет навыками проведения технико – экономического анализа; составления бизнес – плана, методами расчета основных экономических показателей работы предприятия общественного питания
Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-11} Идентифицирует общественную опасность проявления экстремизма и терроризма, противодействует им в профессиональной деятельности ИД-2 _{УК-11} Ориентируется в законодательстве в сфере противодействия коррупции, экстремизма и терроризма

3.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижений

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Индикаторы достижений компетенций
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-1} Использует современные информационные технологии и прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач ИД-2 _{ОПК-1} Знает сущность цифровых технологий для анализа и декомпозиции поставленных профессиональных задач. Способен грамотно, логично, аргументированно находить и анализировать информацию, формировать результаты решений поставленных задач с использованием цифровых технологий и профессиональных программ
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Знает основные законы химии, основные закономерности протекания химических процессов, определяет основные физико-химические характеристики химических веществ. Способен применять специализированные знания химических, биохимических процессов для решения профессиональных задач. ИД-2 _{ОПК-2} Способен осуществить выбор базовых химических методов исследований для решения задач профессиональной деятельности. ИД-3 _{ОПК-2} Знает классификацию, закономерности жизнедеятельности и условия развития микроорганизмов. Способен контролировать микробиологические процессы, происходящие в продуктах питания при их производстве, хранении и реализации. ИД-4 _{ОПК-2} Знает основные понятия в области научных исследований, методы поиска, сбора и анализа научно-технической информации в области производства продуктов питания. ИД-5 _{ОПК-2} Способен применять научные методы исследований, описывать данные экспериментов, оформлять результаты исследования.

		<p>ИД-6 <small>опк-2</small> Владеет способностью применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства пищевых продуктов</p> <p>ИД-7 <small>опк-2</small> Знает классификацию и свойства основных компонентов пищевого сырья. Способен применять аналитические и расчетные методы исследований для определения величины основного обмена и энергозатрат, вычисления суточной потребности в основных пищевых веществах, составления рациона питания.</p> <p>ИД – 8 <small>опк-2</small> Знает правила производственной санитарии, санитарно – гигиенические требования к размещению и содержанию предприятий общественного питания; личной гигиене и состоянию здоровья персонала</p>
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<p>ИД-1 <small>опк-3</small> Способен осуществлять решение инженерно-геометрических задач графическими способами</p> <p>ИД-2 <small>опк-3</small> Знает законы термодинамики и теплообмена, термодинамические процессы и циклы, основные свойства рабочих тел.</p> <p>ИД-3 <small>опк-3</small> Способен рассчитывать состояния рабочих тел, термодинамические процессы и циклы, теплообменные процессы в аппаратах и других теплотехнических устройствах, применяемых в отрасли</p> <p>ИД-4 <small>опк-3</small> Демонстрирует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач. Использует знания эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ИД-5 <small>опк-1</small> Способен использовать методику расчета и подбора приборов и технологического оборудования с использованием инженерных процессов при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-6 <small>опк-3</small> Понимает закономерности протекания и принципы технической реализации современных типовых процессов пищевых производств</p> <p>ИД-7 <small>опк-3</small> Владеет методами расчета и подбора процессов и аппаратов для проведения типовых процессов пищевых производств</p> <p>ИД-8 <small>опк-3</small> Использует основные законы инженерных наук при решении проектно- технологических задач профессиональной деятельности. Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов</p> <p>ИД-9 <small>опк-3</small> Знает назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования. Способен осуществлять его расчет и подбор в зависимости от типа предприятия.</p>
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<p>ИД-1 <small>опк-4</small> Способен выбрать технологические приемы производства продуктов питания с учетом рационального использования сырья</p> <p>ИД-2 <small>опк-4</small> Способен осуществлять технологический процесс производства продуктов питания</p>
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания	<p>ИД-1 <small>опк-5</small> Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания</p> <p>ИД-2 <small>опк-5</small> Способен проводить контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам на разных стадиях технологического процесса</p> <p>ИД-3 <small>опк-5</small> Владеет навыками разработки нормативной и технологической документации в области производства продукции общественного питания</p>

		<p>ИД-4 <small>ОПК-5</small> Демонстрирует знания основных понятий, терминов и законодательства РФ в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия на предприятиях пищевого производства</p> <p>ИД-5 <small>ОПК-5</small> Способен использовать нормативную, техническую документацию для обеспечения безопасности и качества выпускаемой продукции</p>
--	--	---

3.3 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижений

Задачи профессиональной деятельности выпускников	Код и наименование профессиональной компетенции	Основание (код и наименование трудовой функции ПС) ¹
Организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания, в том числе специализированных пищевых продуктов	ПК-1 Способен организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания, в том числе специализированных пищевых продуктов	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Индикаторы достижений компетенций		
<p>ИД-1 ПК-1 Знает термины и определения в области общественного питания; основы технологии производства продукции и организации производства</p> <p>ИД-2 ПК-1 Знает физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при кулинарной обработке, их влияние на пищевую ценность и безопасность продукции, а также изменение структурно-механических характеристик продукции. Способен использовать базовые знания о технологических процессах приготовления пищевых продуктов.</p> <p>ИД-3 ПК-1 Способен организовать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских и булочных изделий; проводить анализ качества готовых изделий на соответствие установленным нормам</p> <p>ИД-4 ПК-1 Знает этапы технологического цикла и принципы приготовления блюд зарубежной кухни. Умеет использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов</p> <p>ИД-5 ПК-1 Знает классификацию пищевых добавок; принципы использования пищевых добавок, пряностей, улучшителей и биологически активных веществ, при производстве продукции общественного питания, в том числе специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД-6 ПК-1 Владеет навыками работы с нормативно-правовыми документами в области применения пищевых и биологически активных добавок</p> <p>ИД-7 ПК-1 Знает основные требования к организации питания социально – ориентированных групп населения, в том числе детей и подростков, с учетом современных достижений науки о питании и нормативно – законодательной базы. Владеет навыками приготовления блюд и напитков для данной категории населения, оценки качества готовой продукции.</p> <p>ИД-8 ПК-1 Знает характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Разрабатывает новые виды оформления кулинарных и кондитерских изделий. Владеет практическими навыками кулинарного дизайна.</p>		

¹ Основанием может являться – профессиональный стандарт, соответствующий профессиональной деятельности выпускников (при наличии) или анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники.

ИД-9 ПК-1 Знает термины и определения в области технологии приготовления диетических блюд; характеристику питания основных групп населения; принципы и этапы производства продукции лечебно-профилактического и диетического питания; назначение и содержание диет. Владеет методами составления рационов питания; практическими навыками приготовления блюд.

ИД-10 ПК-1 Знает принципы разработки нового ассортимента функциональных продуктов питания, основные категории функционального питания. Способен осуществлять технологический процесс производства продуктов питания функционального назначения, в том числе специализированных пищевых продуктов

ИД-11 ПК-1 Знает основные понятия, термины и определения в области барного дела. Способен осуществлять технологический процесс производства напитков и проводить оценку их качества.

Задачи профессиональной деятельности выпускников	Код и наименование профессиональной компетенции	Основание (код и наименование трудовой функции ПС) ²
Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания	ПК – 2 Способен управлять качеством и безопасностью производимой продукции и предоставляемых услуг	D/02.6 Управление качеством и безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Индикаторы достижений компетенций		
<p>ИД – 1 ПК-2 Знает правила производственной санитарии, санитарно – гигиенические требования к размещению и содержанию предприятий общественного питания; личной гигиене и состоянию здоровья персонала</p> <p>ИД-2 ПК-2 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции</p> <p>ИД-3 ПК-2 Владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ИД-4 ПК-2 Знает основополагающие принципы хранения пищевых продуктов; факторы, влияющие на сохраняемость продуктов; процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров; методы снижения потерь при хранении; методы хранения продовольственных товаров однородных групп</p> <p>ИД-5 ПК-2 Знает классификацию услуг предприятий общественного питания; требования к их качеству, экологичности и безопасности. Способен разрабатывать новые виды услуг с учетом типа и класса предприятия.</p> <p>ИД-6 ПК-2 Владеет навыками организации производства на предприятиях питания различных типов и классов. Способен проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства</p> <p>ИД-7 ПК-2 Знает нормативную документацию в области качества и безопасности пищевой продукции, классификацию опасных факторов. Владеет навыками анализа рисков при производстве продукции общественного питания</p>		

² Основанием может являться – профессиональный стандарт, соответствующий профессиональной деятельности выпускников (при наличии) или анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники.

ИД-8 ПК-2 Способен разрабатывать программу производственного контроля на основе принципов ХАССП

ИД-9 ПК-2 Знает основные понятия в области контроля качества пищевой продукции, виды контроля; методы проведения и оценки качества сырья и готовой продукции

ИД-10 ПК-2 Способен осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции. Владеет практическими навыками разработки нормативно-технической и технологической документации

ИД-11 ПК-2 Владеет методикой и средствами проведения идентификации товаров; основными навыками выявления фальсификации

ИД-12 ПК-2 Владеет методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; начальными навыками документального оформления результатов идентификации товаров

Задачи профессиональной деятельности выпускников	Код и наименование профессиональной компетенции	Основание (код и наименование трудовой функции ПС) ³
Организация и управление текущей деятельностью предприятия индустрии питания с учетом типа, специализации и концепции	ПК – 3 Способен осуществлять управление текущей деятельностью предприятия общественного питания, в том числе с применением цифровых технологий	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, проведения анкетирования с ведущими работодателями
Индикаторы достижений компетенций		
<p>ИД-1 ПК-3 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию процесса производства продукции общественного питания. Знает особенности организации продовольственного и материально-технического снабжения; оперативное планирование производства и его организацию</p> <p>ИД-2 ПК-3 Знает классификацию предприятий общественного питания, характеристику методов и форм обслуживания, виды торговых помещений, ассортимент и назначение столовой посуды и приборов, назначение и принцип составления меню и прейскурантов, стандарты обслуживания</p> <p>ИД-3 ПК-3 Способен управлять процессом обслуживания посетителей в соответствии с типом, классом и концепцией предприятия</p> <p>ИД-4 ПК-3 Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятия общественного питания. Осуществляет контроль за его соблюдением.</p> <p>ИД-5 ПК-3 Демонстрирует знание классификации и основных требований, предъявляемых к персоналу предприятия общественного питания. Способен управлять трудовыми ресурсами предприятия и разрабатывать критерии оценки профессионального уровня работников.</p> <p>ИД-6 ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия общественного питания с учетом типа, класса, концепции и стратегии развития. Владеет навыками контроля и диагностики эффективности деятельности предприятия.</p> <p>ИД-7 ПК-3 Владеет практическими навыками ведения в организациях общественного питания учёта производственных запасов, готовой продукции, калькулирования себестоимости продукции, составления технической и технологической документации в условиях производства продукции питания</p>		

³ Основанием может являться – профессиональный стандарт, соответствующий профессиональной деятельности выпускников (при наличии) или анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники.

ИД-8 ПК-3 Знает историю развития ресторанного бизнеса в России и за рубежом; классификацию предприятий общественного питания, требования к работникам предприятий общественного питания.

ИД-9 ПК-3 Знает содержание профессиональных программных продуктов, владеет навыками работы с ними

4 Документы, регламентирующие структуру и содержание образовательной программы

4.1 Учебный план и календарный учебный график

Представлены в приложении отдельными документами.

4.2 Паспорт формирования компетенций

Представлен в приложении отдельным документом.

4.3 Рабочие программы и оценочные материалы дисциплин

Представлены в приложении отдельными документами.

4.4 Программа воспитания

Представлена в приложении отдельным документом.

4.5 Календарный план воспитательной работы

Представлен в приложении отдельным документом.

4.6 Программы практик

Представлены в приложении отдельными документами.

4.7 Программа государственной итоговой аттестации

Представлена в приложении отдельным документом.

4.8 Методические материалы

Методические материалы включают в себя учебно-методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, ГИА (ЭУМКД), размещенные в электронно-образовательной среде Университета (<http://moodle.dalgau.ru/>), в том числе рекомендуемую в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, ГИА учебную литературу, имеющуюся в библиотеке Дальневосточного ГАУ.

5 Характеристика условий реализации образовательной программы

5.1 Общесистемные требования к реализации образовательной программы

ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ имеет санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам, а также заключение Главного управления МЧС России по Амурской области о соответствии объектов защиты обязательным требованиям пожарной безопасности. Все объекты недвижимого имущества (здания), закреплены за университетом на праве оперативного управления.

Организация располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения должен обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной

среде Университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории Университета, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации программы бакалавриата с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;

- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

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.

5.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, 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 к электронной информационно-образовательной среде Университета.

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

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра 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.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

5.3 Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют 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), имеют 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).

5.4 Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется Министерством сельского хозяйства Российской Федерации. Расчет нормативов финансового обеспечения образовательных услуг осуществляется на основе базового норматива, а также корректирующих коэффициентов, отражающих особенности оказания образовательных услуг.

5.5 Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Одной из важных задач, решение которой направлено на обеспечение улучшения качества подготовки специалистов в университете – это оценка качества получаемого образования, согласованная с системой научных знаний и профессиональных задач в выбранной профессиональной деятельности, а также оценка возможности изменения системы образования, обеспечивающей улучшение его качества.

Дальневосточный ГАУ обеспечивает разработку и реализацию механизмов системы оценки качества образовательной деятельности, учет и дальнейшее использование полученных результатов.

Система внутренней независимой оценки качества образования (далее – ВНОКО) в университете регламентирована Положением о проведении внутренней независимой оценки качества образования по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, СМК-П-14.03-2018. ВНОКО осуществляется непрерывно и предназначена для получения объективных данных о ходе, содержании и результатах образовательной деятельности, обеспечивающих своевременное внесение коррективов в образовательный процесс в целях повышения его эффективности, качества подготовки обучающихся и принятия управленческих решений в университете.

Внутренняя независимая оценка качества подготовки обучающихся университета осуществляется в рамках:

- промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам;
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практик;
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам выполнения курсовых работ и проектов, а также участия в проектной деятельности;
- проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины;
- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам;
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся;
- проведения олимпиад и других конкурсных мероприятий по отдельным дисциплинам;
- государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации) обучающихся.

Важной составляющей СМК является внутренний мониторинг качества организации образовательного процесса, как ключевой элемент внутривузовской системы управления качеством образования, обеспечивающий комплексную оценку условий реализации образовательного процесса в логике их соответствия требованиям ФГОС ВО и ожиданиям его непосредственных участников – абитуриентов, студентов, преподавателей и работодателей.

Регулярное проведение самообследования осуществляется в соответствии с приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 462 «Об утверждении порядка проведения самообследования образовательной организацией» и от 10.12.2013 № 1324 «Об утверждении показателей деятельности образовательной организации, подлежащей самообследованию».

В университете разработана, внедрена и функционирует система менеджмента качества (СМК) в соответствии с требованиями международного стандарта ISO 9001 и с учетом рекомендаций Типовой модели системы качества образовательного учреждения.

В области обеспечения качества подготовки специалистов университет руководствуется Стратегией развития университета, Миссией и Политикой в области качества, гарантирующая качество предоставляемых образовательных услуг и научно-исследовательских разработок, а также действующими локальными нормативными актами <http://www.dalgau.ru/sveden/document/> (Раздел Документы, подраздел локальные нормативные акты).

6 Характеристика социокультурной среды Университета, содействующей формированию компетенций обучающихся

В федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет» созданы благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся.

Реализация системы развития социально-личностных компетенций обучающихся, овладевающих основной профессиональной образовательной программой, предусматривает использование всех имеющихся возможностей, как факультета, так и Университета в целом.

Целью воспитательной работы среди обучающихся является воспитание личности, сочетающей в себе глубокие профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающей правовой и коммуникабельной культурой, способной к творческому самовыражению и активной гражданской позицией.

Воспитательная работа осуществляется согласно следующих нормативно-правовых документов:

- Конституция РФ (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020);
- Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 № 197-ФЗ;
- Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;
- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального законом от 31.07.2020 №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Федеральный закон «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам добровольчества (волонтерства)» №15-ФЗ от 05.02.2018 г.;
- Распоряжение Правительства РФ от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Распоряжение Правительства РФ от 27.12.2018 № 2950-р «Об утверждении Концепции развития добровольчества (волонтерства) в Российской Федерации до 2025 года»;
- Постановления Правительства Российской Федерации от 26.12.2017 г. №1642 Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- План мероприятий по реализации Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 г. №2403-р;
- Посланий Президента России Федеральному Собранию Российской Федерации;
- Стандарт организации воспитательной деятельности образовательных организаций высшего образования, утвержден на заседании Совета Министерства образования и науки РФ по делам молодежи с участием Президиума Российского Союза ректоров 04.09.2015 г., протокол № ДЛ-34/09пр;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.02.2014 года №ВК-262/09 и № ВК-264/09 «О методических рекомендациях о создании и деятельности советов обучающихся в образовательных организациях».
- Приказ Минобрнауки России от 15.03.2013 № 185 «Об утверждении Порядка применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания»;
- Письмо Министерства образования РФ от 20.03.2002 № 30-55 181/16 «Рекомендации по организации внеучебной работы со студентами в образовательном учреждении высшего профессионального образования»;

- Письмо Минобразования России от 02.10.2002 № 15-52-468/15-01-21 «О развитии студенческого самоуправления в Российской Федерации» (вместе с «Информацией о развитии студенческого самоуправления в образовательных учреждениях высшего и среднего профессионального образования Российской Федерации», «Рекомендациями по развитию студенческого самоуправления в образовательных учреждениях высшего и среднего профессионального образования Российской Федерации»);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 22.02.2006 № 06-197 «Рекомендации по организации воспитательного процесса в вузе»;
- Письмо Рособразования от 28.03.2006 № 421/12-12 «Об организации культурно-массовой, физкультурной и оздоровительной работы со студентами»;
- Письмо Минобрнауки России от 25.02.2016 № 09-313 «Об эффективности расходования средств для организации культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы со студентами»;
- Программа гражданско-патриотического воспитания студентов аграрных вузов России на 2021 – 2025 годы;
- Концепция воспитательной работы ФГБОУ ВО Дальневосточного ГАУ;
- Положение о службе проректора по воспитательной работе, молодежной политике и связям с общественностью ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;
- Положение о Совете по воспитательной работе ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;
- Положение о студенческом самоуправлении ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;
- Положение об Объединенном студенческом совете, принятое на Конференции обучающихся;
- Положение о кураторе студенческой академической группы;
- Положение о Доске Почета «Ими гордится университет» ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;
- Положение об Отделе по организации воспитательной и внеучебной работы;
- Положение о Музее истории университета;
- Положение о порядке пользования объектами инфраструктуры ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;
- Положение о порядке посещения обучающимися по своему выбору мероприятий, не предусмотренных учебным планом;
- Правила внутреннего трудового распорядка;
- Приказы и распоряжения ректора Университета.
- Решения Ученого совета Университета и совета по воспитательной работе.

Общее руководство и организацию воспитательной работы в ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ осуществляет проректор по воспитательной работе, молодежной политике и связям с общественностью.

Технология воспитания предполагает как непосредственное воздействие на личность обучающегося с целью достижения поставленных задач, так и опосредованное воздействие, для создания оптимальных условий освоения приобретаемых компетенций, т.е. его способностью применять в практической деятельности знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Большое значение в культурно-просветительской работе играют различные объединения обучающихся: научно-исследовательские, творческие объединения, волонтерское объединение, студенческие советы, студенческие специализированные отряды, спортивные секции и т.д. Для обеспечения социально-психологического содействия, проведения профилактических мероприятий, направленных на предотвращение асоциального поведения в вузе создана психологическая служба.

Основу информационного обеспечения составляет официальный сайт Дальневосточный ГАУ, социальные сети (Телеграм, ВКонтакте), информационные стенды факультетов, кафедр и студенческого совета.

В Университете регулярно проводится работа с обучающимися по приобщению эстетических и культурных ценностей, созданию необходимых условий для реализации их творческих способностей и задатков, вовлечению их в активную культурно-досуговую деятельность. Обучающиеся участвуют во многих культурно-массовых мероприятиях города, межвузовских и международных конкурсах. Для формирования здорового образа жизни в вузе действуют спортивные секции по футболу, волейболу, баскетболу, настольному теннису и другие.

В ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ создан и функционирует совет молодых ученых, основные задачи которого заключаются в содействии формированию этических норм научной деятельности, пропаганде новейших достижений науки, укреплении и развитии международных связей молодых ученых, консолидации усилий молодых ученых в разработке решений актуальных научных проблем и решения приоритетных научных задач, защиты и реализации профессиональных, интеллектуальных и социально-бытовых интересов научной молодежи, организации досуга молодых ученых.

В Университете предусмотрена система материального поощрения за успехи в учебной, научной деятельности, спорте, общественной и культурной жизни. За активное участие в жизни факультета и вуза предусмотрена также форма морального поощрения, служащая отражением успехов и особых достижений обучающихся – университетская Доска Почета «Ими гордится Университет».

7. Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и(или) инвалидов

В Университете реализуется организационная модель инклюзивного образования - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. Модель позволяет лицам, имеющим ограниченные возможности здоровья (далее – ОВЗ) и инвалидность, использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса.

Организация безбарьерной архитектурной среды Университета - обеспечивает возможность доступности прилегающей территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для лиц с ОВЗ и инвалидов в здания и помещения, учитывая потребность для лиц с нарушениями зрения, нарушениями слуха, нарушениями опорно-двигательного аппарата. Организована система видеонаблюдения и автоматическая пожарная сигнализация с сигнализаторами пожарной опасности и детекторами дыма.

Обозначены учебные аудитории, расположенные и адаптированные максимально комфортно для разных категорий инвалидов - первый или второй этажи, широкие дверные проемы, низкие пороги, мультимедийное оборудование и др. В учебном помещении, в котором обучается студент с ОВЗ или инвалидностью (в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, библиотеке и т.д.) выделяются по 1 месту для обучающихся-инвалидов по конкретному виду нарушений здоровья – зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата. В стандартной учебной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучающихся с нарушениями слуха и зрения. Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата предусмотрены специальные столы рабочие.

При организации учебного процесса для лиц с ОВЗ и инвалидов используется:

- для обучающихся с нарушениями слуха закуплена переносная индукционная система радиокласс «Сонет-РСМ» 1-1-ипа. Имеются акустический усилитель и колонки, телевизионная аппаратура, видеоаппаратура, электронная доска, мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, экран на штативе). Заключен договор о сотрудничестве и взаимодействии (предоставление инвалидам по слуху, при необходимости, услуг сурдопереводчика при организации образовательной деятельности и проведении вступительных испытаний для поступающих в Университет) между университетом и Амурским региональным

отделением общероссийской общественной организацией инвалидов «Всероссийское общество глухих».

- для обучающихся с нарушением зрения имеется портативный видеоувеличитель ONYX «DesksetHD 22», портативное устройство для чтения/увеличения «Pearl», программное обеспечение экранного доступа «JawsforWindows 16.0 Pro», мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, экран на штативе), магнитофоны кассетные миниатюрные, звукозаписывающая и звуковоспроизводящая аппаратура, интерактивная доска, аудиокниги (аудиоучебники). В электронно-библиотечной системе «ЛАНЬ» - сервис для незрячих в мобильном приложении на платформах iOS и Android: интегрированный синтезатор речи и уникальные сервисы.

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата – интерактивная доска, телевизионная аппаратура, видеоаппаратура, мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, экран на штативе), кресло-коляска инвалидная (H007), трость для ходьбы, столы рабочие для инвалидов-колясочников.

Обучение инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья и осуществляется на основе образовательных программ, при необходимости адаптированных для них. Адаптированная образовательная программа разрабатывается при наличии заявления со стороны обучающегося (родителей, законных представителей) и медицинских показаний, а также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации (при предъявлении).

Выбор методов обучения определяется в каждом отдельном случае целями обучения, содержанием обучения, исходным уровнем имеющихся знаний, умений, навыков, особенностями восприятия учебной информации лицами с ОВЗ и инвалидами.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ и учитывают их при организации образовательного процесса.

Университет предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет. Доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ к библиотечному фонду осуществляется с использованием специальных технических и программных средств (как собственных, так и университетских). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ОВЗ обеспечены доступом к сети Интернет.

Университет обеспечивает обучающимся лицам с ОВЗ и инвалидам возможность освоения специализированных адаптационных дисциплин, включаемых в вариативную часть образовательной программы.

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Форма проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумажном носителе, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ могут разрабатываться индивидуальные учебные планы. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ОВЗ по заявлению может быть увеличен.

Практика для обучающихся с ОВЗ и инвалидов является неотъемлемой частью учебного процесса, проводится в соответствии с учебным планом и с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся.

Обучающиеся инвалиды и с ОВЗ могут проходить практику в структурных подразделениях университета, обладающих необходимым кадровым потенциалом или в организациях различных организационно-правовых форм, осуществляющих деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности в соответствии с договорами, заключаемыми между университетом и указанными организациями.

Выбор профильной организации для прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ согласуется с требованием их доступности для данной категории обучающихся.

При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости, в месте проведения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, видом профессиональной деятельности и характером труда.

Инвалиды и лица с ОВЗ, обучавшиеся по данному направлению подготовки, успешно освоившие образовательную программу, получают документ об образовании и о квалификации.

В Университете созданы благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся.

Важным фактором социальной адаптации обучающихся инвалидов и с ОВЗ является индивидуальная поддержка, которая носит название «сопровождение». Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления компетенций,

- медико-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение адаптационных возможностей обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, что снижает риск обострения основного заболевания,


- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ. Это содействие в решении бытовых проблем, проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Целью воспитательной работы среди обучающихся является воспитание личности, сочетающей в себе глубокие профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающей правовой и коммуникабельной культурой, способной к творческому самовыражению и активной гражданской позицией.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ внедряется - волонтерское движение среди студенчества. Волонтерское движение не только способствует социализации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных студентов, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Мероприятия по содействию трудоустройству выпускников-инвалидов и с ОВЗ необходимо осуществлять во взаимодействии с государственным центром занятости населения, организациями и предприятиями, а также общественными организациями инвалидов.

Лист регистрации изменений

Изменения	Основания для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменения
Образовательная программа актуализирована согласно письму Министерства науки и высшего образования РФ от 21.12.2022 г. № МН-5/35982 О направлении программы образовательного модуля "Основы военной подготовки" для обучающихся образовательных организаций высшего образования; приказа Министерства науки и высшего образования высшего образования РФ от 27.02.2023 г. № 208 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты»; письму Министерства науки и высшего образования высшего образования РФ от 21.04.2023 г. № МН-11/1516-ПК О направлении проекта концепции модуля «Основы российской государственности». Актуализированы описательная часть образовательной программы в части требований к результатам освоения образовательной программы; приложения ОПОП ВО, указанные в пунктах 4.1-4.3; 4.6.-4.8	Решение Ученого совета от 22.05.2023, протокол № 11, приказ ректора от 23.05.2023 № 161-о «Об актуализации образовательных программ на 2023/2024 учебный год»			29.05.2023 г.