

Минобрнауки России
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»



УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО «ВГУИТ»

проф. Попов В.Н.

« 25 »

июня

20 20 г.

Номер внутривузовской регистрации

ОП ВО ВГУИТ 2.2.19.04.04-2020

АДАптиРОВАННАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(указывается код и наименование направления подготовки)

**производственно-технологическая, организационно-управленческая,
научно-исследовательская, маркетинговая, проектная**

(указываются виды профессиональной деятельности)

Биомолекулярные технологии в диетологии и ресторанном бизнесе

(направленность (профиль) подготовки, наименование образовательной программы)

Квалификация (степень) выпускника

Магистр

(бакалавр, специалист, магистр, исследователь, преподаватель-исследователь)

Воронеж

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	3
2.	Термины, определения, обозначения, сокращения	4
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	23
5.	Ресурсное обеспечение	24
6.	Характеристики социально-культурной среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций студентов	28
7.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимся образовательной программы	33
	<i>Приложение 1</i> Справочник распределения компетенций	
	<i>Приложение 2</i> Учебно-методическое и информационное обеспечение	
	<i>Приложение 3</i> Сведения о профессорско-преподавательском составе	

1. Общие положения

1.1. Адаптированная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания является системой учебно-методических документов и сформирована на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС ВО) по данному направлению подготовки, утвержденного 20 ноября 2014 г. № 1482.

1.2. Нормативные документы для разработки адаптированной образовательной программы высшего образования

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (в дейст. редакции) "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014 г. № 1482);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн);
- "Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса" (утв. Минобрнауки России 08.04.2014 N АК- 44/05вн);
- Приказ Минтруда России от 07.05.2015 № 28/н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510);
- Устав ФГБОУ ВО «ВГУИТ»;
- СТ ВГУИТ 1.2.01 – 2012 СТАНДАРТЫ УНИВЕРСИТЕТА. Порядок разработки, структура, оформление и введение в действие;
- Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 N 1309 (ред. от 18.08.2016) Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи;
- П ВГУИТ 2.4.16-2017 Положение об организации инклюзивного образования лиц с ОВЗ;
- П ВГУИТ 2.5.12-2016 Положение о социально-культурной среде вуза;
- П ВГУИТ 2.4.05-2017 Положение о практике обучающихся;
- П ВГУИТ 2.4.18-2017 Положение о порядке проведения и объеме подготовки по физической культуре и спорту;
- П ВГУИТ 2.4.25-2018 Положение о тьюторском сопровождении обучающихся-2018;
- СТ 2.4.08-2017 ГИА-версия 6;
- П ВГУИТ 3.2.07-2017 Положение о порядке предоставления обучающимся академического отпуска;
- Должностные инструкции заведующего производством, технолога, инженера по оборудованию Научно-учебно-производственного центра технологий индустрии гостеприимства ВГУИТ.

1.3. Характеристика адаптированной образовательной программы

Адаптированная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания является программой второго уровня высшего профессионального образования (магистр). Нормативные сроки освоения, общая трудоемкость освоения вузовской основной образовательной программы (в зачетных единицах) и соответствующая квалификация (степень) уровня высшего профессионального образования приводится в таблице 1.

Таблица 1

Структура программы магистратуры

Структура программы магистратуры		Объем программы прикладной магистратуры в зачетных единицах
Блок 1	Дисциплины (модули)	60
	Базовая часть	23
	Вариативная часть	37
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	51
	Вариативная часть	51
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
	Базовая часть	9
Объем программы магистратуры		120

Срок получения образования по программе магистратуры:

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 2 года. Объем программы магистратуры в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;

в очно-заочной или заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается не менее чем на 3 месяца и не более чем на полгода (по усмотрению организации), по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения. Объем программы магистратуры в очно-заочной или заочной формах обучения, реализуемой за один учебный год, определяется организацией самостоятельно;

при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, устанавливается организацией самостоятельно, но не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья организация вправе продлить срок не более чем на полгода по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения. Объем программы магистратуры за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

Квалификация выпускника – магистр (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (от 12 сентября 2013 г. № 1061).

Образовательная деятельность по программе магистратуры осуществляется на государственном языке (государственных языках) Российской Федерации.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном Университетом. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организация устанавливает особый порядок освоения

дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Адаптированная образовательная программа высшего образования обеспечивает формирование у обучающихся с ОВЗ и обучающихся инвалидов всех компетенций, установленных соответствующими федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования. Одним из существенных компонентов осуществления процесса инклюзивного высшего образования лиц с ОВЗ и инвалидов по адаптированным программам является наличие в этих программах адаптационных модулей (дисциплин), способствующих профессиональной и социальной адаптации обучающихся, самоорганизации учебной деятельности, позволяющих корректировать индивидуальные нарушения учебных и коммуникативных умений, в том числе с помощью информационных и коммуникационных технологий, в том числе:

- социальная адаптация;
- социально-психологическая адаптация;
- профессиональная адаптация;
- трудовая адаптация.

1.4. Направленности (профили) подготовки образовательной программы обучающегося по направлению подготовки 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания:

- не предусмотрены

1.5. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о высшем образовании уровня специалитета или бакалавриата.

2. Термины, определения, обозначения, сокращения

Адаптированная образовательная программа – образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Высшее учебное заведение (вуз) - образовательное учреждение, учрежденное и действующее на основании законодательства Российской Федерации об образовании, имеющее статус юридического лица и реализующее в соответствии с лицензией образовательные программы высшего образования.

Дистанционные образовательные технологии (ДОТ) – образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационных и телекоммуникационных технологий при опосредованном (на расстоянии) или частично опосредованном взаимодействии обучающегося и педагогического работника.

Образование – единый целенаправленный процесс воспитания и обучения, являющийся общественно значимым благом и осуществляемый в интересах человека, семьи, общества и государства, а также совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностных установок, опыта деятельности и компетенции определенных объема и сложности в целях интеллектуального, духовно-нравственного, творческого, физического и (или) профессионального развития человека, удовлетворения его образовательных потребностей и интересов.

Обучение – целенаправленный процесс организации деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенциями, приобретению опыта деятельности, развитию способностей, приобретению опыта применения знаний в повседневной жизни и формированию у обучающихся мотивации получения образования в течение всей жизни.

Образовательная программа – комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Обучающийся - физическое лицо, осваивающее образовательную программу.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Образовательная деятельность – деятельность по реализации образовательных программ.

Направленность (профиль) образования – ориентация образовательной программы на конкретные области знания и (или) виды деятельности, определяющая ее предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающегося и требования к результатам освоения образовательной программы.

Учебный план – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и формы промежуточной аттестации обучающихся.

Рабочий учебный план – документ, регламентирующий организацию образовательного процесса в образовательном учреждении: распределение содержания образовательной программы по учебным курсам, дисциплинам, годам обучения.

Индивидуальный учебный план – учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Зачетная единица - унифицированная единица измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося, при указании объема образовательной программы и ее составных частей. Зачетная единица для образовательных программ, разработанных в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами, эквивалентна 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут).

Качество образования – комплексная характеристика образовательной деятельности и подготовки обучающегося, выражающая степень их соответствия федеральным государственным образовательным стандартам и (или) потребностям физического или юридического лица, в интересах которого осуществляется образовательная деятельность, в том числе степень достижения планируемых результатов образовательной программы.

Компетенция – способность применять знания, умения и личностные качества выпускника для успешной деятельности в определенной области.

Квалификация – уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

Нормативный срок обучения – установленный образовательным стандартом срок освоения выпускником основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Практика – вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Промежуточная аттестация – это курсовые экзамены, зачеты, курсовые работы (проекты) и другие формы аттестации, определенные учебным планом, которыми сопровождается освоение образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы.

Профессиональное образование – вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции определенных уровня и объема, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности.

Рабочая программа дисциплины (модуля) (РП) – нормативный документ, соответствующий требованиям ФГОС ВО (СПО), учитывающий специфику подготовки обучающихся по избранной специальности/ направлению, определяющий объем, содержание, порядок изучения учебной дисциплины, а также способы контроля результатов ее усвоения.

Уровень образования – заверченный цикл образования, характеризующийся определенной единой совокупностью требований.

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) – совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Фонд оценочных материалов - комплект методических материалов, предназначенный для решения задачи соответствия, т.е. установления в ходе аттестационных испытаний выпускников, завершивших освоение образовательной программы по определенному направлению подготовки или специальности, факта соответствия (или несоответствия) уровня их подготовки требованиям соответствующего ФГОС ВО.

Электронное обучение - система электронного обучения, обучение при помощи информационных, электронных технологий.

Используются следующие сокращения:

ВО – высшее образование;

АОП ВО – адаптированная образовательная программа высшего образования;

ОП ВО – образовательная программа высшего образования;

ПС – профессиональный стандарт;

ОК – общекультурные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПКв – профессиональные компетенции (вузовские);

УЦ ОП – учебный цикл образовательной программы;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ФГБОУ ВО «ВГУИТ» – федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Воронежский го-

сударственный университет инженерных технологий».

ОП ВО составлена с учетом ПС «Руководитель предприятия питания», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации 7.05.2015 г. № 281н, а также с учетом рекомендаций ФУМО и требованием ключевых работодателей (НУПЦТИГ ВГУИТ).

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

С учетом требований ПС, требований ФГОС ВО и направленностью программы «Технология продукции и организация общественного питания» с целью формирования компетентностной модели выпускника, максимально подготовленного к профессиональной деятельности и обладающего необходимым объемом знаний, включая фундаментальные, и ключевыми компетенциями - профессиональными и универсальными составлена таблица 2 соответствия программы магистратуры профессиональным стандартам и рекомендациям ключевых работодателей.

Таблица 2

Соответствие программы профессиональным стандартам и рекомендациям ключевых работодателей

Назначение программы	Название программы	Номер уровня квалификации	Наименование выбранного профессионального стандарта
Технология продукции и организация общественного питания	«Технология продукции и организация общественного питания»	7	- Приказ Минтруда России от 07.05.2015 № 281н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510); - Должностные инструкции заведующего производством, технолога, инженера по оборудованию Научно - учебно - производственного центра технологий индустрии гостеприимства ВГУИТ.

3.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;
- научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

3.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

3.3.1 Основным видом профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры является: производственно-технологическая.

3.3.2 Дополнительными видами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры являются: организационно-управленческая, научно-исследовательская, проектная, маркетинговая.

3.4. Профессиональные задачи выпускника, освоившего программу магистратуры:

а. производственно-технологическая деятельность:

- контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;
- разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;
- обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;
- разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;
- требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;
- оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;
- разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;
- установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;
- установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;
- установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;
- учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;
- разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;
- согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативности;
- проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;
- повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;

- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;
- повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;
- применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;
- выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;
- обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;
- разработка новых конкурентоспособных концепций;
- разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;
- установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;
- подбор и развитие персонала, оплата его труда;
- политика закупок продуктов и управление запасами;
- стратегия развития процесса продаж;
- разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;
- разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;
- контроль за документооборотом на предприятии питания;
- организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;
- оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.

б. организационно-управленческая деятельность:

- разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания;
- установка требований к объемам продаж на предприятии;
- разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами предприятия;
- разработка требований к взаимодействию процесса обслуживания гостей с другими бизнес-процессами предприятия;
- разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия;
- разработка и оценка эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания;
- организация процесса кадрового делопроизводства;
- анализ и оценка социальной и морально-психологической обстановки в коллективе работников предприятия;
- разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;
- разработка требований к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту в части управления персоналом;
- организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений;
- организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания;
- оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;
- управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;

- разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания;
- разработка автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания;
- поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;
- адаптация современных версий систем управления качества конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции;
- организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания;

в. научно-исследовательская деятельность:

- разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;
- разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;
- разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;
- разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания;

г. маркетинговая деятельность:

- проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции;
- разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования;
- разработка требований к маркетинговой стратегии деятельности предприятия на основе маркетинговой информации;
- формирование маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций, направленных на повышение продаж продукции;
- контроль за реализацией маркетинговых планов и программ;
- оценка рисков в области маркетинговой деятельности предприятия питания;

д. проектная деятельность:

- разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания;
- оценка рисков при управлении проектами реконструкции и открытия предприятия питания;
- подбор и расчеты технологического оборудования, его размещения и монтажа;
- контроль, оценка качества и приемка строительно-монтажных работ в соответствии с проектом после реконструкции;
- разработка проектов нормативно-технической и технологической документации предприятий.

3.5 Требования ПС и соответствие ФГОС ВО

Анализ обобщенных трудовых функций ПС представленных в таблице 2 определил наиболее значимые обобщенные трудовые функции для производственно-технологического, организационно-управленческого, научно-исследовательского, проектного и маркетингового видов деятельности ОО, реали-

зация которых полностью или частично предусматривается ФГОС ВО:

- стратегическое управление развитием предприятия питания.

Анализ трудовых функций ПС представленных в таблице 2 определил наиболее значимые трудовые функции для производственно-технологического, организационно-управленческого, научно-исследовательского, проектного и маркетингового видов деятельности ОО, реализация которых полностью или частично предусматривается ФГОС ВО:

Профессиональный стандарт предусматривает три ТФ:

- анализ и оценка деятельности предприятия питания;
- разработка и реализация стратегии развития предприятия питания;
- управление проектами и изменениями.

Трудовые действия для ТФ - анализ и оценка деятельности предприятия питания:

- сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений;

- организация системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания;

- руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.

Необходимые умения:

- владеть навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания;

- владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания;

- применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания;

- владеть навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания.

Необходимые знания:

- законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;

- формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания на предприятиях питания;

- технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания;

- основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятия питания.

Трудовые действия для ТФ - разработка и реализация стратегии развития предприятия питания:

- определение миссии и целей развития предприятия питания;

- формирование конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания;

- реализация стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие;

- проведение организационной диагностики и проектирование организационной структуры предприятия питания;

- стратегический контроль деятельности предприятия питания;

- разработка и принятие управленческих решений по повышению конкурен-

тоспособности и развитию предприятия питания;

- оценка эффективности реализации стратегии развития предприятия питания;
- выявление стратегических проблем развития предприятия питания и разработка мер по их устранению.

Необходимые умения:

- формулировать миссию и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон;
- владеть методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;
- владеть навыками выявления проблем развития предприятия питания;
- владеть методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания;
- владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.

Необходимые знания:

- законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;
- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания;
- основы риск-менеджмента и антикризисного управления.

Трудовые действия для ТФ - управление проектами и изменениями:

- выявление потребности в изменениях деятельности предприятия питания;
- разработка и реализация проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания;
- планирование и управление организацией процесса преобразований;
- общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания;
- оценка эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания.

Необходимые умения:

- выявлять и анализировать основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания;
- находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи;
- разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания;
- управлять командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания;
- преодолевать сопротивление коллектива внедрению изменений;
- контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами.

Необходимые знания:

- законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;
- основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями;
- теория конфликтологии и психологии делового общения;
- системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности.

По результатам анализа трудовых функций ПС выбраны наиболее значимые, и составлен обобщённый перечень задач профессиональной деятельности выпускника образовательной программы высшего образования и в соответствии с ФГОС ВО (таблица 3).

Сопоставление профессиональных задач ФГОС и трудовых функций ПС

Требования ФГОС ВО	Требования ПС	Выводы
1	2	3
«Технология продукции и организация общественного питания»		
<p>контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;</p> <p>разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;</p> <p>разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;</p> <p>требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;</p> <p>установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес – процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;</p> <p>повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;</p> <p>разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;</p> <p>применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;</p> <p>обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;</p> <p>организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;</p> <p>оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.</p> <p>разработка и оценка эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания;</p> <p>организация процесса кадрового делопроизводства;</p> <p>анализ и оценка социальной и морально-психологической обстановки в коллективе работников предприятия;</p> <p>оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;</p> <p>управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;</p> <p>адаптация современных версий систем управления качества конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции.</p>	<p>Анализ и оценка деятельности предприятия питания (ТФ)</p>	<p>Требования ФГОС ВО соответствуют требованиям ПС</p>

<p>обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;</p> <p>оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;</p> <p>разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;</p> <p>установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;</p> <p>учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;</p> <p>согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативность;</p> <p>проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;</p> <p>выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;</p> <p>разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;</p> <p>подбор и развитие персонала, оплата его труда;</p> <p>политика закупок продуктов и управление запасами;</p> <p>стратегия развития процесса продаж;</p> <p>разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;</p> <p>разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;</p> <p>контроль за документооборотом на предприятии питания;</p> <p>разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания;</p> <p>установка требований к объемам продаж на предприятии</p> <p>разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами предприятия;</p> <p>разработка требований к взаимодействию процесса обслуживания гостей с другими бизнес-процессами предприятия;</p> <p>разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия;</p> <p>разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;</p> <p>разработка требований к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту в части управления персоналом;</p> <p>организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений;</p> <p>организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания;</p> <p>разработка автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства</p>	<p>Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания (ТФ)</p>	<p>Требования ФГОС ВО соответствуют требованиям ПС</p>
--	--	--

<p>продукции питания;</p> <p>поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания;</p> <p>проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции;</p> <p>разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования;</p> <p>разработка требований к маркетинговой стратегии деятельности предприятия на основе маркетинговой информации;</p> <p>формирование маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций, направленных на повышение продаж продукции;</p> <p>контроль за реализацией маркетинговых планов и программ;</p> <p>оценка рисков в области маркетинговой деятельности предприятия питания.</p>		
<p>повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;</p> <p>поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;</p> <p>разработка новых конкурентоспособных концепций;</p> <p>установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания;</p> <p>разработка автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания;</p> <p>поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;</p> <p>разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;</p> <p>разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;</p> <p>разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;</p> <p>разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исслед-</p>	<p>Управление проектами и изменениями на предприятии питания (ТФ)</p>	<p>Требования ФГОС ВО соответствуют требованиям ПС</p>

<p>дований в производство продуктов питания; разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания; оценка рисков при управлении проектами реконструкции и открытия предприятия питания; подбор и расчеты технологического оборудования, его размещения и монтажа; контроль, оценка качества и приемка строительно-монтажных работ в соответствии с проектом после реконструкции; разработка проектов нормативно-технической и технологической документации предприятий.</p>		
---	--	--

3.6. Требования к результатам освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы выпускника по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания с квалификацией (степенью) «магистр» должен обладать следующими компетенциями (табл. 4).

Таблица 4

Компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Название компетенции
1	2
ОК	Общекультурные компетенции выпускника:
ОК-1	Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
ОК-2	Готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
ОК-3	Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
ОПК	Общепрофессиональные компетенции выпускника:
ОПК-1	Готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2	Готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-3	Способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
ОПК-4	Способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии
ОПК-5	Способностью создавать и поддерживать имидж предприятия
ПК	Профессиональные компетенции выпускника
	<i>Производственно-технологическая деятельность</i>
ПК-1	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность
ПК-2	Способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов
ПК-3	Способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия
ПК-4	Способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и

	безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-5	Способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами
ПК-6	Готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж
ПК-7	Способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
	<i>Организационно-управленческая деятельность</i>
ПК-8	Способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности
ПК-9	Способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия
ПК-10	Способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками
ПК-11	Способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством
ПК-12	Способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
ПК-13	Способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания
ПК-14	Способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания
ПК-15	Готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания
	<i>Научно-исследовательская деятельность</i>
ПК-16	Способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач
ПК-17	Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-18	Владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
ПК-19	Готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов
ПК-20	Способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля

ПК-21	Способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
ПК-22	Способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
ПК-23	Способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания
ПК-24	Способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
<i>Маркетинговая деятельность</i>	
ПК-25	Готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания
ПК-26	Способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски
ПК-27	Способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания
ПК-28	Способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью
<i>Проектная деятельность</i>	
ПК-29	Способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания
ПК-30	Способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания
ПК-31	Способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
ПК-32	Способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания.

В таблице 5 приведено сопоставление профессиональных компетенций ФГОС и трудовых функций ПС с учётом дополнительных профессиональных компетенций (ПКв). ПКв не предусмотрены образовательной программой.

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования, соответствующие ФГОС и учитывающие требования профессиональных стандартов и рекомендаций ключевых работодателей изложены в таблице 6.

Таблица 6

Результаты освоения образовательной программы высшего образования

Виды профессиональной деятельности	Профессиональные задачи	Профессиональные компетенции и (или) профессионально специализированные компетенции
1	2	3
«Технология продукции и организация общественного питания»		
Производственно-технологическая	контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;	ПК-1, ПК-3, ПК-5
	разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;	ПК-2, ПК-3
	обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;	ПК-1, ПК-5
	разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;	ПК-2, ПК-7, ПК-4
	требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;	ПК-1, ПК-2, ПК-4
	оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;	ПК-2, ПК-3, ПК-4
	разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;	ПК-1, ПК-2, ПК-5
	установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес – процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;	ПК-1, ПК-3, ПК-5
	установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;	ПК-2, ПК-3, ПК-5
	установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;	ПК-2, ПК-3, ПК-6
	учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;	ПК-1, ПК-3, ПК-5
	разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;	ПК-1, ПК-3
	согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативность;	ПК-1, ПК-5, ПК-6
	проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;	ПК-1, ПК-5, ПК-6
	повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;	ПК-3, ПК-4, ПК-6
поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;	ПК-2, ПК-3, ПК-6	
повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетиче-	ПК-7, ПК-3	

	ской ценностью;	
	разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;	ПК-1, ПК-3
	применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;	ПК-1, ПК-3, ПК-4
	выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;	ПК-2
	обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;	ПК-2
	разработка новых конкурентоспособных концепций;	ПК-1, ПК-7
	разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;	ПК-1, ПК-6
	установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;	ПК-3, ПК-4, ПК-5
	подбор и развитие персонала, оплата его труда;	ПК-3, ПК-4
	политика закупок продуктов и управление запасами;	ПК-1, ПК-4
	стратегия развития процесса продаж;	ПК-1, ПК-4
	разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;	ПК-1, ПК-4
	разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;	ПК-2, ПК-5
	контроль за документооборотом на предприятии питания	ПК-1, ПК-6
	организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;	ПК-1, ПК-6
Организационно-управленческая деятельность:	разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания;	ПК-8, ПК-9, ПК-10
	установка требований к объемам продаж на предприятии;	ПК-12, ПК-13
	разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами предприятия;	ПК-13, ПК-15
	разработка требований к взаимодействию процесса обслуживания гостей с другими бизнес-процессами предприятия;	ПК-12, ПК-13
	разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия;	ПК-11, ПК-12, ПК-14
	разработка и оценка эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания;	ПК-15
	организация процесса кадрового делопроизводства;	ПК-15
	анализ и оценка социальной и морально-психологической обстановки в коллективе работников предприятия;	ПК-13
	разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;	ПК-10, ПК-15
	разработка требований к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту в части управления персоналом;	ПК-9, ПК-12

	организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений;	ПК-15
	организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания;	ПК-13, ПК-15
	оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;	ПК-14
	управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;	ПК-8, ПК-12
	разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания;	ПК-13
	разработка автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания;	ПК-14
	поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;	ПК-13
	адаптация современных версий систем управления качеством конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции;	ПК-13, ПК-14
	организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания;	ПК-15
Научно-исследовательская деятельность	разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;	ПК-16, ПК-17, ПК-18
	разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;	ПК-20, ПК-21
	разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;	ПК-19, ПК-20, ПК-22, ПК-23
	разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания;	ПК-19, ПК-20
Маркетинговая деятельность	проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции;	ПК-25, ПК-26
	разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования;	ПК-27
	разработка требований к маркетинговой стратегии деятельности предприятия на основе маркетинговой информации;	ПК-27, ПК-28
	формирование маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций, направленных на повышение продаж продукции;	ПК-25
	контроль за реализацией маркетинговых планов и программ;	ПК-28
	оценка рисков в области маркетинговой деятельности предприятия питания;	ПК-26

Проектная деятельность	разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания;	ПК-29, ПК-30
	оценка рисков при управлении проектами реконструкции и открытия предприятия питания;	ПК-29, ПК-32
	подбор и расчеты технологического оборудования, его размещения и монтажа;	ПК-31
	контроль, оценка качества и приемка строительно-монтажных работ в соответствии с проектом после реконструкции;	ПК-29, ПК-32
	разработка проектов нормативно-технической и технологической документации предприятий.	ПК-31
Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5		
Общекультурные компетенции (ОК): ОК-1, ОК-2, ОК-3		

Формирование программ производственной практики и преддипломной практики проведено с учетом профессионального стандарта и обеспечивает формирование всех запланированных компетенций.

Таблица 7

Формирование содержания практики

Трудовые функции	Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ на практике
	1	2
«Технология продукции и организация общественного питания»		
	Вид (профессиональной) деятельности <u>производственно-технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская, проектная, маркетинговая</u> Объем практики (в зачетных единицах) 51	
Анализ и оценка деятельности предприятия питания (ТФ)	ОК-1, ОПК-1, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23, ПК-24	<ul style="list-style-type: none"> - анализ и оценка деятельности предприятия питания; - сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; - организация системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания; - руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.
Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания (ТФ)	ОК-2, ОК-3, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-8, ПК-10, ПК-13, ПК-15, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ОПК-4, ПК-22	<ul style="list-style-type: none"> - разработка и реализация стратегии развития предприятия питания; - определение миссии и целей развития предприятия питания; - формирование конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания; - реализация стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие; - проведение организационной диагностики и проектирование организационной структуры предприятия питания; - стратегический контроль деятельности предприятия питания; - разработка и принятие управленческих решений по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - оценка эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - выявление стратегических проблем развития предприятия питания и разработка мер по их устранению.
Управление про-	ОК-2, ОК-3, ОПК-	- управление проектами и изменениями:

ектами и изменениями на предприятии питания (ТФ)	4, ПК-5, ПК-7, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-22, ПК-24, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32	<ul style="list-style-type: none"> - выявление потребности в изменениях деятельности предприятия питания; - разработка и реализация проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания; - планирование и управление организацией процесса преобразований; - общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания; - оценка эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания.
--	---	--

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

4.1. Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной образовательной программы

4.1.1. Компетентностно-ориентированный учебный план, размещен в соответствии с приказом Рособнадзора от 29.05.2014 № 785 "Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и формату представления на нем информации" на официальном сайте ВГУИТ <http://www.vsuet.ru>. Рабочий учебный план расположен в локальной сети ВГУИТ. Печатные версии учебных планов хранятся в учебно-методическом управлении, по адресу г. Воронеж, пр-т Революции, 19, каб. 18.

4.1.2. Календарный учебный график

Последовательность реализации образовательной программы по направлению подготовки по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы) приводится в календарном учебном графике.

Календарные учебные графики и учебные планы, согласованные с проректором по учебной работе, начальником учебно-методического управления, заведующим кафедрой, утвержденные ректором Университета, хранятся в учебно-методическом управлении ВГУИТ и расположены на официальном сайте университета <http://vsuet.ru>.

4.1.3. Справочник распределения компетенций (Приложение 1).

4.1.4. Государственная итоговая аттестация.

В блок "Государственная итоговая аттестация" входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты, а также подготовка и сдача государственного экзамена. Целью итоговой государственной аттестации является установление уровня подготовки выпускника, соответствия его подготовки требованиям ФГОС по направлению подготовки. Программа итоговой государственной аттестации формируется как единый документ на основе требований ФГОС и содержания образовательной программы, включает перечень проверяемых компетенций и используемые оценочные средства, и расположена во внутренней сети ВГУИТ <http://education.vsuet.ru> в соответствующем разделе.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы являются основанием для принятия Государственной аттестационной комиссией решения по

присвоению соответствующей квалификации (степени) и выдачи диплома государственного образца.

4.2. Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной образовательной программы вуза

4.2.1. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

В образовательной программе по направлению преподавание дисциплин ведется в форме авторских курсов по программам, составленным на основе результатов исследований, учитывающих региональную и профессиональную специфику и требования ФГОС ВО.

В рабочих программах учебных дисциплин предусмотрено применение инновационных технологий обучения, развивающих навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества. Среди них: чтение интерактивных видеолекций и Интернет-семинаров.

Рабочие программы каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) представлены в локальной сети университета и в аннотированном виде в сети Интернет на сайтах: <http://vsuet.ru>, <http://education.vsuet.ru>.

4.2.2. Программы практик

В блок «Практики» входят производственная, в том числе преддипломная, практики.

Типы производственной практики:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика);

научно-исследовательская работа.

Способ проведения производственной практики:

Стационарная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы. Программы практик приведены во внутренней сети ВГУИТ по адресу: <http://education.vsuet.ru>.

Программа практики включает в себя: указание вида практики, способа и формы (форм) её проведения; перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотносённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы; указание места практики в структуре образовательной программы; указание объёма практики в зачётных единицах и её продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах; содержание практики; указание форм отчётности по практике; фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике; перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики; перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости); описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

5. Ресурсное обеспечение

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Деятельность научной библиотеки ВГУИТ направлена на обеспечение информацией учебно-воспитательного процесса и научно-исследовательской дея-

тельности университета библиотечно-информационными ресурсами, как в печатном, так и в электронном виде.

Фонд научной библиотеки университета насчитывает 881377 экз. (132337 названий), в том числе 423007 экз. (21492 названия) учебной, учебно-методической литературы.

Фонд научной литературы складывается непосредственно из книг и научных журналов и составляет в совокупности 49 % от всего фонда. Фонд учебной литературы складывается из учебников, учебных пособий и внутривузовских изданий и составляет 48 % от фонда. Наличие грифа на учебники и учебные пособия при нормативе не менее 60% выдерживается по всем основным образовательным программам и составляет в среднем 89,2 %.

Учебно-методическое и информационное обеспечение в аннотированном виде представлено в таблице 8 (приложение 2).

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие 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.

В случае неиспользования в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчёта не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин, практик, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

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

Библиотека ведет постоянную работу по анализу состояния обеспеченности дисциплин кафедр путем заполнения и редактирования «Карт обеспечен-

ности учебной, учебно-методической литературой и информационными ресурсами»: вносятся новые издания, поступившие в библиотеку в печатном и электронном виде, удаляются устаревшие издания, перераспределяется имеющаяся в фонде литература, редактируются ссылки на издания из ЭБС «КнигаФонд» и ЭБС «Лань».

Электронные библиотеки:

- ЭБС НБ ВГУИТ <http://93.88.139.67/MarcWeb/>
- ЭБС издательства "Лань" <http://e.lanbook.com>
- ЭБС Университетская библиотека <http://biblioclub.ru>
- ООО Научная электронная библиотека, <http://elibrary.ru>

Учебно-методические разработки сотрудников ВГУИТ расположены по адресу <http://education.vsu.ru>

Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит ежегодному обновлению).

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе магистратуры.

Обучающимся обеспечен доступ (удалённый доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит ежегодному обновлению.

5.2. Сведения о профессорско-преподавательском составе

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утверждённом приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством Юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237), и профессиональному стандарту.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведённых к целочисленным значениям ставок) соответствует не менее 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы магистратуры в расчёте на 100 научно-педагогических работников (в приведённых к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 2 в журналах, индексируемых в базах данных Web of Science или Scopus, или не менее 20 в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования.

Среднегодовой объём финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведённых к целочисленным значениям ставок) составляет величину не менее чем величина аналогичного показателя мониторинга системы образования, утверждаемого Министерством образования и науки Российской Федерации.

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

Доля научно-педагогических работников (в приведённых к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведённых к целочисленным значениям ставок), имеющих учёную степень (в том числе учёную степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) учёное звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, должна быть не менее 65 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведённых к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, не менее 20 процентов. Общее руководство научным содержанием программы магистратуры определённой направленности (профиля) осуществляется штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим учёную степень (в том числе учёную степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях. Общие сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса представлены в таблице 9 (приложение 3).

5.3. Материально-техническое обеспечение.

При разработке образовательной программы определена материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническая база обеспечивается наличием:

- зданий и помещений, находящихся у университета на правах собственности, оформленных в соответствии с действующими требованиями законодательства Российской Федерации. Обеспеченность одного обучающегося, приведенного к очной форме обучения, общими учебными площадями не ниже нормативного критерия критерии;
- оборудования для оснащения междисциплинарных, межкафедральных, межфакультетских лабораторий, в том числе современного, высокотехнологичного оборудования, обеспечивающего выполнение образовательной программы с учетом профиля подготовки;
- вычислительного и телекоммуникационного оборудования и программных средств, необходимых для реализации образовательной программы и обеспечения физического доступа к информационным сетям, используемым в образовательном процессе и научно-исследовательской деятельности;
- прав на объекты интеллектуальной собственности, необходимых для осуществления образовательного процесса и научно-исследовательской деятельности;

- других материально-технических ресурсов.

Кафедра использует материально-техническую базу Университета, которая соответствует требованиям обеспечения образовательной программы по направлению подготовки.

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа (оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций; экраном): 20, 143, 450. (допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом);

- учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (оборудованные учебной мебелью): 3, 9, 11, 8, 20, 248, 244 . (допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом);

- лаборатории (оснащенные лабораторным оборудованием): лаборатории кафедры сервиса и ресторанного бизнеса;

- помещения для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: 20, 248 . (допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом);

- помещения для самостоятельной работы обучающихся (оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации): 248 . (допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом);

- помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования): 145 . (допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом);

- библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет). Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база соответствует всем требованиям реализации образовательного процесса по ФГОС ВО соответствующего направления подготовки и приведена в лицензионных формах, рабочих программах дисциплин, которые расположены во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

6. Характеристики социально-культурной среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций студентов

6.1. Цель (миссия).

Адаптированная образовательная программа ФГБОУ ВО «ВГУИТ» в области воспитания и обучения учитывает специфику, направление и программу подготовки, особенности научных школ, потребности рынка труда.

Миссия университета состоит в следующем: удовлетворение образовательных потребностей личности, общества и государства в области техники, технологий, средств автоматизации и управления пищевыми и химическими производствами, активное влияние на социально-экономическое развитие страны через формирование высокого профессионального уровня, гражданских и нравственных качеств выпускников, обеспечение их конкурентоспособности на рынке трудовых ресурсов, организация научной и инновационной деятельности в условиях интеграции в мировое научно-образовательное пространство на основе менеджмента качества всех процессов и ориентации на потребителя.

Для достижения стратегической цели Воронежский государственный университет инженерных технологий решает **следующие задачи**:

В области образовательной политики:

- реализация личностно-ориентированной системы образования, основанной на многолетних традициях высококачественной подготовки обучающихся;
- создание единого организационного и методического сопровождения непрерывной и непрерывной многоступенчатой подготовки. Развитие системы элитной целевой подготовки выпускников для предприятий и организаций;
- поэтапная реализация образовательного процесса в соответствии с принципами единого образовательного пространства государств-участников СНГ и участие в общеевропейской интеграции образования: нелинейная организация учебного процесса, введение системы зачетных единиц, многоуровневое образование. Выбор и разработка учебно-методического сопровождения многоуровневого образования (по направлению или специальности). Обеспечение академических свобод и прав личности;
- внедрение новых направлений опережающей подготовки для кадрового обеспечения потребностей производства и науки; разработка индивидуальных образовательных программ подготовки и переподготовки;
- воспитание у обучающихся потребности в постоянном обновлении и совершенствовании знаний и практических навыков, как в период освоения образовательных программ, так и в послевузовской профессиональной деятельности;
- поддержка инновационного характера научно-педагогического потенциала; развитие новых форм, методов обучения, широкое использование информационных технологий;
- сохранение, создание и развитие широкодоступных информационных научно-образовательных ресурсов;
- обеспечение высокого качества образования как одного из главных условий жизнедеятельности университета.

В области научных исследований:

- научно-техническое сотрудничество с предприятиями пищевой и химической промышленности страны и региона в области разработки инновационных и совершенствования современных технологий, оборудования, средств автоматизации и управления производственными процессами. Обеспечение и поддержка программ социально-экономического развития региона;
- поддержка лидирующих позиций в области технологий, оборудования, систем автоматизации и управления пищевых и химических производств;
- содействие развитию новых актуальных научных направлений, отвечающих запросам общества и способствующих решению задач образовательной политики;

- целевая подготовка по актуальным научным направлениям высококвалифицированных кадров через аспирантуру и докторантуру;
- активное участие в фундаментальных и прикладных научно-исследовательских работах, финансируемых российскими научными фондами, учредителем, субъектами Российской Федерации, местными бюджетами и из других источников;
- развитие имеющихся и установление новых плодотворных международных научных связей;
- развитие фундаментальных и прикладных НИР инициативного характера за счет собственных средств;
- вовлечение обучающихся в научно-исследовательский процесс, ориентированный на достижение целей и удовлетворение потребностей личности, общества и государства в социально-экономической сфере.

В области социальной и воспитательной работы:

- формирование учебно-воспитательной среды, базирующейся на партнерских, взаимоуважительных отношениях между преподавателями и выпускниками, на принципах гуманизма, демократии и нравственности, общекультурных человеческих ценностей;
- сохранение и развитие корпоративной культуры университета как системы ценностей;
- создание необходимых условий для раскрытия жизненных устремлений обучающихся, их лучших человеческих качеств, для формирования гражданской позиции, ориентированной на утверждение социально-значимых общественных ценностей;
- становление и всемерная поддержка студенческого самоуправления;
- формирование воспитательной среды: поддержка вузовских традиций, использование воспитательного характера учебных занятий, полноценное развитие культурно-массовой, спортивной, трудовой, общественно-политической сфер студенческой жизни, использование большого жизненного опыта ветеранов;
- полнокровная забота о нравственном и физическом здоровье преподавателей, выпускников и других обучающихся; забота о ветеранах;
- эффективная поддержка на конкурсной основе молодых преподавателей;
- достижение высокого уровня социальной обеспеченности сотрудников университета;

В области управления:

- целесообразное и эффективное разграничение функций, полномочий и ответственности всех управляющих структур университета в быстро меняющихся правовых, экономических и социально-политических условиях. Подбор, расстановка и систематическое повышение квалификации кадров в сфере управления. Совершенствование нормативно-правового обеспечения управления и оптимизация документооборота;
- совершенствование информационной системы управления университетом;
- создание и поддержка на основе новых информационных технологий полноценного информационного образа университета как обучающего, воспитывающего, исследовательского и предпринимательского центра.

6.2. Общекультурные компетенции выпускников (компетенции социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера)

Выпускник должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК)**:

ОК-1 – способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

ОК-2 – готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ОК-3 – готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.

Социокультурная среда вуза создает условия, необходимые всестороннего развития личности. В Университете сформирована система социальной и воспитательной работы. Функционируют следующие структурные подразделения:

- Деканат гуманитарного образования и воспитания (ФГОиВ);
- Студенческий клуб;
- Штаб студенческих трудовых отрядов;
- Центр молодежных инициатив;
- Психолого-консультационная служба (в составе ФГОиВ);
- Спортивный клуб;
- Народный театр;
- Музей ВГУИТ;
- Медиа-группа.

Системная работа ведется в активном взаимодействии с

- Профсоюзной организацией студентов;
- Студенческим советом;
- Студенческим советом общежитий;
- Управлением по молодежной политике Администрации Воронежской области;
- Молодежным правительством Воронежской области;
- Молодежным парламентом Воронежской области.

Студентам предоставлена возможность летнего отдыха в спортивно-оздоровительном комплексе «Сосновый бор» и на Черноморском побережье.

Организуются экскурсионные поездки по городам России, бесплатное посещение театров, музеев, выставок, ледовых катков, спортивных матчей, бассейнов. Работает Отдел содействия трудоустройству выпускников.

В Университете реализуются социальные программы для студентов, в том числе выделение материальной помощи малообеспеченным и нуждающимся, социальная поддержка отдельных категорий обучающихся.

Основными направлениями воспитательной и социальной работы в университете являются:

- развитие патриотической работы с молодежью;
- поддержка студенческих инициатив и проектов;
- расширение возможностей активного отдыха студентов;
- поддержка социально необеспеченных групп обучающихся.

Университет является региональной базой проведения конкурсных мероприятий «Не надо стесняться», «Алло, мы ищем таланты» и «Студенческая весна», полностью организуемых студентами и собирающих ежегодно около 300 участников и более 1500 зрителей.

Студенческое самоуправление вуза представлено Студенческим Советом ВГУИТ, студенческими советами факультетов и общежитий. В состав Студенческого совета ВГУИТ входят председатели студенческих советов всех факультетов и руководители студенческих общественных организаций. Студенческий совет

инициирует и организует социально значимую деятельность и информирование обучающихся, представляет их интересы в решении образовательных, социально-бытовых и прочих вопросов, участвует в разработке и принятии локальных нормативных актов университета. Студенческие советы факультетов выполняют аналогичные функции на своем уровне, в частности, путем представительства в советах и на собраниях трудовых коллективов и обучающихся факультетов.

Проведение систематической воспитательной и социальной работы с отдельными студентами обеспечивается назначением из числа опытных преподавателей кураторов академических групп и тьюторов из числа студентов старших курсов, деятельность которых координируется и контролируется на уровне факультетов уполномоченными по воспитательной работе (заместителями деканов). ФГОиВ выполняют свои функциональные обязанности во взаимодействии с профсоюзом студентов и Студенческим Советом ВГУИТ.

Политика в области здоровьесбережения и пропаганды здорового образа жизни включает: поддержку и организацию спортивных мероприятий, в том числе межвузовских, региональных и всероссийских; организационную и финансовую поддержку участия студентов-спортсменов в российских и международных соревнованиях; создание условий для активного отдыха студентов; предоставление материальной базы университета студентам для занятий различными видами спорта; мероприятия по информированию и агитации в пользу здорового образа жизни.

Для проживания иногородних, иностранных и иных нуждающихся студентов университет располагает общежитиями. В учебных корпусах студентам бесплатно доступна беспроводная сеть (Wi-Fi).

Реализуются социальные программы для студентов, включающие предоставление материальной помощи и пособий студентам из малообеспеченных семей, назначение социальных стипендий. Повышенные академические и именные стипендии выплачиваются студентам за достижения в учебной, научно-исследовательской, общественной, творческой и спортивной деятельности.

Особенности реализации образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При наличии в контингента обучающихся по образовательной программе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее лица с ОВЗ) в соответствии Положением об организации инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья (П ВГУИТ 2.4.16-2015), утвержденным Ученым советом ВГУИТ, образовательная программа адаптируется с учетом особых образовательных потребностей таких обучающихся.

При организации работы с поступающими на обучение в университет инвалидами и лицами с ОВЗ используются такие формы профориентационной работы как: профориентационная дополнительная образовательная программа университета; дни открытых дверей; консультации для инвалидов, лиц с ОВЗ и их родителей по вопросам приема и обучения; участие в вузовских олимпиадах школьников; взаимодействие со специальными (коррекционными) образовательными организациями (при необходимости).

В зависимости от желания обучающегося и вида ограничений возможностей его здоровья адаптация образовательной программы может выполняться в следующих форматах:

- исходя из психофизического развития и состояния здоровья инвалидов и лиц с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психо-

логического климата в студенческой группе, отражающегося в планах воспитательной работы в университете, а так же при разработке индивидуальных планов обучения студентов;

- обучение инвалидов и лиц с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий.

В учебном процессе для инвалидов и лиц с ОВЗ применяются специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Для беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, доступности путей движения на территории и в здании университета создана безбарьерная архитектурная среда, учитывающая потребности инвалидов и лиц с ОВЗ с учетом различных нозологий. На территории университета: имеются подъездные пандусы с поручнем ко входу в университет; имеется отдельное место для парковки автотранспортных средств инвалидов. В здании университета: для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата имеется доступный вход, а также возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения университета, имеется система сигнализации и оповещения для студентов различных нозологий (включая визуальную, звуковую и тактильную информацию).

В целях доступности получения высшего образования по образовательным программам лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети "Интернет" для слабовидящих;
- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию организации;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);
- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных двер-

ных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы

7.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлены в локальной сети интернет по адресу <http://education.vsu.ru> и печатном виде на кафедре.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике, входящие в состав соответственно рабочей программы дисциплины (модуля) или программы практики, включает в себя:

перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

7.2 Оценочные материалы для проведения итоговой аттестации

Оценочные материалы для итоговой (государственной итоговой) аттестации включают в себя: перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы; описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.