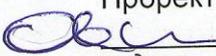


Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 Я.П. Овчинников

подпись

« 01 » 02 2016 г.



СТВЕРЖДАЮ

А.А. Ситников

подпись

02 2016 г.

Регистрационный номер ОПОП 19.03.04-2016  
взамен ОПОП 260200.62-2014

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

*код и наименование направления подготовки или специальности*

Квалификация (степень)

**бакалавр**

*бакалавр / магистр / специалист*

Форма (ы) обучения:

**очная**

*очная, очно-заочная, заочная и др.*

Руководитель УГНС

**Беушев А.А., директор ИнБиоХим, к.х.н., доцент.**

*Ф.И.О., должность, учёная степень, учёное звание*

Руководитель ОПОП

**Щетинин М.П., зав. кафедрой ТПП, д.т.н., проф.**

*Ф.И.О., должность, учёная степень, учёное звание*

Барнаул 2016 г.

## Содержание

1 Общие положения .....	3
1.1 Определение ОПОП.....	3
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП .....	3
1.3 Общая характеристика ОПОП .....	3
1.4 Требования к уровню подготовки абитуриентов .....	5
1.5 Профили ОПОП .....	5
1.6 Возможности продолжения образования .....	5
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.1 Область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускника .....	5
2.2 Задачи профессиональной деятельности выпускника .....	6
3 Результаты освоения ОПОП .....	7
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП .....	8
4.1 Рабочий учебный план .....	8
4.2 Образовательные стандарты учебных дисциплин.....	8
4.3 Программы практик и/или научно-исследовательской работы.....	8
5 Ресурсное обеспечение ОПОП .....	8
5.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП .....	8
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.....	9
5.3 Материально-технические условия для реализации ОПОП.....	9
6 Характеристика социально-культурной среды вуза, обеспечивающей развитие у обучающихся общекультурных компетенций .....	11
7 Нормативно-методическое обеспечение оценки качества освоения обучающимися ОПОП .....	13
7.1 Фонды оценочных средств для контроля текущей успеваемости и промежуточной аттестации .....	13
7.2 Государственная итоговая аттестация обучающихся .....	14
8 Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	14
9 Дополнительные нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся .....	18
Приложения .....	
Приложение А Копия ФГОС ВО	
Приложение Б Матрицы соответствия компетенций формирующим их со- ставным частям (знаниям, умениям, владениям)	
Приложение В Рабочий учебный план	
Приложение Г Перечень образовательных стандартов учебных дисци- плин	
Приложение Д Программы практик	
Приложение Е Кадровое обеспечение учебного процесса ОПОП	
Приложение Ж Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	
Приложение З Программа государственной итоговой аттестации	

## **1 Общие положения**

### **1.1 Определение основной образовательной программы**

Основная образовательная программа академического бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную и утвержденную АлтГТУ с учетом потребностей рынка труда на основе ФГОС ВО.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и профилю подготовки и включает в себя: учебный план с календарным учебным графиком, образовательные стандарты учебных дисциплин, программы всех видов практики, программу научно-исследовательской работы обучающихся, методические материалы по реализации соответствующей образовательной технологии и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

### **1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП**

При разработке ОПОП использовали следующие нормативные документы:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 (бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. №1332 (Приложение А);
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Примерная основная образовательная программа (по данному направлению подготовки);
- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова»;
- СТО АлтГТУ 12 320-2013 Система качества. Образовательный стандарт высшего образования АлтГТУ. Основная образовательная программа высшего образования;
- Другие нормативно-методические документы АлтГТУ им. И. И. Ползунова.

### **1.3 Общая характеристика ОПОП**

#### **1.3.1 Миссия, цели и задачи ОПОП**

Миссия ОПОП бакалавриата по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» – подготовка компетентных специалистов в соответствии с запросами общества, готовых к продолжению образования и инновационной деятельности в области пищевой индустрии, пищевой технологии и смежных областях, воспитание творческой и социально-активной личности, развитие её профессиональной культуры путем формирования общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению.

Основной целью образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» в целом является получение высшего образования, позволяющего выпускнику успешно работать в определённой сфере деятельности в России и за рубежом, формирование общекультурных и профессио-

нальных компетенций, способствующих его социальной мобильности, востребованности на рынке труда, успешной карьере.

Общими целями в области обучения и воспитания по программе «Технология продукции и организация общественного питания» являются формирование у студентов интереса к изучению современной организации технологического процесса приготовления продукции общественного питания, понимания важнейшей роли пищевой технологии в различных сферах деятельности современного общества (производственной, научной, экономической, экологической, социальной и др.), вовлечение обучающихся в интеллектуальную сферу производства новых знаний и технологий.

Основными целями программы бакалавриата в области организации производства и технологии продукции общественного питания являются:

- квалифицированная подготовка студентов в области фундаментальных основ гуманитарных, экономических, математических и естественнонаучных знаний;

- обеспечение студентов широким пониманием ключевых понятий и концепций в области химии и химической технологии;

- формирование у студентов практических навыков понимания фундаментальных проблем в области современной химической технологии, развитие способности применять стандартные методы решения современных проблем в профессиональной деятельности;

- формирование у студентов способности планировать и проводить эффективную научную работу в области организации производства и технологии продукции общественного питания, критически оценивать ее результаты;

- развитие у студентов критического мышления, стремления к познанию новейших достижений и передовых научных исследований в области пищевой индустрии и смежных областях.

- успешная подготовка студентов к профессиональной деятельности или обучению в магистратуре.

Целью ОПОП в области воспитания личности является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникабельности, толерантности, развитие научной и профессиональной этики, способности отстаивать свои профессиональные интересы и достижения, формирование общекультурных потребностей, укрепление нравственности, патриотизма, творческих способностей, социальной, культурно - языковой и научной адаптивности и т. п.

Общими задачами ОПОП по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» являются:

- удовлетворение потребности общества в фундаментально образованных и гармонически развитых специалистах, владеющих современными технологиями в области индустрии питания;

- удовлетворение потребности личности в овладении социальными и профессиональными компетенциями, позволяющими ей быть востребованной в современном обществе, способной к профессиональной мобильности.

### 1.3.2 Срок освоения ОПОП

Нормативный срок освоения основной образовательной программы бакалавриата по очной форме обучения, включая каникулы после защиты выпускной квалификационной работы, составляет 4 года.

### 1.3.3 Трудоемкость основной образовательной программы

Трудоемкость освоения студентом ОПОП бакалавриата в соответствии с ФГОС ВО составляет 240 зачетных единиц за весь период по очной форме обуче-

ния и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, учебную и производственные практики, научно-исследовательскую работу, государственную итоговую аттестацию, а также все виды текущего контроля и промежуточной аттестации.

#### **1.4 Требования к уровню подготовки абитуриента**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании, а также свидетельства о результатах единого государственного экзамена (ЕГЭ). Для успешного освоения данной образовательной программы абитуриент должен обладать компетенциями в области математики, физики (химии), русского языка в объеме государственных стандартов среднего общего или среднего профессионального образования. Результаты ЕГЭ абитуриента должны удовлетворять Правилам приёма и требованиям конкурсной процедуры приёма.

#### **1.5 Профили ОПОП**

Реализация основной образовательной программы по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» осуществляется по профилю:

- Технология продукции и организация общественного питания.

#### **1.6 Возможности продолжения образования**

Бакалавр, освоивший данную ОПОП, подготовлен для продолжения образования в магистратуре по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Он может, в целях повышения эффективности своей деятельности, освоить также основную образовательную программу по иному направлению высшего образования и/или профессиональные программы дополнительного образования.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **2.1 Область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускника**

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки область профессиональной деятельности бакалавра по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» *область* профессиональной деятельности включает: обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания; разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания

*Объектами* профессиональной деятельности бакалавров являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;

- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

*Видами профессиональной деятельности являются:*

- производственно-технологическая;
- научно-исследовательская;
- проектная.

## **2.2 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания по профилю должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профилем ОПОП ВО:

*производственно-технологическая деятельность:*

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

*научно-исследовательская деятельность:*

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

*проектная деятельность:*

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

### **3 Результаты освоения ОПОП**

Результаты освоения обучающимися основной образовательной программы определяются приобретаемыми компетенциями, которые должны быть сформированы у обучающихся в процессе образовательной деятельности. Перечень и содержание общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций содержатся в ФГОС ВО по данному направлению подготовки. Копия ФГОС ВО приведена в приложении А к ОПОП.

Распределение компетенций по учебным циклам, разделам и учебным дисциплинам приведено в рабочем учебном плане (раздел 4.1).

Матрицы соответствия компетенций формирующим их составным частям (знаниям, умениям, владениям) содержатся в образовательных стандартах учебных дисциплин и в соответствующих разделах программ практик и государственной итоговой аттестации обучающихся (приложения Б к ОПОП).

Практика обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования, является обязательной частью ОПОП.

Цели, задачи и объемы практики (трудоемкость практики в зачетных единицах), а также требования к формируемым компетенциям и результатам обучения (умениям, навыкам, опыту деятельности) определяются ОПОП в соответствии с ФГОС ВО и/ или образовательными стандартами, разрабатываемыми и утверждаемыми университетом самостоятельно по направлениям подготовки и/ или специальностям высшего образования.

## **4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП**

Содержание и организация образовательного процесса регламентируются учебным планом, образовательными стандартами учебных дисциплин, программами практик, методическими материалами, обеспечивающими реализацию образовательных технологий и другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся.

### **4.1 Рабочий учебный план**

Рабочий учебный план разработан в соответствии с требованиями к условиям реализации ОПОП, сформулированными в ФГОС ВО, и утверждён в установленном порядке.

Рабочий учебный план приведён в приложении В к ОПОП.

### **4.2 Образовательные стандарты учебных дисциплин**

Образовательные стандарты учебных дисциплин (учебно-методические комплексы дисциплин) разработаны в соответствии с вузовским образовательным стандартом СТО АлтГТУ 12 310.

Перечень образовательных стандартов учебных дисциплин с указанием их регистрационных номеров приведён в приложении Г к ОПОП.

Образовательные стандарты учебных дисциплин (их копии и/или электронные версии) хранятся в делах выпускающей кафедры «Технологии продуктов питания».

### **4.3 Программы практик**

#### **4.3.1 Программы практик**

При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная, преддипломная, а также научно-исследовательская работа.

Программы практик приведены в приложении Д к ОПОП.

## **5 Ресурсное обеспечение ОПОП**

### **5.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП**

Реализация ОПОП 19.03.04-2015 обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и/или научно-методической деятельностью.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата 97,30 процента (норма не менее 70 процентов).

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реа-

лизирующих программу бакалавриата – 77,30 процентов (норма не менее 50 процентов).

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата – 8,82 процентов (норма не менее 5 процентов).

Ежегодно к образовательному процессу привлекаются преподаватели из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий и учреждений: Государственное научное учреждение «Сибирский научно-исследовательский институт сыроделия Россельхозакадемии» (к.т.н., доцент, заведующая сектором научно-технического анализа О.Н. Мусина), Алтайское краевое законодательное собрание (к.т.н., доцент Е.Ю. Филимонова), Член Совета Федерации от исполнительного органа государственной власти Алтайского края (д.т.н., профессор М.П. Щетинин). Кадровое обеспечение ОПОП представлено в приложении Е к настоящему стандарту.

## **5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса содержатся в образовательных стандартах учебных дисциплин, программах практик и государственной итоговой аттестации, где указаны:

- перечень основных учебников, учебно-методических пособий и информационных ресурсов для учебной деятельности студентов по всем учебным дисциплинам, практикам, НИР и др., включенным в учебный план ОПОП;

- перечень методических рекомендаций и информационных ресурсов по организации образовательного процесса и преподавательской деятельности ППС, ответственного за реализацию ОПОП.

Там же приводится методическое обеспечение и обоснование времени, затрачиваемого на выполнение внеаудиторной работы обучающихся.

## **5.3 Материально-технические условия для реализации ОПОП**

Обучающиеся по данной ОПОП обеспечиваются необходимой учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам в достаточном количестве.

Все учебно-методические комплексы содержат программу самостоятельной работы обучающихся и рекомендации для ее выполнения.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по изучаемым дисциплинам. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

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

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обеспечен доступ к библиотечным фондам, в том числе к научным, учебно-методическим и справочным источникам.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе АлтГТУ, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Студенты направления имеют возможность использовать компьютерную технику Центра информационных технологий, подключенную к сети Internet, для выхода в российские и международные информационные сети.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда. Библиотечные фонды включают следующие ведущие отечественные и зарубежные журналы: Виноделие и виноградарство; Водоснабжение и санитарная техника; Вопросы питания; Всё о мясе; Известия высших учебных заведений. Пищевая технология; Кондитерское производство; Молочная промышленность, Молочная река, Мясная индустрия, Наука и жизнь, Переработка молока; Пиво и напитки; Пищевая и перерабатывающая промышленность. Реферативный журнал; Пищевая промышленность; Ресторатор; Сыроделие и маслоделие; Тара и упаковка; Техника в сельском хозяйстве; Химия и жизнь XXI век; Хлебопечение России; Хлебопродукты; Холодильная техника; Хранение и переработка сельхозсырья.

АлтГТУ предоставлен бесплатный доступ к журналам и книгам издательства «Taylor & Francis» (издания доступны с ip-адресов университета на сайте издательства). АлтГТУ оформлена подписка на электронный доступ к журналу Chemistry издательства Nature, в научную электронную библиотеку «eLIBRARY», в электронно-библиотечную систему ЭБС издательства «Лань» (в том числе электронные учебники по темам/пакетам: технология пищевых производств), ЭБС «Университетская библиотека online», к журналам издательства «Springer» (в том числе доступ предоставляется по следующим дисциплинам: «Food Science & Nutrition Law»).

В читальном зале электронных ресурсов предоставляется бесплатный доступ к текстам ГОСТов, СНиПов, СанПиНов, ВСНов, СП и других нормативно-технических документов, действующих на территории России.

В читальном зале электронных ресурсов предоставляется бесплатный доступ к текстам диссертаций и авторефератов диссертаций. База данных содержит диссертации, защищенные в России с 1994 года (и частично за предыдущие годы) и авторефераты диссертаций, поступившие в РГБ с 1987 года (и частично за предыдущие годы).

Университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов аудиторных занятий (лекций, практических и лабораторных работ, консультаций); для самостоятельной учебной работы студентов; для проведения научно-исследовательской работы студентов, учебных и производственных практик; воспитательной работы со студентами; преподавательской деятельности ППС, привлекаемого к реализации ОПОП и другие.

Сведения о материально-техническом обеспечении образовательного процесса представлены в приложении Ж к настоящему стандарту.

## **6 Характеристика социально-культурной среды вуза, развитие у обучающихся общекультурных компетенций**

В университете в соответствии с требованиями ФГОС создана и постоянно развивается социально-культурная среда, созданы и совершенствуются условия, необходимые для всестороннего развития личности, для здорового образа жизни, для формирования социально-личностных компетенций выпускников.

1) В университете в соответствии с требованиями ФГОС основные образовательные программы содержат дисциплины по выбору студента в объеме не менее одной трети объема ОПОП. Порядок формирования дисциплин ОПОП по выбору студента устанавливается в соответствии с Положением СК ОПД 112-03-2013. Университет обеспечивает студентам реальную возможность участвовать в формировании программы обучения и индивидуального учебного плана. Для студентов читаются общеуниверситетские факультативные курсы «Философия и психология личного успеха», «Искусство жить (практическая философия и психология)», «Основы предпринимательства», «Философия человека в глобальной коммуникации современности» и другие.

2) Формирование компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления на основе принятых в обществе нравственных и правовых норм обеспечивается развитой системой студенческого самоуправления, включающего в себя студенческое правительство, совет старост, студенческие советы и оперативные отряды общежитий студенческого городка, профсоюзную организацию студентов, студенческий отряд охраны правопорядка, студенческие строительные и другие специализированные отряды, движение волонтеров, студенческие клубы различной направленности (клуб «Милосердие», клуб социальной защиты «Доброта», клуб «Молодая семья», интеллектуальный клуб «Artis», молодежный бизнес-клуб (МБК), философско-дискуссионный клуб «Зеркало», клуб игры на гитаре (КИНГ), поэтический клуб, клуб стратегических игр «Alter Ego» и другие).

3) Физическое воспитание обучающихся и укрепление их здоровья в университете обеспечивает развитая инфраструктура здоровья: учебно-производственный центр «Крона» (расположен в 30 км от Барнаула, в сосновом бору и является базой для прохождения производственной практики студентами, а также зоной отдыха сотрудников и преподавателей университета), лыжная база, бассейн, спортивный зал, спортивный манеж.

В университете функционирует спортивный студенческий клуб «Политехник», включающий в себя различные спортивные коллективы и 17 спортивных секций.

В студенческом городке действует восстановительный центр «Ювента», который предоставляет следующие услуги: тренажерный зал; зал шейпинга; сауна; бассейн; бильярдный зал. Для студентов созданы спортивная летняя площадка, оборудованная баскетбольными щитами и футбольными воротами; зимняя коробка для катания на коньках и игры в хоккей; на базе каждого общежития - спортивные и теннисные комнаты.

При университете работает санаторий-профилакторий на 100 мест. В составе санатория-профилактория имеются лечебно-диагностические кабинеты, водолечебница, столовая, комнаты отдыха, Профилакторий оснащен современным цифровым диагностическим оборудованием. В профилактории реализуются медицинские просветительские программы для студентов с бронхиальной астмой, сахарным диабетом, артериальной гипертензией, спортивными травмами, заболеваниями репродуктивной системы.

Повышению уровня физической культуры обучающихся и развитию спорта способствует студенческая Спартакиада. Она включает в себя все игровые виды спорта: футбол, волейбол, баскетбол, а также настольный теннис, шахматы, шашки, стритбол, армрестлинг, дартс, настольный хоккей, лыжные гонки и многие другие.

4) Развитие эстетических способностей студентов обеспечивает активная деятельность студенческого центра культурно-массовой и досуговой работы (студенческий клуб и его творческие коллективы: вокальная студия «Прелюдия», студия танца «Вернисаж», школа актерского мастерства, коллектив народно-сценического танца «Сударушка», студия современного танца «Технопарк» и другие).

Мощным фактором в приобщении студентов к культуре, искусству являются: художественная самодеятельность, тематические вечера, фестивали, КВН и творческие конкурсы, поэтические вечера, походы в театр, художественные выставки в Центре культуры, активная и многоплановая работа научно-технической библиотека АлтГТУ.

Для развития студенческого художественного творчества в университете имеются концертный зал, Центр культуры, Ползуновский центр, музей АлтГТУ, выставочный зал Института архитектуры и дизайна.

5) Развитию коммуникативных способностей молодёжи способствуют малотиражные периодические издания: газета «Алтайский политехник», студенческие печатные СМИ – газета «Мастерок», студенческий журнал «На сковородке», стенгазеты. В университете реализуются программы дополнительного профессионального образования «Практическая риторика», «Язык и стиль научного исследования».

6) Формирование навыков самостоятельной научно-теоретической и прикладной исследовательской работы молодёжи обеспечивает активная работа студенческого бизнес-клуба и научных студенческих обществ, система научных мероприятий: предметные олимпиады и студенческие научные конференции, Фестиваль науки «Наследники Ползунова сегодня», традиционные конкурсы студенческих проектов «Малая Родина», «Моя Малая Родина».

7) Для формирования у студентов профессиональных языковых компетенций в университете имеется Центр технических средств обучения иностранным языкам, организованы курсы интенсивного изучения иностранных языков (английский, китайский) для начинающих и продолжающих, внедряются программы дополнительного профессионального образования «Английский язык», «Французский язык», «Китайский язык», «Немецкий язык», «Переводчик в сфере профессиональной коммуникации».

В университете совместно с зарубежными вузами созданы и активно функционируют Центр казахской культуры, Центр французской культуры, Центр китайской культуры; поддерживаются тесные отношения с Алтайским краевым российско-немецким домом.

8) Формирование общекультурных и социально-личностных компетенций, активной гражданской позиции студентов и аспирантов обеспечивается развёрнутой системой традиционных мероприятий АлтГТУ, в которых студенты принимают активное участие:

- торжественные мероприятия, посвященные Дню Победы, Дню защитника Отечества, Международному женскому дню, Дню знаний;
- митинг памяти жертв теракта в Беслане;
- «Снежный десант»;
- встречи с ветеранами Великой Отечественной войны и локальных военных конфликтов, участниками трудового фронта, старейшими сотрудниками университета;

- слёты студенческих строительных отрядов и батальонов «Снежного де-санта»;
- организация и проведение семинаров по гражданско-правовому и патриотическому образованию и воспитанию;
- школы студенческого актива;
- организация субботников и других мероприятий для воспитания бережливости и чувства причастности к университету, институту, общежитию;
- проведение экологических акций;
- посвящение в студенты;
- проведение общеуниверситетских конкурсов, формирующих у молодых людей интерес к истории университета, города, края, страны;
- организация дней донора АлтГТУ;
- проведение профориентационной работы в подшефных школах и других имиджевых мероприятиях силами студентов;
- организация политических дискуссий, семинаров по правовым вопросам.

## **7 Нормативно-методическое обеспечение оценки качества освоения обучающимися ОПОП**

В соответствии с ФГОС ВО оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с СТО АлтГТУ 12 100 и СТО АлтГТУ 12 560.

### **7.1 Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и другие методы и виды контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретённых компетенций.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине разрабатываются в составе образовательных стандартов учебных дисциплин и доводятся до сведения обучающихся в установленном порядке.

Оценочные средства, сопровождающие реализацию ОПОП, разработаны для проверки качества формирования компетенций в соответствии с требованиями образовательного стандарта СТО АлтГТУ 12 100. Образцы оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся приведены в образовательных стандартах учебных дисциплин. Комплекты оценочных средств по дисциплинам в полном объёме находятся на кафедрах, обеспечивающих преподавание дисциплин и ответственных за разработку соответствующих образовательных стандартов дисциплин.

### **7.2 Государственная итоговая аттестация обучающихся**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) осуществляется после освоения обучающимися основной образовательной программы в полном объёме.

Общие положения государственной итоговой аттестации сформулированы в образовательном стандарте СТО АлтГТУ 12 004, в соответствии с которым по данной ОПОП разработана Программа государственной итоговой аттестации обучающихся. Составной частью Программы ГИА является Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации, представляющий собой требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена (в случае решения ученого совета вуза о его проведении).

Программа государственной итоговой аттестации, разработанная в соответствии с СТО АлтГТУ 12 004 и утверждённая в установленном порядке, приведена в приложении 3 к ОПОП.

## **8 Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по образовательной программе осуществляется на основании «Положения об обучении студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья», а также «Методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях ВО, в том числе оснащённости образовательного процесса».

Адаптация образовательной программы и ее учебно-методического обеспечения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья подразумевает следующее.

1. Включение в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей).

Введение специализированных адаптационных дисциплин (модулей) в основные образовательные программы предназначено для дополнительной индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации на этапе высшего образования.

Университет обеспечивает обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья возможность освоения специализированных адаптационных дисциплин по выбору, включаемых в вариативную часть основной образовательной программы. Это могут быть дисциплины социально-гуманитарного назначения, профессионализирующего профиля, а также для коррекции коммуникативных умений, в том числе, путем освоения специальной информационно-компенсаторной техники приема-передачи учебной информации.

Набор этих специфических дисциплин университет определяет самостоятельно, исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

2. Выбор методов обучения, исходя из доступности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем обученности студентов, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья и т.д.

В образовательном процессе предполагается использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

3. Обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов должны производиться с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

4. Разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть при необходимости увеличен, но не более чем на год (для магистрантов - на полгода).

При составлении индивидуального графика обучения необходимо предусмотреть различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

5. Подготовка к трудоустройству и содействие трудоустройству выпускников-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и их закреплению на рабочих местах.

Мероприятия по содействию трудоустройству выпускников-инвалидов осуществляются во взаимодействии с государственными центрами занятости населения, некоммерческими организациями, общественными организациями инвалидов, предприятиями и организациями.

Основными формами содействия трудоустройству выпускников-инвалидов являются презентации и встречи работодателей со студентами-инвалидами старших курсов, индивидуальные консультации студентов и выпускников по вопросам трудоустройства, мастер-классы и тренинги. Эффективным является трудоустройство на квотируемые и специально оборудованные для инвалидов рабочие места.

В программе подготовки в рамках адаптационных дисциплин предусматривается подготовка выпускников-инвалидов к трудоустройству, к следующему этапу социализации, связанном непосредственно с полноценным раскрытием и применением на практике полученных во время учебы компетенций.

## **9. Дополнительные нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

Механизмы функционирования системы обеспечения качества подготовки, созданной в вузе, в том числе, мониторинга и периодического рецензирования основной образовательной программы осуществляются следующим образом.

Основная образовательная программа в целом и составляющие её документы должны ежегодно обновляться в части: – состава дисциплин (модулей), установленных вузом в учебном плане; содержания рабочих программ учебных дисциплин; программ учебной, научно-исследовательской, производственной и преддипломной практики; методических материалов, обеспечивающих реализа-

цию соответствующей образовательной технологии. Обновление осуществляется с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Периодическое обновление основной образовательной программы осуществляется в соответствии с планами (перспективными и ежегодными) работы всех структурных подразделений, задействованных в образовательном процессе по данной ОПОП. Контроль выполнения мероприятий по актуализации ОПОП возлагается на руководителя ОПОП.

Сотрудники университета принимают участие в организации и работе международных научно-практических конференций и симпозиумов.

Контроль качества реализации ОПОП может осуществляться на уровне университета, факультета (института) и кафедры. Цель внутривузовской системы контроля качества реализации ОПОП – предупреждение, выявление и устранение недостатков, обобщение и распространение передового опыта, поиск резервов улучшения учебно-научно-методического и воспитательного процессов.

Для оценки индивидуальной учебной деятельности обучающихся предусмотрена рейтинговая система.

Успеваемость оценивается с помощью рейтинга во время каждой аттестации и рейтинга после сессии в соответствии с «Положением о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов» по формуле:

$$R_T = \frac{\sum R_i p_i}{\sum p_i}, \quad (1)$$

где  $R_i$  – оценка за  $i$ -ю контрольную точку;

$p_i$  – вес этой контрольной точки.

Суммирование проводится по всем контрольным точкам с начала семестра до момента вычисления рейтинга.

При вычислении текущего рейтинга обучающегося учитывается посещаемость занятий по формуле:

$$R_{\text{сем}} = 0,9R + B_{\text{п}} \quad (2)$$

где  $R$  – текущий рейтинг,

$B_{\text{п}}$  – баллы за посещаемость занятий.

ОПОП согласована:

Начальник УМУ [подпись] Щербаков Н.П. « 25 » август 2016 г.  
подпись Ф.И.О. дата

Начальник ОМКО [подпись] Фёдоровых С.А. « 22 » август 2016 г.  
подпись Ф.И.О. дата

Директор института биотехнологии, пищевой и химической инженерии

наименование факультета (института)

[подпись] Беушев А.А. « 18 » август 2016 г.  
подпись Ф.И.О. дата

Зав. кафедрой

Технологии продуктов питания

наименование кафедры

[подпись] Щетинин М.П. « 12 » август 2016 г.  
подпись Ф.И.О. дата

Директор ООО «Бисквит» [подпись]



Директор ООО «Эвро Фуд» [подпись]



Директор ООО «Абсолют» [подпись]



Руководитель филиала ИР ССБДО [подпись]  
Симова Е.А.



## Изменения (дополнения) к ОПОП

ИЗМЕНЕНИЕ (ДОПОЛНЕНИЕ) № \_\_\_\_\_

Утверждено и введено в действие

---

от \_\_\_\_\_ (наименование документа)  
(дата (цифрой), месяц (прописью), год) № \_\_\_\_\_

Текст изменения

Руководитель ОПОП \_\_\_\_\_ Щетинин М.П.  
(подпись) (Ф.И.О.)

