


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

СОГЛАСОВАНО
Проректор по учебной работе
 Л.И. Сучкова

подпись
« 15 » 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор  А.М. Марков
подпись
« 15 » 06 2020 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
(общая характеристика)**

Направление подготовки
(специальность) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного
питания

Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

Квалификация магистр

Форма (ы) обучения: очная

Руководитель УГНС Беушев А.А., директор ИнБиоХим, к.х.н.
Ф.И.О., должность, учёная степень, учёное звание

Руководитель ОПОП Мелёшкина Л.Е., главный инженер НИС, к.т.н.
Ф.И.О., должность, учёная степень, учёное звание

Барнаул 2020 г.

Содержание

1	Общие положения	3
1.1	Определение ОПОП	3
1.2	Нормативные ссылки	3
2	Общая характеристика ОПОП	4
2.1	Миссия, цели и задачи ОПОП	4
2.2	Срок получения образования по ОПОП	5
2.3	Объём ОПОП	5
2.4	Требования к уровню подготовки абитуриента	5
2.5	Возможность продолжения образования	5
2.6	Область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускника	6
2.7	Задачи профессиональной деятельности выпускника	6
2.8	Результаты освоения ОПОП	7
3	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП	7
3.1	Учебный план	7
3.2	Календарный учебный график	7
3.3	Рабочие программы дисциплин	7
3.4	Программы практик и/или научно-исследовательской работы	7
4	Ресурсное обеспечение ОПОП	8
4.1	Кадровое обеспечение реализации ОПОП	8
4.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	8
4.3	Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП	9
5	Нормативно-методическое обеспечение оценки качества освоения обучающимися ОПОП	10
6	Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11
	Приложения А – копия ФГОС ВО	
	Приложение Б – программа производственной практики	
	Приложение В – программа научно-исследовательской работы	
	Приложение Г – программа учебной практики	
	Приложение Д – программа преддипломной практики	
	Приложение Е – ГИА	
	Приложение Ж - Перечень компетенций и этапы их формирования	
	Приложение З – учебный план	
	Приложение И – перечень рабочих программ дисциплин	
	Приложение К – кадровое обеспечение	
	Приложение Л – материально-техническое обеспечение	
	Приложение М -	

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Определение ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа магистратуры, реализуемая ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова» по направлению подготовки (специальности) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания; технология продуктов общественного питания представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную и утверждённую АлтГТУ с учётом 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, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, программы всех видов практики, программу научно-исследовательской работы обучающихся (при необходимости), оценочные и методические материалы по реализации соответствующей образовательной технологии и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

1.2 Нормативные ссылки

При разработке ОПОП использовали следующие нормативные документы: Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями).

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 05 апреля 2017 г. N 301).

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки магистратуры 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 20 января 2014 года №1482;

Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова».

Порядок разработки и утверждения основной профессиональной образовательной программы высшего образования (по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры).

Другие нормативно-методические документы АлтГТУ им. И. И. Ползунова.

2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП

2.1 Миссия, цели и задачи ОПОП

Миссия ОПОП магистратуры по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» – подготовка компетентных специалистов в соответствии с запросами общества, готовых к продолжению образования и

инновационной деятельности в области пищевых технологий, 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 профессиональных 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 пищевой технологии, 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 магистратуры в области технологии продукции и организация 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 пищевой технологии;
 - формирование у студентов практических навыков понимания фундаментальных проблем в области современной пищевой технологии, развитие способности применять стандартные методы решения современных проблем в профессиональной деятельности;
 - формирование у студентов способности планировать и проводить эффективную научную работу в области пищевой технологии, критически оценивать ее результаты;
 - развитие у студентов критического мышления, стремления к познанию новейших достижений и передовых научных исследований в области пищевой технологии и смежных областях.
- успешная подготовка студентов к профессиональной деятельности или обучению в аспирантуре.

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 аргументировано 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:

1) Содействовать формированию у выпускника знаний законодательной базы продукции общественного питания, обеспечить готовность управления качеством продукции с применением методов компьютерного моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов.

2) Готовить выпускника в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания населения на основе научных исследований; ХАССП, GMP и стандартов ИСО к постановке и решению профессиональных задач, организации контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов, разработке новых видов продукции и технологий.

3) Содействовать квалифицированному профессиональному самоопределению (включая научное) выпускника с учётом его творческого и профессионального

потенциала

2.2 Срок получения образования по ОПОП

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;

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.

2.3 Объём ОПОП

Объём программы магистратуры составляет 120 зачетных единиц, вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Объём программы магистратуры в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;

Объём программы магистратуры за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

2.4 Требования к уровню подготовки абитуриента

Лица, желающие освоить программу магистратуры по данному направлению, должны иметь высшее образование

Лица, желающие освоить программу магистратуры по данному направлению и имеющие высшее образование проходят комплексный экзамен, проводимый в соответствии с Программой вступительных испытаний и Правилами приема.

Перечень документов, необходимых для поступления в АлтГТУ, список, формы и программы вступительных испытаний для поступающих на первый курс и в магистратуру определяются Правилами приёма в АлтГТУ для абитуриентов, ежегодно устанавливаемыми решением ученого совета АлтГТУ.

2.5 Возможность продолжения образования

Магистр, освоивший данную ОПОП, подготовлен для продолжения образования в магистратуре (аспирантуре) по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», подготовлен для продолжения образования **в аспирантуре** по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

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

2.6 Область, объекты и виды 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.

Объектами профессиональной деятельности магистров 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.

Виды профессиональной деятельности выпускника включают: научно-исследовательскую и проектную деятельности.

2.7 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Магистр по направлению подготовки **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания** должен быть подготовлен к решению профессиональных задач в соответствии с профильной направленностью магистерской программы и видами профессиональной деятельности:

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;

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.

2.8 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 3.1).

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, В, Г, Д, Е к ОПОП).

Перечень всех компетенций и этапы их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы приведены в приложении Ж к ОПОП.

3 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.

3.1 Учебный план

Учебный план разработан в соответствии с требованиями к условиям реализации ОПОП, сформулированными в ФГОС ВО, и утверждён в установленном порядке. Учебный план приведён в приложении 3 к ОПОП.

3.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график (КУГ) устанавливает последовательность и продолжительность всех видов учебной работы студента по каждому учебному году и на весь период обучения, определяет последовательность учебных недель, каникул и сессий и их распределение по учебному году и семестрам. Учебные, производственные и иные практики учтены календарным учебным графиком в качестве учебных недель.

3.3 Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с «Положением о рабочей программе дисциплины (модуля)»

3.4 Программы практик и/или научно-исследовательской работы

При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик:

- производственная практика;
- преддипломная практика;
- научно-исследовательская работа.

Программы практик приведены в приложениях Б, В, Г, Д к ОПОП.

4 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП

4.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП

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

4.1.2. 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 магистратуры, составляет не менее 70 процентов.

4.1.3. 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, реализующих программу академической магистратуры, составляет не менее 80 процентов.

4.1.4. Доля научно-педагогических работников (в приведенных 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 академической магистратуры, составляет не менее 10 процентов.

4.1.5. Общее руководство научным содержанием программы магистратуры определенной направленности (профиля) осуществляется штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень (в том числе ученую 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.

Кадровое обеспечение основной образовательной программы представлено в приложении К к настоящему стандарту.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса содержатся в рабочих программах 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., включённым 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.

4.3 Материально-технические условия для реализации ОПОП

4.3.1. Организация располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

4.3.2. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают 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 (модулей), 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 соответствует законодательству Российской Федерации.

4.3.3. В случае реализации программы магистратуры в сетевой форме требования к реализации программы магистратуры обеспечиваются совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы магистратуры в сетевой форме.

4.3.4. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы магистратуры, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием в зависимости от степени сложности.

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

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий допускается замена специально оборудованных помещений их виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью.

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

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

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

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

5 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП

В соответствии с ФГОС ВО, оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных 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 осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов и Положением об оценочных материалах по образовательной программе высшего образования.

Для аттестации обучающихся создаются оценочные материалы (средства), включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и др., позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретённых компетенций.

Конкретные формы и процедуры контроля текущей успеваемости и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и практике разрабатываются в составе рабочих программ дисциплин и программ практик и доводятся до сведения обучающихся в установленном порядке.

Оценочные материалы, сопровождающие реализацию ОПОП, разработаны для проверки качества формирования компетенций в соответствии с требованиями «Положения об оценочных материалах (средствах) ОПОП ВО

Образцы оценочных материалов приведены в рабочих программах учебных дисциплин и программах практик. Комплекты оценочных материалов по дисциплинам и практикам в полном объёме находятся на кафедрах, обеспечивающих преподавание дисциплин и проведение практик и ответственных за разработку соответствующих рабочих программ дисциплин и программ практик.

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

Общие положения государственной итоговой аттестации сформулированы в «Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам

высшего образования– программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» , в соответствии с которым по данной ОПОП разработана Программа государственной итоговой аттестации обучающихся. Составной частью Программы ГИА являются оценочные материалы (средства) государственной итоговой аттестации и требования к содержанию, объёму и структуре выпускных квалификационных работ.


Программа государственной итоговой аттестации, разработанная и утверждённая в установленном порядке, приведена в приложении Е к ОПОП..

6 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 в соответствии с законодательством РФ в сфере образования и по локальным нормативным актам университета.

ОПОП согласована:

Начальник УМУ  Кайгородова М.А. « 28 » мая 2020г.
подпись Ф.И.О. дата

Директор института Биотехнологии, пищевой и химической инженерии
 Беушев А.А. « 28 » мая 2020г.
подпись Ф.И.О. дата

Зав. кафедрой Технологии продуктов питания
 Колыкова « 28 » мая 2020г.
подпись Ф.И.О. дата

Согласование с работодателями (не менее 3-х работодателей)

ОПОП ВО 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания;
технология продуктов общественного питания согласована:

директор ООО "Фуд Верти Групп" Лаборумина В.С.

директор ООО "Бисквия" Ильин В.А.

директор ИП "Яхно А.А."



Приложение М
(обязательное)

Изменения (дополнения) к ОПОП

ИЗМЕНЕНИЕ (ДОПОЛНЕНИЕ) № _____

Утверждено и введено в действие

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

Текст изменения

Руководитель ОПОП _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)