

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАЛУЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. К.Э. ЦИОЛКОВСКОГО»**

Утверждаю:  
Ректор



М.А. Казак

Согласовано:

Проректор по учебной работе  
С.М. Заикин

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

направление подготовки  
**19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

профиль  
**Технология и организация индустрии питания**

квалификация  
**Бакалавр**

Форма обучения: заочная

Программа принята на заседании  
Ученого совета университета  
от 29 апреля 2021 г., протокол № 8

# СОДЕРЖАНИЕ

1. **Общие положения**
2. **Характеристика профессиональной деятельности выпускников:**
  - 2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников;
  - 2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС;
  - 2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников.
3. **Общая характеристика образовательной программы:**
  - 3.1. Направленность (профиль) ОПОП в рамках направления подготовки (специальности);
  - 3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам ОПОП;
  - 3.3. Объем программы;
  - 3.4. Формы обучения;
  - 3.5. Срок получения образования;
  - 3.6. Язык реализации ОПОП;
  - 3.7. Год начала подготовки;
  - 3.8. Выпускающая кафедра.
4. **Планируемые результаты освоения ОПОП:**
  - 4.1. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП;
  - 4.2. Требования к планируемым результатам освоения ОПОП, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений;
    - 4.2.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения;
    - 4.2.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения;
    - 4.2.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии);
    - 4.2.4. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения;
5. **Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП:**
  - 5.1. Календарный учебный график;
  - 5.2. Учебный план;
  - 5.3. Рабочие программы дисциплин (модулей), практик;
  - 5.4. Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей), практик;
  - 5.5. Программа государственной итоговой аттестации;
6. **Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП:**
  - 6.1. Общесистемные требования;
  - 6.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП;
  - 6.3. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП;
  - 6.4. Требования к механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП.
7. **Другие нормативно-методические документы и материалы.**
8. **Разработчики ОПОП.**
9. **Лист регистрации изменений.**

## 1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП) «19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания» представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных и методических материалов.

Основная профессиональная образовательная программа отражает компетентностно-квалификационную характеристику выпускника, содержание и организацию образовательного процесса и государственной итоговой аттестации выпускников.

Нормативные документы.

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 N 86, от 28.04.2016 N 502);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 27.11.2015 г. № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 15.12.2017 г. № 1225);

Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014 г. №АК-44/05вн «По организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса»;

Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ от 15.02.2018 г. № N 05-436 «По организации и проведению в образовательных организациях высшего образования внутренней независимой оценки качества образования по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России (№ 1047 от 17 августа 2020 года);

Профессиональный стандарт 33.008 Управление предприятием питания, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации №281н от 31.10.2014).

Профессиональный стандарт 40.062 Специалист по качеству продукции, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации (N 856н от 07 мая 2015г.).

Локальные нормативные акты университета:

Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры; (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4);

Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры; (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4);

Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов; (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4);

Положение о порядке разработки и утверждения основной профессиональной образовательной программы; (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4);

Положение о фонде оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации студентов в КГУ им. К.Э. Циолковского; (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4);

Положение о рабочей программе дисциплины (модуля); (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4);

Положение о порядке проведения и объеме подготовки по Физической культуре и спорту; (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4);

Положение о балльно-рейтинговой системе оценки учебной работы;

Положение о курсовой работе (проекте); (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4);

Положение о порядке организации освоения элективных и факультативных дисциплин (модулей); (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4);

Положение об ускоренном обучении студентов по индивидуальному учебному плану; (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4);

Положение о практике студентов; (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4);

Положение о контроле самостоятельности выполнения письменных работ обучающимися университета с использованием системы «Антиплагиат» (Утв. 30.10.2014 г., протокол № 2);

Положение об электронной информационно-образовательной среде ВУЗа (Утв. 24.12.2015 г., протокол № 4).

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

### **2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников**

Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускников, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 – Сервис, оказание услуг населению ((торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;
- проектный.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; услуги общественного питания; предприятия общественного питания различных типов; центральный офис сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация.

### **2.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО**

Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания». (Зарегистрировано в Министерством юстиции РФ 2 июня 2015 №37510),

При разработке индикаторов достижения, определенных университетом профессиональных компетенций выпускников, учтены форсайты рынка труда, особенности его актуального состояния, зарубежный опыт регулирования квалификаций. Разработчики настоящего ОПОП руководствовались профессиональными 33.008 «Руководитель предприятия питания», уровень квалификации 6, и требованиями раздела «Требования к образованию и обучению».

При определении индикаторов достижения использовались обобщенные трудовые функции (ОТФ):

- Организация проведения работ по подтверждению соответствия продукции (услуг) организации (В).
- Осуществление работ по управлению текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания (В).

Выбор ОТФ обусловлен потребностями предприятий Калужской области в специалистах, готовых к:

- управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами;
- контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

### 2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)	Технологическая деятельность	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; услуги общественного питания; предприятия общественного питания различных типов; центральный офис сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация
	Проектная деятельность	Поиск, выбор и использование информации при проектировании предприятий общественного питания	

### 3 *Общая характеристика образовательной программы*

#### 3.1 Направленность (профиль) ОПОП в рамках направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) программы – Технология и организация индустрии питания

#### 3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам ОПОП

Квалификация, присваиваемая выпускникам программы - бакалавр

#### 3.3 Объем программы

Объем программы составляет 240 зачетных единиц, с учетом факультативов – 249 зачетных единиц.

### 3.4 Формы обучения

При реализации программы используются следующие формы обучения: заочная.

### 3.5 Срок получения образования

Срок получения образования в заочной форме обучения составляет 4 года 6 месяцев.

### 3.6 Язык реализации ОПОП.

Образовательная деятельность по программе осуществляется на русском языке.

### 3.7 Год начала подготовки

Год начала подготовки 2021.

### 3.8 Выпускающая кафедра

Выпускающей кафедрой является кафедра Инженерных и технологических дисциплин

## 4 *Планируемые результаты освоения ОПОП*

### 4.1. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП;

Планируемыми результатами освоения программы являются компетенции. Требования к ним регламентируются ФГОС ВО, примерными основными образовательными программами (ООП), включенными в Реестр примерных основных образовательных программ высшего образования (при наличии), указанными выше профессиональным стандартом, действующими квалификационными справочниками, нормативно-правовыми документами, закрепляющими требования к квалификации.

Матрица распределения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций находится в Приложении 1

### 4.2. Требования к планируемым результатам освоения ОПОП, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части;

Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения сформированы на основе профессиональных стандартов 33.008 «Руководитель предприятия питания» (уровень квалификации 6).

#### 4.2.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		УК-1.2. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению

	подход для решения поставленных задач	УК-1.3. Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников УК-1.4. Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
		УК-2.2. Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде
		УК-3.2. Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды
		УК-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный различные профессиональные и академические тексты
		УК-4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
		УК-4.3. Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития
		УК-5.2. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии
		УК-5.3. Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп
		УК-5.4. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания
		УК-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
		УК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической	УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма

	подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
		УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
		УК-8.3. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
		УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях

#### 4.2.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ОПК-1.1. Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ОПК-1.2. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ОПК-1.3. Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ОПК-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности,
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции ОПК-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
Инженерные науки	ОПК-3. Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства	ОПК-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказа-

	продукции питания	ния услуг общественного питания ОПК-4.2. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ОПК - 4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК-5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

4.2.3 Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии) – нет

4.2.4 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Основание (профессиональный стандарт, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: технологический					
Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; центральный офис сети	Оформление и презентация блюд	ПК-1. Способен осуществлять планирование и организацию деятельности предприятий питания, в том числе приготовление, оформление и презентацию продукции	ПК-1.1. Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий ПК-1.2. Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПК-1.3. Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям ПК-1.4. Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	Профессиональный стандарт 33.008
			ПК-2. Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания	ПК-2.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг ПК-2.2. Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий	

	предприятий питания; нормативная и технологическая документация		вания и обеспечением качества продукции и услуг	работы структурных подразделений ПК-2.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	
Тип задач профессиональной деятельности: проектная					
Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий общественного питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; центральный офис сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация	Проектирование	ПК-3. Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий питания различного типа	ПК-3.1. Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ПК-3.2. Выполнять технологические расчеты ПК-3.3. Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла	Профессиональный стандарт 33.008
			ПК-4. Способен использовать программно-технологические комплексы для проектной деятельности на предприятиях питания	ПК-4.1. Использует программные продукты в области проектирования ПК-4.2. Разрабатывает планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением ПК-4.3. Выполняет объемно-планировочные решения предприятий	

## ***5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП:***

### **5.1 Календарный учебный график;**

Календарный учебный график размещается в электронной информационно-образовательной среде университета и находится в **Приложении 2**.

### **5.2. Учебный план;**

Учебный план размещается в электронной информационно-образовательной среде университета и находится в **Приложении 3**.

### 5.3. Рабочие программы дисциплин (модулей), практик;

Рабочие программы дисциплин (модулей), практик размещаются в электронной информационно-образовательной среде университета и находятся в **Приложении 4**.

### 5.4. Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей), практик;

Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей), практики размещаются в электронной информационно-образовательной среде университета и находятся в **Приложении 5**.

### 5.6 Программа государственной итоговой аттестации;

Программа государственной итоговой аттестации размещается в электронной информационно-образовательной среде университета и находится в **Приложении 6**.

## **6 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП**

Условия реализации программы включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым условиям, требования к механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.

### 6.1. Общесистемные требования

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Организации из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории КГУ, так и вне ее. Университет обеспечивает: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик; формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе, сохранение его работ и оценок за эти работы.

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.

### 6.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (со-

став определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

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

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

Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования находится в **Приложении 7**.

Карта обеспеченности учебной литературы основной профессиональной образовательной программы высшего образования находится в **Приложении 8**.

#### Сведения об электронно-библиотечных системах

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
2020/2021	Электронно-библиотечная система «IPRbooks» ( <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a> ) ООО Компания «Ай Пи Ар медиа»	Лицензионный договор № 6912/20 от 09.07.2020 г.	10.10.2020 г. - 10.10.2021 г.	5000
	Образовательная платформа «Юрайт» ( <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> ) ООО «Электронное издательство Юрайт»	Контракт № 0029/Б-20 от 09.07.2020 г.	01.09.2020 г. - 30.11.2021 г.	6013
	Электронная библиотечная система «Консультант студента» ( <a href="http://www.studentlibrary.ru">www.studentlibrary.ru</a> ) ООО «Политехресурс»	Контракт № 0030/Б-20 от 10.07.2020 г.	01.09.2020 г. - 31.08.2021 г.	4500 +300
	Электронная база данных «Консультант врача. Электронная медицинская библиотека» ( <a href="http://www.rosmedlib.ru">www.rosmedlib.ru</a> ) ООО «ВШОУЗ-КМК»	Контракт № 0061/Б-20 от 29.10.2020 г.	02.11.2020 г. - 02.11.2021 г.	25
	Справочная Правовая система «КонсультантПлюс» ( <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a> ) ООО Компания «Земля Сервис»	Договор № 4307/2019 от 30.12.2019 г.	30.12.2019 г. - бессрочно	неограничено
	Электронная база данных «ПОЛПРЕД Справочники» Polpred.com ( <a href="http://www.polpred.com">www.polpred.com</a> ) ООО «ПОЛПРЕД Справочник»	Соглашение от 11.01.2018 г.	19.04.2010 г. - 15.10.2020 г.	неограничено

#### Список лицензионного программного обеспечения, используемого в образовательном процессе

1. Программное обеспечение «Антиплагиат.ВУЗ» Договор 0060/Б-20 от: 29.10.2020. Лицензия до 22.11.2021
2. Программное обеспечение Microsoft Office Professional Plus 2013 Лицензия №: 64367059 от 17.11.2014 Бессрочная лицензия
3. Программное обеспечение Microsoft Office Standard 2013 Лицензия №: 64252887 от 22.10.2014 Бессрочная лицензия
4. Программное обеспечение Microsoft Office 2007 лицензия №46326653 от 28.12.2009 постоянная
5. Программное обеспечение Microsoft Office 2010 Лицензия №: 61092457 от 31.10.2012 Бессрочная лицензия
6. Программное обеспечение Microsoft SharePoint Portal Server 2003 Лицензия №: 41259114 от 24.10.2006 Бессрочная лицензия

7. Программное обеспечение Microsoft SharePoint Server 2013 Лицензия №:62633474 от 05.11.2013 Бессрочная лицензия
8. Программное обеспечение Microsoft SharePoint Server Enterprise CAL - Device CAL 2013 Лицензия №:62633474 от 05.11.2013 Бессрочная лицензия
9. Программное обеспечение Microsoft SharePoint Server Standard CAL - Device CAL 2013 Лицензия №:62633474 от 05.11.2013 Бессрочная лицензия
10. Программное обеспечение Microsoft Windows Remote Desktop Services - Device CAL 2008 Лицензия №: 46326653 от 28.09.2009 Бессрочная лицензия
11. Операционная система Microsoft Windows Server - Device CAL 2008 Лицензия №: 46326653 от 28.09.2009 Бессрочная лицензия
12. Операционная система Microsoft Windows Server - Standard 2008 Release 2 Лицензия №: 46326653 от 28.09.2009 Бессрочная лицензия
13. Операционная система Microsoft Windows 8.1 Professional 1 Лицензия №: 64556638 от 23.12.2014 Бессрочная лицензия
14. Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Лицензия №: 46326653 от 28.09.2009 Бессрочная лицензия
15. Операционная система Microsoft Windows 8.1 Лицензия №: 64556638 от 23.12.2014 Бессрочная лицензия
16. Операционная система Microsoft Windows Server 2016 договор №0257/В-16 от 14.10.16 Бессрочная лицензия
17. МойОфис Профессиональный. Лицензия Корпоративная для образовательных организаций, без ограничения срока действия Сублицензионный договор №2017.49789 от 13 ноября 2017г. Бессрочная лицензия
18. Справочно-правовая система КонсультантПлюс. Договор об информационной поддержке №4307/2010/С от 01.02.2012 г. Бессрочная лицензия
19. 1С Университет ПРОФ договор №11/2018 от 06.11.2018 Бессрочная лицензия
20. Антивирус Dr Web Security Suite комплексная защита + центр управления договор № 0016/Б-20 от 19.05.2020. Лицензия до 31.05.21
21. Операционная система Microsoft Windows 10 pro Upgrade Academic договор №0937/В-18 от 10.12.2018 постоянная лицензия
22. Учебный Комплект Компас-3D v18 на 10 мест. Проектирование и конструирование в машиностроении. Контракт №0057/Б-19 от 29.07.19 лицензия бессрочная
23. Учебный Комплект Компас-3D v18 на 10 мест. Проектирование в строительстве и архитектуре. Контракт №0057/Б-19 от 29.07.19 лицензия бессрочная

### **6.3. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП**

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

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

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

Не менее 5 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и/или работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и/или ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования находится в **Приложении 9**.

#### **6.4. Требования к механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП.**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе определяется университетом в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой университет принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе привлекает работодателей и (или) их объединений, иные юридические и (или) физические лица, включая педагогических работников университета. В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Механизмы проведения внутренней независимой оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся регламентированы локальными нормативными актами университета. Процедуры проведения внутренней независимой оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся определяются распорядительными актами университета.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Также внешняя оценка качества осуществляется в рамках процедуры государственной аккредитации в целях подтверждения соответствия образовательной деятельности по образовательной программе требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП (при наличии).

#### **7. Реестр договоров со сторонними организациями, участвующими в реализации ОПОП.**

Реестр договоров со сторонними организациями, участвующими в реализации программы включает договора о практиках и находится в **Приложении 10**.

#### **8. Разработчики ОПОП**

№	Фамилия, имя, отчество	Должность, место работы
1	Маркитанова Оксана Анатольевна	Доцент, КГУ им.К.Э. Циолковского

**9. Лист регистрации изменений.**

№ изменения	Документ ОПОП	Содержание внесенного изменения	Основания для внесения изменений	Дата и № протокола документа, который регламентирует изменение