



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ,
самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным
образовательным учреждением высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
для реализуемых основных профессиональных образовательных программ по
направлению подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Уровень высшего образования:

Магистратура

Владивосток
2015

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 2 из 27

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
2. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ОБОЗНАЧЕНИЯ, СОКРАЩЕНИЯ.....	4
3. ХАРАКТЕРИСТИКА НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ	5
4. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ПОСТУПАЮЩИХ НА ОБУЧЕНИЕ ПО ПРОГРАММАМ МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	6
5. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ ПРОГРАММУ МАГИСТРАТУРЫ.....	6
6. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	11
7. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	15
8. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	18
9. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММ МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	24
10. ПОРЯДОК УТВЕРЖДЕНИЯ И ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ОС ВО ДВФУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (УРОВЕНЬ МАГИСТРАТУРЫ).....	26
11. РАЗРАБОТЧИКИ И УЧАСТНИКИ ТЕХНИЧЕСКОЙ И СОДЕРЖАТЕЛЬНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ОС ВО ДВФУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (УРОВЕНЬ МАГИСТРАТУРЫ)	27

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 3 из 27

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательный стандарт, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ высшего образования – программ магистратуры (далее – образовательный стандарт ДВФУ) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, принят решением Ученого совета ДВФУ, протокол № 06-15 от 04.06.2015, и введен в действие приказом ректора ДВФУ от 07.07.2015 № 12-13-1282.

Область применения образовательного стандарта ДВФУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Образовательный стандарт ДВФУ представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации основных профессиональных образовательных программ высшего образования - программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания в Дальневосточном федеральном университете (в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности).

Основными пользователями образовательного стандарта ДВФУ являются:

- профессорско-преподавательские коллективы школ ДВФУ, ответственные за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление основных образовательных программ с учетом достижений науки, техники и социальной сферы по данному направлению и уровню подготовки;
- студенты, ответственные за эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению ОПОП вуза по данному направлению подготовки;
- ректор и проректоры, отвечающие в пределах своей компетенции за качество подготовки выпускников;
- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности;
- органы, обеспечивающие финансирование высшего образования;
- уполномоченные органы исполнительной власти, осуществляющие аккредитацию и контроль качества в сфере высшего образования;
- уполномоченные органы исполнительной власти, обеспечивающие контроль за соблюдением законодательства в системе высшего образования.

Нормативная база для разработки ОС ВО ДВФУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 4 из 27

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014 г. № 1482;
- Макет образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ (уровень магистратуры), утвержденный приказом ректора ДВФУ от 10.12.2014 № 12-13-2043;
- Устав ДВФУ;
- другие локальные нормативные акты ДВФУ.

2. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ОБОЗНАЧЕНИЯ, СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем стандарте используются термины и определения в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, а также с международными документами в сфере высшего образования:

основная профессиональная образовательная программа - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы по решению организации;

направление подготовки - совокупность образовательных программ для бакалавров, магистров, специалистов различных профилей, интегрируемых на основании общности фундаментальной подготовки;

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

компетенция - способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области;

модуль - часть образовательной программы или часть учебной дисциплины, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания;

зачетная единица - мера трудоемкости образовательной программы;

результаты обучения - усвоенные знания, усвоенные умения, навыки и компетенции;

квалификация - уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности;

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 5 из 27

профессиональный стандарт – документ, определяющий характеристику квалификации, необходимой работнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности.

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

ВО - высшее образование;

ОС ВО ДВФУ – образовательный стандарт высшего образования, самостоятельно устанавливаемый ДВФУ;

ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОК - общекультурные компетенции;

ОПК - общепрофессиональные компетенции;

ПК - профессиональные компетенции;

СЕТЕВАЯ ФОРМА - сетевая форма реализации образовательных программ.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

3.1. Получение образования по программам магистратуры допускается только в образовательных организациях высшего образования и научных организациях (далее - организации).

3.2. Обучение по программе магистратуры в организациях осуществляется в очной, очно-заочной и заочной формах обучения..

3.3. Объем программы магистратуры составляет 120 зачетных единиц (далее - з.е.) 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.

3.4. Срок получения образования по программе магистратуры:

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

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

– при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения устанавливается организацией самостоятельно, но не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья организация

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 6 из 27

вправе продлить срок не более чем на полгода по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения.

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

3.5. При реализации программы магистратуры организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.6. Реализация программы магистратуры возможна в сетевой форме.

3.7. Образовательная деятельность по программе магистратуры осуществляется на государственном языке Российской Федерации, если иное не определено локальным нормативным актом организации.

4. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ПОСТУПАЮЩИХ НА ОБУЧЕНИЕ ПО ПРОГРАММАМ МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТ- ВЕННОГО ПИТАНИЯ

Вступительные испытания – экзамен, профильный предмет – «Технология продуктов общественного питания».

Вступительные испытания проводятся в соответствии с правилами приема в ДВФУ.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ ПРОГРАММУ МАГИСТРАТУРЫ

5.1 Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры.

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;

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 7 из 27

- определение стратегии развития предприятия;
- определение структурной модели управления предприятием.

5.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения; технологические процессы их производства;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты;
- высшие учебные заведения с родственными специальностями;
- проектные организации по проектированию предприятий общественного питания;
- комбинаты питания по выпуску специальных рационов питания узконаправленного назначения.

5.3. Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу магистратуры:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- маркетинговая;
- проектная.

При разработке и реализации программы магистратуры организация ориентируется на конкретный вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовится магистр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательского и материально-технических ресурсов организации, а также с учетом требований профессиональных стандартов в соответствующей области профессиональной деятельности.

Программа магистратуры формируется организацией в зависимости от видов деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы:

- ориентированной на научно-исследовательский и (или) педагогический вид (виды) деятельности как основной (основные) (далее – программа академической магистратуры);
- ориентированной на производственно-технологический, практико-ориентированный, прикладной вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные) (далее – программа прикладной магистратуры).

5.4. Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа магистратуры, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- производственно-технологическая деятельность:**

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 8 из 27

- контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;
- разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;
- обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;
- разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;
- требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;
- оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;
- разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;
- установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес – процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;
- установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;
- установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;
- учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;
- разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;
- согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативность;
- проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;
- повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;
- повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;
- применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;
- выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;
- обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;
- разработка новых конкурентоспособных концепций;
- разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 9 из 27

- установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;
- подбор и развитие персонала, оплата его труда;
- политика закупок продуктов и управление запасами;
- стратегия развития процесса продаж;
- разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;
- разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;
- контроль за документооборотом на предприятии питания;
- организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;
- оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.

организационно-управленческая деятельность:

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

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 10 из 27

- поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;
 - адаптация современных версий систем управления качества конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции;
 - организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания;
 - определение стратегии развития предприятия;
 - решение вопросов кадровой политики предприятия;
 - решение вопросов поиска зарубежных партнеров;
 - разработка и внедрение инвестиционных программ развития предприятия;
- 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.
- маркетинговая деятельность:**
- проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции;
 - разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования;
 - разработка требований к маркетинговой стратегии деятельности предприятия на основе маркетинговой информации;
 - формирование маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций направленных на повышение продаж продукции;
 - контроль за реализацией маркетинговых планов и программ;
 - оценка рисков в области маркетинговой деятельности предприятия питания;
 - оценка рынков сбыта и объемов продаж;
 - разработка брендов на новые виды продуктов;
 - определение рекламной политики предприятию.
- 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

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 11 из 27

- 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
- сравнительная оценка аналогичных проектов в стране и за рубежом по экономическим и техническим показателям
- разработка проектов технических заданий на высокотехнологичное технологическое оборудование.

6. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

6.1. Выпускник по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) в соответствии с целями программы магистратуры, видами и задачами профессиональной деятельности, указанными в п. 5.3 и п. 5.4 настоящего ОС ВО ДВФУ, должен обладать общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, которые формируются в результате освоения всего содержания программы магистратуры.

6.2. Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК)**, прежде всего общеуниверситетскими, едиными для всех выпускников ДВФУ:

способностью творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокая степень профессиональной мобильности (ОК-1);

готовностью проявлять качества лидера и организовать работу коллектива, владеть эффективными технологиями решения профессиональных проблем (ОК-2);

умением работать в проектных междисциплинарных командах, в том числе в качестве руководителя (ОК-3);

умением быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и выработать альтернативные варианты их решения (ОК-4);

способностью генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности (ОК-5);

способностью вести научную дискуссию, владение нормами научного стиля современного русского языка (ОК-6);

способностью к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде (ОК-7).

способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-8);

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-9);

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 12 из 27

готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-10).

6.3. Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими **общефессиональными компетенциями (ОПК)**:

готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5);

способностью оценивать рынки сбыта, разрабатывать бренд и организовать рекламную кампанию по продвижению товара и услуг на рынок (ОПК-6).

6.4. Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа магистратуры:

производственно-технологическая деятельность:

готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-1);

способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);

способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);

способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 13 из 27

способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7).

организационно-управленческая деятельность:

способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);

способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9);

способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-10);

способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11);

способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-12);

способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);

способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);

готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания (ПК-15);

способностью внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия (ПК-16).

научно-исследовательская деятельность:

способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-17);

способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-18);

владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-19);

готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-20);

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 14 из 27

способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля (ПК-21);

способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-22);

способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-23);

способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-24);

способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-25);

способностью проводить планирование исследования и ставить перед коллективом конкретные задачи (ПК-26);

маркетинговая деятельность:

готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-27);

способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски (ПК-28);

способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания (ПК-29);

способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью (ПК-30);

проектная деятельность:

способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-31);

способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-32);

способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (ПК-33);

способностью производить стоимостную оценку и разрабатывать проектные задания на вновь создаваемые технологические линии и оборудование (ПК-34).

6.5. При разработке программы магистратуры все общекультурные, общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 15 из 27

профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры, включаются в набор требуемых результатов освоения программы магистратуры.

6.6. При разработке программы магистратуры организация вправе дополнить набор профессиональных компетенций выпускников с учетом ориентации программы магистратуры на конкретные области знания и (или) вид (виды) деятельности, а также требований профессиональных стандартов в соответствующей области профессиональной деятельности.

6.7. При разработке программы магистратуры требования к результатам обучения по отдельным дисциплинам (модулям), практикам организация устанавливает самостоятельно с учетом требований соответствующих примерных основных образовательных программ.

7. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

7.1. Структура программы магистратуры включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Это обеспечивает возможность реализации программ магистратуры, имеющих различную направленность (профиль) образования в рамках одного направления подготовки (далее - направленность (профиль) программы).

7.2. Программа магистратуры состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», завершающийся присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемом Министерством образования и науки Российской Федерации¹, который в полном объеме относится к базовой части программы.

Таблица 1. Структура программы магистратуры

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры в зачетных единицах
<i>Блок 1</i>	<i>Дисциплины (модули)</i>	60

¹ Подпункт 5.2.1 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776)

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 16 из 27

	Базовая часть	15-24
	Вариативная часть	36-45
Блок 2	<i>Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)</i>	51-54
	Вариативная часть	51-54
Блок 3	<i>Государственная итоговая аттестация</i>	6-9
	Базовая часть	6-9
	Объем программы магистратуры	120

7.3. Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы магистратуры, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы, которую он осваивает. Набор дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы магистратуры, организация определяет самостоятельно в объеме, установленном соответствующим ФГОС ВО, с учетом соответствующей (соответствующих) примерной (примерных) основной (основных) образовательной (образовательных) программы (программ).

7.4. Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы магистратуры, практики (в том числе НИР) определяют направленность (профиль) программы. Набор дисциплин (модулей), относящихся к вариативной части программы магистратуры, практик (в том числе НИР), организация определяет самостоятельно в объеме, установленном соответствующим ФГОС ВО. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы набор соответствующих дисциплин (модулей), практик (в том числе НИР) становится обязательным для освоения обучающимся.

7.5. В Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» входят производственная, в том числе и преддипломная практики.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Типы производственной практики:

производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

научно-исследовательская работа

Способы проведения производственной практики:

стационарная,

выездная, на базе крупных предприятий питания или в научно-исследовательских лабораториях, центрах.

При разработке программ магистратуры организация выбирает типы практик в зависимости от вида (видов) деятельности, на который (которые) ориентирована программа магистратуры. Организация вправе предусмотреть в программе магистратуры иные типы практик дополнительно к установленным настоящим ОС ВО ДВФУ.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются школой ДВФУ по каждому типу практики.

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 17 из 27

Учебная и/или производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях организации.

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

7.6. Научно-исследовательская работа магистрантов является обязательным разделом ОПОП и может проводиться по месту прохождения практики. Предусматриваются следующие виды, этапы выполнения и контроля научно-исследовательской деятельности учащихся: планирование с предварительным ознакомлением с тематикой исследовательских работ и выбором темы, написание реферата, корректировка плана проведения научно-исследовательской работы, проведение научного исследования, составление отчета о научно-исследовательской работе и публикация результатов в печати, оформление магистерской диссертации и публичная защита выполненной работы.

В процессе планирования и корректировки индивидуальных планов научно-исследовательской работы обучаемых проводится обоснование темы, обсуждение плана и промежуточных результатов исследования в рамках научно-исследовательского семинара. В процессе выполнения научно-исследовательской работы и в ходе защиты ее результатов должно проводиться широкое обсуждение в учебных структурах ДВФУ с привлечением работодателей и ведущих исследователей, позволяющее оценить уровень приобретенных знаний, умений и сформированных компетенций обучающихся.

7.7. В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, а также подготовка и сдача государственного экзамена (если организация включила государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации).

7.8. При разработке программы магистратуры обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специализированные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме не менее 30 процентов вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

7.9. Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» должно составлять не более 30 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию этого Блока.

7.10. В рамках компетентного и контекстного подходов предусматривается использование активных и интерактивных методов обучения при организации учебной, квази-профессиональной и учебно-профессиональной деятельности. В рамках учебных курсов должны быть предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов-специалистов. Занятия с использованием активных и интерактивных методов обучения должны составлять не менее 30 процентов от общего объема учебных аудиторных занятий.

7.11. Объем факультативных дисциплин, не являющихся обязательными для изучения, устанавливается школами самостоятельно. Студенту предоставляется возможность выбора курсов на основе «аудита» (курсы, по которым не требуется аттестация).

7.12. Общая трудоемкость дисциплины вариативной части, обеспечивающей профессиональные компетенции, не может быть менее 3 зачетных единиц (за исключением дисци-

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 18 из 27

плин по выбору обучающихся). По дисциплинам, трудоемкость которых составляет не менее 4 зачетных единиц, должна выставляться оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

7.13. Программа магистратуры включает преподавание дисциплин (модулей) на иностранном языке в объеме не менее 12 зачетных единиц.

Для обучающихся в ДВФУ иностранных граждан в качестве иностранного языка может преподаваться русский язык.

7.14. В магистратуре должно быть предусмотрено преподавание дисциплин в форме авторских курсов по программам, составленным на основе результатов исследований научных школ вуза, учитывающих региональную и профессиональную специфику при условии реализации содержания образования и формирования компетенций выпускника, определяемых настоящим ОС ВО ДВФУ.

7.15. Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять не менее семи недель.

8. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

8.1 Общесистемные требования к реализации программ магистратуры

8.1.1. Организация должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам.

8.1.2. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, как на территории организации, так и вне ее.

8.1.3. Электронная информационно-образовательная среда организации должна обеспечивать:

- 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

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 19 из 27

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

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды должно соответствовать законодательству Российской Федерации².

8.1.4. Организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению). В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий должен быть обеспечен удаленный доступ к использованию программного обеспечения, либо предоставлены все необходимые лицензии обучающимся.

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

8.1.6. В случае реализации программы магистратуры на созданных в установленном порядке в иных организациях кафедрах или иных структурных подразделениях организации требования к реализации программы магистратуры должны обеспечиваться совокупностью ресурсов указанных организаций.

8.1.7. Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237), и профессиональным стандартам (при наличии).

8.1.8. Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должна составлять не менее 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

8.1.9. Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должно составлять не менее

² Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 31, ст. 3448; 2010, N 31, ст. 4196; 2011, N 15, ст. 2038; N 30, ст. 4600; 2012, N 31, ст. 4328; 2013, N 14, ст. 1658; N 23, ст. 2870; N 27, ст. 3479; N 52, ст. 6961, ст. 6963; 2014, N 19, ст. 2302, N 30, ст. 4223, ст. 4323), Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 152-ФЗ "О персональных данных" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 31, ст. 3451; 2009, N 48, ст. 5716; N 52 ст. 6439; 2010, N 27, ст. 3407; N 31, ст. 4173, ст. 4196; N 49, ст. 6409; 2011, N 23, ст. 3263; N 31, ст. 4701; 2013, N 14, ст. 1651; N 30, ст. 4038; N 51, ст. 6683; 2014, N 23, ст. 2927).

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 20 из 27

2 в журналах, индексируемых в базах данных «Web of Science» или «Scopus», и не менее 20 в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования.

8.1.10. В организации, реализующей программы магистратуры, среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должен составлять величину не менее чем величина аналогичного показателя мониторинга системы образования, утверждаемого Министерством образования и науки Российской Федерации³.

8.2. Требования к условиям разработки ОПОП магистратуры

8.2.1. Структурные подразделения ДВФУ самостоятельно разрабатывают ОПОП магистратуры, которая включает в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик, зарубежных стажировок, научно-исследовательской работы, государственной итоговой аттестации, календарный план-график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий и качественное освоение программы. Необходимо ежегодно обновлять основные образовательные программы с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

8.2.2. Программа магистратуры разрабатывается на основе ОС ВО ДВФУ по соответствующему направлению подготовки с учетом потребностей рынка труда. Порядок проектирования и реализации программ магистратуры определяется образовательной организацией на основе:

Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры;

Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры;

Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования.

При разработке ОПОП магистратуры необходимо определение возможностей ДВФУ по формированию социокультурной среды и созданию условий, необходимых для социализации личности.

На начальном этапе разработки определяется главная цель (миссия) программы, цели ОПОП как в области обучения, так и в области воспитания, с учетом специфики направления и специализации подготовки, особенностей научной школы и потребностей рынка труда.

8.2.3. ДВФУ обязан обеспечить обучающимся реальную возможность участвовать в формировании индивидуальной траектории обучения. Обучающийся имеет право в пределах объема учебного времени, отведенного на освоение дисциплин (модулей) по выбору, предусмотренных ОПОП, выбирать конкретные дисциплины; при формировании своей индивидуальной траектории получать консультацию в вузе по выбору дисциплин (модулей) и их влиянию на будущую профессиональную подготовку; обучающиеся при переводе из другого

³ Пункт 4 Правил осуществления мониторинга системы образования, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. N 662 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 33, ст. 4378).

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 21 из 27

высшего учебного заведения при наличии соответствующих документов имеют право на зачет освоенных ранее дисциплин (модулей) на основе аттестации.

8.2.4. ДВФУ обязан ознакомить обучающихся с их правами и обязанностями при формировании индивидуальной траектории, разъяснить, что избранные обучающимися дисциплины (модули) становятся для них обязательными.

8.3. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП

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

8.3.2. 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, должна составлять не менее 70 процентов.

8.3.3. 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 магистратуры, должна быть не менее:

80 процентов для программы магистратуры, ориентированной на научно-исследовательский или научно-педагогический вид профессиональной деятельности выпускников;

65 процентов для программы магистратуры, ориентированной на организационно-управленческий или консультационно-экспертный вид профессиональной деятельности выпускников.

8.3.4. Доля 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 магистратуры, должна быть не менее:

10 процентов для программы магистратуры, ориентированной на научно-исследовательский или научно-педагогический вид профессиональной деятельности выпускников;

20 процентов для программы магистратуры, ориентированной на организационно-управленческий или консультационно-экспертный вид профессиональной деятельности выпускников.

8.3.5. Общее руководство научным содержанием программы магистратуры определенной направленности (профиля) должно осуществляться штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора соответствующего профиля, осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной науч-

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 22 из 27

но-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.

Допускается общее руководство научным содержанием программы магистратуры определенной направленности (профиля) штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень кандидата наук или степень PhD (прошедшую установленную процедуру признания и установления эквивалентности в соответствии с законодательством 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, осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях, при наличии у него рекомендации от работодателя (работодателей), представляющего (представляющих) основные возможности потенциального трудоустройства выпускников по направлению подготовки.

8.3.6. Непосредственное руководство магистрантами осуществляется руководителями, имеющими ученую степень и/или ученое звание. Допускается одновременное руководство не более чем пятью магистрантами.

8.4. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры

8.4.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, технологические лаборатории, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, научно-производственные центры на базе высшего учебного заведения, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

8.4.2. Помещения для проведения лекционных и практических (семинарских) занятий должны быть укомплектованы специализированной учебной 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. Конкретные требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению определяются в примерных основных образовательных программах.

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 23 из 27

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.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет.

8.4.3. Научно-исследовательская работа может проводиться как в научных лабораториях ДВФУ, так и в лабораториях научно-исследовательских институтов Российской академии наук, а также в научных организациях и научно-технических центрах, исследовательских центрах при производственных компаниях, оснащенных современным научным оборудованием и имеющих признанные научные школы или активно работающие в науке группы ученых.

8.4.4. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения должен быть обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам), содержащим все обязательные и дополнительные издания учебной, учебно-методической и иной литературы, перечисленные в рабочих программах дисциплин (модулей), практик.

В случае если доступ к необходимым в соответствии с рабочими программами дисциплин (модулей) и практик изданиям не обеспечивается через электронно-библиотечные системы, 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 50 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

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

8.4.6. При реализации образовательных программ по данному стандарту каждая дисциплина должна быть обеспечена печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы, изданными в течение последних 5 лет для гуманитарных, социальных и экономических дисциплин и 10 лет для технических, математических и естественнонаучных дисциплин.

8.4.7. Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к ресурсам библиотечного фонда или электронным базам периодических изданий, включающим не менее 10 наименований отечественных журналов и не менее 5 наименований зарубежных журналов.

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

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

8.4.10. Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методическими комплексами всех учебных дисциплин и другими необходимыми учебными и методическими

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 24 из 27

ми материалами. На основе каждого учебно-методического комплекса дисциплин (УМКД) должен быть разработан и размещен в локальной электронной образовательной среде организации (LMS) электронный учебный курс (ЭУК). УМКД и ЭУК должны быть разработаны в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ.

Планирование внеаудиторной работы обучающихся должно сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

8.5. Требования к финансовым условиям реализации программ магистратуры

8.5.1. Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры должно осуществляться в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный N 29967).

9. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММ МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

9.1. Ответственной за обеспечение качества подготовки обучающихся при реализации программы магистратуры и получения обучающимися требуемых настоящим ОС ВО ДВФУ результатов освоения программы является организация. Организация обязана обеспечить гарантию качества подготовки, в том числе за счет:

- разработки стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников с привлечением представителей работодателей;
- мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ;
- разработки объективных процедур оценки уровня знаний, умений, компетенций выпускников;
- обеспечения компетентности преподавательского состава;
- регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей;
- информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

9.2. Уровень качества программы магистратуры и его соответствие требованиям рынка труда и профессиональных стандартов (при наличии) может устанавливаться при профессионально-общественной аккредитации образовательных программ.

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 25 из 27

9.3. Оценка качества освоения программы магистратуры обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине (модулю) и практике устанавливаются организацией самостоятельно (в том числе особенности процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья) и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах организации.

9.4. Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся организация создает фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижение запланированных в программе магистратуры результатов ее освоения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности организация должна разработать порядок и создать условия для привлечения к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, а также экспертизе оценочных средств внешних экспертов - работодателей из числа действующих руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей, специалистов по разработке и сертифицированию оценочных средств.

9.5. Работодателям и обучающимся должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик, а также работы отдельных научно-педагогических работников.

9.6. Государственная итоговая аттестация в качестве обязательного государственного аттестационного испытания включает защиту выпускной квалификационной работы. Государственный экзамен вводится по усмотрению организации.

Организация самостоятельно устанавливает требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также требования к государственному экзамену (при наличии).

Организация устанавливает требования к процедуре проведения государственных аттестационных испытаний, в том числе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями с учетом состояния их здоровья, на основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утверждаемого Министерством образования и науки Российской Федерации.⁴

⁴ Часть 5 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326; N 23, ст. 2878; N 27, ст. 3462; N 30, ст. 4036; N 48, ст. 6165; 2014, N 6, ст. 562).

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано: Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.04.04-42/1-2015	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 26 из 27

9.7. Требования к установлению механизмов взаимодействия с выпускниками:
создание и ежегодное обновление базы данных выпускников;
разработка анкеты и проведение анкетирования не реже одного раза в два года в целях мониторинга качества реализации программы обучения (анкетирование проводится среди выпускников, завершивших обучение по программе более двух лет назад).

Требования к установлению механизмов взаимодействия с работодателями:

привлечение потенциальных работодателей к разработке и обновлению ОПОП, к преподаванию дисциплин, к руководству студентами в рамках всех видов практик, к работе в государственной экзаменационной комиссии в рамках государственной итоговой аттестации, к определению тематики выпускных квалификационных работ, к участию в научно-практических конференциях, организованных ДВФУ;

разработка анкеты в целях мониторинга качества образования;

проведение анкетирования не реже одного раза в три года.

Не реже одного раза в пять лет должно проводиться самообследование, мониторинг качества освоения образовательной программы.

10. ПОРЯДОК УТВЕРЖДЕНИЯ И ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ОС ВО ДВФУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (УРОВЕНЬ МАГИСТРАТУРЫ)

10.1. ОС ВО ДВФУ проходит экспертизу Агента, имеющего право проведения общественно-профессиональной и/или международной аккредитации, и/или совместной.

10.2. На экспертизу Агента, имеющего право проведения общественно-профессиональной и/или международной аккредитации, и/или совместной, допускаются ОС ДВФУ, рекомендованные Ученым советом школы ДВФУ к экспертизе и утверждению.

10.3. ОС ВО ДВФУ утверждается Ученым советом ДВФУ на основании экспертного заключения Агента, имеющего право проведения общественно-профессиональной и/или международной аккредитации, и/или совместной.

10.4. Ученый совет ДВФУ вправе отказать в утверждении ОС ДВФУ и направить его на дополнительную экспертизу.

10.5. ОС ВО ДВФУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания вводится приказом ректора ДВФУ после разработки и прохождения экспертизы образовательной программы Агентом, имеющим право проведения общественно-профессиональной и/или международной аккредитации, и/или совместной.

10.6. Изменения в ОС ВО ДВФУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания принимаются решением Ученого совета ДВФУ и вводятся в действие приказом ректора ДВФУ.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработано:
Левочкина Л.В.,
Чеснокова Н.Ю.

Идентификационный номер:
ОС-19.04.04-42/1-2015

Контрольный экземпляр находится
в Департаменте академической политики

Лист 27 из 27

11. РАЗРАБОТЧИКИ И УЧАСТНИКИ ТЕХНИЧЕСКОЙ И СОДЕРЖАТЕЛЬНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ОС ВО ДВФУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (УРОВЕНЬ МАГИСТРАТУРЫ)

Разработчики:


ШБМ, зав.каф. Технологии продук-
ции и организации общественного
питания, канд.техн.наук., доц
(место работы, должность, уч. степень, уч.звание)



(подпись)

Левочкина Л.В
(Ф.И.О.)

ШБМ, кафедра Технологии продук-
ции и организации общественного
питания, канд.биол.наук., доц
(место работы, должность, уч. степень, уч.звание)



(подпись)

Чеснокова Н.Ю.
(Ф.И.О.)

Техническая экспертиза ОС ВО ДВФУ проведена сотрудниками ДВФУ в соответствии с договорами ГПХ.

Содержательная экспертиза ОС ВО ДВФУ проведена в рамках Контракта № К-344-14 от 26.02.15