



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

«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по УВН

(подпись)

А.И. Шуштин

(Ф.И.О.)

«14» июля 2017 г.



**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования
по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Магистерская программа «Технология продукции и организация
управленческой деятельности на предприятиях общественного питания»**

Уровень высшего образования
магистратура

**Владивосток
2017**

Содержание

Аннотация (общая характеристика) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

I. Документы, регламентирующие организацию и содержание учебного процесса

1.1 Учебный план

1.2 Календарный график учебного процесса

1.3 Матрица формирования компетенций

1.4 Учебно-методические комплексы дисциплин (УМКД)

1.5 Программы практик, в том числе программа научно-исследовательской работы

1.6 Программа государственной итоговой аттестации

II. Фактическое ресурсное обеспечение реализации ОПОП

2.1 Сведения о кадровом обеспечении ОПОП

2.2 Сведения о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов по ОПОП

2.3 Сведения о материально-техническом обеспечении ОПОП

2.4 Финансовые условия реализации программы бакалавриата

Аннотация (общая характеристика)
основной профессиональной образовательной программы
по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация – магистр

Нормативный срок освоения – 2 года (очная)

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) магистратуры, реализуемая Федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе образовательного стандарта высшего образования, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ (ОС ВО).

ОПОП представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде аннотации (общей характеристики) образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, учебно-методических комплексов дисциплин, включающих оценочные средства и методические материалы, программ научно-исследовательской работы и государственной итоговой аттестации, а также сведений о фактическом ресурсном обеспечении образовательного процесса.

2. Нормативная база для разработки ОПОП

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

– 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»;

– приказ Минобрнауки РФ от 27.11.2015 г. № 1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

– приказ Минобрнауки РФ от 29.06.2015 № 636 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры";

– приказ Минобрнауки РФ от 09.11.2015 г. № 1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

– приказ Минобрнауки РФ от 02.12.2015 г. N 1399 «Об утверждении плана мероприятий ("дорожной карты") министерства образования и науки российской федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»;

– 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 г. №12-13-2043;

– Устав ДВФУ;

– Локальные нормативные акты ДВФУ.

3. Цели и задачи основной профессиональной образовательной программы

Образовательная программа по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Задачи: обеспечить методическое обеспечение реализации ОС ВО по данному направлению подготовки и на этой основе развить у студентов личностные качества; сформировать общекультурные и профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ОС ВО; обеспечить всестороннюю подготовку высококвалифицированных специалистов, обладающих фундаментальными знаниями по основным технологическим

дисциплинам: научным исследованиям, современного технологического оборудования, информатике, управлению и экономике производства продуктов питания, биотехнологии; обладающих практическими навыками и умениями по изготовлению, производству и контролю качества продуктов общественного питания, готовых к научно-исследовательской работе; обладающих навыками анализа и интерпретации данных, критического мышления, стратегического управления предприятиями общественного питания и пищевой промышленности и др.

4. Трудоемкость ОПОП по направлению подготовки

Нормативный срок освоения ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания составляет 2 года для очной формы обучения.

Общая трудоемкость освоения основной образовательной программы для очной формы обучения составляет 120 зачетных единиц за весь период обучения.

5. Область профессиональной деятельности

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;
- адаптацию технологий зарубежной ресторанной продукции к условиям отечественного производства;
- определение стратегии развития предприятия;
- определение структурной модели управления предприятием.

6. Объекты профессиональной деятельности

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.

7. Виды профессиональной деятельности. Профессиональные задачи

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу магистратуры: производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская; маркетинговая; проектная.

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:

- 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;
- 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;

– 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;

– 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.

8. Требования к результатам освоения основной образовательной программы.

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

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).

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);

– 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);

– 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).

9. Характеристика образовательной среды ДВФУ, обеспечивающей формирование общекультурных компетенций и достижение воспитательных целей

В соответствии с Уставом ДВФУ и Программой развития университета, главной задачей воспитательной работы со студентами является создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, для гражданского самоопределения и самореализации, для удовлетворения потребностей студентов в интеллектуальном, духовном, культурном и

нравственном развитии. Воспитательная деятельность в университете осуществляется системно через учебный процесс, практики, научно-исследовательскую работу студентов и внеучебную работу по всем направлениям. В вузе создана кампусная среда, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.

Организацию и содержание системы управления воспитательной и внеучебной деятельности в ДВФУ обеспечивают следующие структуры: Ученый совет; ректорат; проректор по учебной и воспитательной работе; службы психолого-педагогического сопровождения; Школы; Департамент молодежной политики; Творческий центр; Объединенный совет студентов. Приложить свои силы и реализовать собственные проекты молодежь может в Центре подготовки волонтеров, Клубе парламентских дебатов, профсоюзе студентов, Объединенном студенческом научном обществе, Центре развития студенческих инициатив, Молодежном тренинговом центре, Студенческие проф. отряды.

Важную роль в формировании образовательной среды играет студенческий совет Школы биомедицины. Студенческий совет ШБМ участвует в организации внеучебной работы студентов, выявляет факторы, препятствующие успешной реализации учебно-образовательного процесса в вузе, доводит их до сведения руководства школы, рассматривает вопросы, связанные с соблюдением учебной дисциплины, правил внутреннего распорядка, защищает интересы студентов во взаимодействии с администрацией, способствует получению студентами опыта организаторской и исполнительской деятельности.

Воспитательная среда университета способствует тому, чтобы каждый студент имел возможность проявлять активность, включаться в социальную практику, в решение проблем вуза, города, страны, развивая при этом соответствующие общекультурные и профессиональные компетенции. Так для поддержки и мотивации студентов в ДВФУ определен целый ряд государственных и негосударственных стипендий: стипендия за успехи в научной деятельности, стипендия за успехи в общественной деятельности, стипендия за успехи в спортивной деятельности, стипендия за успехи в творческой деятельности, Стипендия Благотворительного фонда В. Потанина, Стипендия Оксфордского российского фонда, Стипендия Губернатора Приморского края и другие.

Кроме этого, для поддержки талантливых студентов в ДВФУ действует программа поддержки академической мобильности студентов и аспирантов - система финансирования поездок на мероприятия – научные конференции, стажировки, семинары, слеты, летние школы.

В рамках реализации Программы развития деятельности студенческих объединений осуществляется финансовая поддержка деятельности студенческих объединений, студенческих отрядов, студенческого самоуправления, волонтерского движения, развития клубов по интересам, поддержка студенческого спорта, патриотического направления.

В университете создан Центр развития карьеры, который оказывает содействие выпускникам в трудоустройстве, регулярно проводятся карьерные тренинги и профориентационное тестирование студентов, что способствует развитию у них карьерных навыков и компетенций.

Для организации самостоятельной работы студентов оборудованы помещения и компьютерные классы с возможным доступом к сети Интернет и электронно-образовательной среде вуза.

В рамках развития кампусной инфраструктуры реализован проект культурно-досугового пространства «Аякс», включающий в себя следующие зоны: выставочную, лекционно-мультимедийную зоны, коворкинг и кафе.

Все здания кампуса спроектированы с учетом доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья. В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ДВФУ ведётся специализированный учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства.

10. Система оценки качества освоения обучающимися образовательной программы

Оценка качества освоения ОПОП ВО включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию выпускников. Для системной работы по сопровождению академической успеваемости в университете разработана рейтинговая оценка знаний студентов.

Процедура проведения текущего контроля и промежуточной аттестации регламентируется «Положением о текущем контроле успеваемости, текущей и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по образовательным программам высшего образования в ДВФУ», утвержденным приказом № 12-13-1376 от 05.07.2017; «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости студентов образовательных программ высшего образования ДВФУ», утвержденным приказом от 28.10.2014 № 12-13-17184; «Регламентом контроля результативности учебного процесса», утвержденного приказом от 28.10.2014 № 12-13-1719.

Проведение государственной итоговой аттестации регламентируется «Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам специалитета, бакалавриата, магистратуры», утвержденным приказом от 27.11.2015 № 12-13-2285. Оценочные средства в виде фонда оценочных средств для всех форм аттестационных испытаний и текущего контроля разработаны и представлены в системе электронной поддержки обучения BlackBoard Learn. Оценочные средства разрабатываются согласно «Положению о фондах оценочных средств образовательных программ высшего образования – программ специалитета, бакалавриата, магистратуры ДВФУ», утвержденного приказом от 12.05.2015 № 12-13-850. Для каждого результата обучения по дисциплине, практике или итоговой аттестации определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

11. Специфические особенности ОПОП

Согласно концепции долгосрочного социально-экономического развития РФ до 2020 года важная роль отводится повышению качества жизни, общественному питанию, при этом отводится роль предоставления населению качественных услуг питания. Для осуществления этой деятельности необходимы высококвалифицированные кадры, способные обеспечить качество и доступность сферы услуг питания. Неоспоримым преимуществом реализации образовательной программы Технология продукции и организация общественного питания, реализуемой на базе Дальневосточного федерального университета, является то, что все лабораторные и практические занятия проводятся в лабораториях, оснащенных высокотехнологическим оборудованием, а также в Учебно-производственном центре «Индустрия питания» Школы биомедицины ДВФУ. В программе подготовки бакалавров учтены особенности сырьевых ресурсов Дальневосточного региона – включены дисциплины, изучающие техно-химические свойства гидробионтов, растительного сырья, также принималось во внимание территориальное соседство Дальнего Востока со странами Азиатско-тихоокеанского региона. Выпускники образовательной программы Технология продукции и организация общественного питания всегда востребованы на ведущих предприятиях отрасли и пищевой промышленности, таких как: Ресторан «Зума»; Ресторан «Novik Country Club»; ООО «РестоМастер»; Кафе пекарня «Limoncello»; ООО «Кафе Экватор»; ООО «Ратимир»; АО «Молочный завод «Уссурийский»; ООО «Хлебный дом»; ООО Торговый дом «Приморский кондитер»; ООО «Вишневый сад»; РБО «REPUBLIC»; ООО «Истрой»;

Торговый комплекс ГБУ «Хозяйственное управление администрации края»; Ресторан «Семь футов»; ООО Хладокомбинат «Полюс» и др.

Выбор дисциплин вариативной части профессионального цикла обоснован их необходимостью и достаточностью для формирования профессиональных компетенций выпускника с учетом запросов работодателей. В учебном плане по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания предлагаются к изучению следующие дисциплины вариативной части профессионального цикла:

Оптимизация технологических процессов производства;

Высокотехнологичные производства продуктов питания;

Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию;

Технология продуктов общественного питания длительного хранения;

Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов;

Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания;

Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания;

Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания;

Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания;

Технология и организация специальных видов питания;

Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов.

12. Характеристика активных/интерактивных методов и форм организации занятий, электронных образовательных технологий, применяемых при реализации ОПОП

ОС по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания предусмотрено широкое применение активных и интерактивных методов и форм проведения занятий. Согласно учебному плану образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания с использованием активных и интерактивных методов и форм проводится 33,3% аудиторных занятий.

Реализация ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование современных образовательных электронных технологий.

Таблица 1. Характеристика активных/интерактивных методов и форм организации занятий по ОПОП

Методы и формы организации занятий	Характеристика активных/интерактивных методов и форм организации занятий
Лекция - пресс-конференция	Отличительная черта этой формы лекции состоит в активизации работы студентов на занятии за счет адресованного информирования каждого студента лично: необходимость сформулировать вопрос и грамотно его задать инициирует мыслительную деятельность, а ожидание ответа на свой вопрос концентрирует внимание студента.
Лекция вдвоем	В лекции такой формы учебный материал проблемного содержания дается студентам в живом диалогическом общении двух преподавателей (преподаватель-бизнесмен, преподаватель-представитель власти и т.д.) между собой.
Семинар - круглый стол	Для участия в данном семинаре приглашаются специалисты-ученые, представители, государственных органов, бизнесмены и т.п.
Деловая игра	Средство моделирования разнообразных условий профессиональной деятельности методом поиска новых способов ее выполнения. Деловая игра имитирует различные аспекты человеческой активности и социального взаимодействия.
Метод Дельфи	Целью этой технологии является получение согласованной информации высокой степени достоверности в процессе анонимного обмена мнениями между участниками группы экспертов для принятия решения.

13. Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ДВФУ реализуется организационная модель инклюзивного образования - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом различных особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей студентов. Модель позволяет лицам, имеющим ограниченные возможности здоровья (ОВЗ), использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса. В целях создания условий по обеспечению инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ОВЗ структурные подразделения Университета выполняют следующие задачи:

- департамент по работе с абитуриентами организует профориентационную работу среди потенциальных абитуриентов, в том числе среди инвалидов и лиц с ОВЗ: дни

открытых дверей, профориентационное тестирование, вебинары для выпускников школ, учебных заведений профессионального образования, консультации для данной категории обучающихся и их родителей по вопросам приема и обучения, готовит рекламно-информационные материалы, организует взаимодействие с образовательными организациями;

- управление молодежной политики осуществляют сопровождение инклюзивного обучения инвалидов, решение вопросов развития и обслуживания информационно-технологической базы инклюзивного обучения, элементов дистанционного обучения инвалидов, создание безбарьерной среды, сбор сведений об инвалидах и лицах с ОВЗ, обеспечивает их систематический учет на этапах их поступления, обучения, трудоустройства;

- департамент внеучебной работы ДВФУ обеспечивает адаптацию инвалидов и лиц с ОВЗ к условиям и режиму учебной деятельности, проводит мероприятия по созданию социокультурной толерантной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия;

- отдел профориентационной работы и взаимодействия с работодателями оказывает содействие трудоустройству выпускников-инвалидов и лиц с ОВЗ в виде: презентаций и встреч работодателей с обучающимися старших курсов, индивидуальных консультаций по вопросам трудоустройства, мастер-классов и тренингов.

Содержание высшего образования по образовательным программам и условия организации обучения лиц с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации, которая разрабатывается Федеральным учреждением медико-социальной экспертизы. Адаптированная образовательная программа разрабатывается при наличии заявления со стороны обучающегося (родителей, законных представителей) и медицинских показаний. Обучение по образовательным программам инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор методов обучения в каждом отдельном случае обуславливается целями обучения, содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, наличием времени на подготовку, с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями слуха и речи, с ограниченными возможностями зрения и ограниченными возможностями опорно-двигательной системы могут получить образование в Университете по данной основной образовательной программе по очной форме обучения с использованием элементов дистанционных образовательных технологий.

Университет обеспечивает обучающимся лицам с ОВЗ и инвалидам возможность освоения специализированных адаптационных дисциплин, включаемых в вариативную часть ОПОП. Преподаватели, курсы которых требуют выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для обучающихся, испытывающих трудности с передвижением или речью, обязаны учитывать эти особенности и предлагать инвалидам и лицам с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала. Своевременное информирование преподавателей об инвалидах и лицах с ОВЗ в конкретной группе осуществляется ответственным лицом, установленным приказом директора школы.

В читальных залах научной библиотеки ДВФУ рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеовеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ могут разрабатываться индивидуальные учебные планы и индивидуальные графики обучения. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ОВЗ при желании может быть увеличен, но не более чем на год.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики Университет согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций Федерального учреждения медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими

результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Форма проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумажном носителе, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

I. Документы, регламентирующие организацию и содержание учебного процесса

1.1 Календарный график учебного процесса

Календарный график учебного процесса программы подготовки по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. График разработан в соответствии с требованиями ОС ВО.

Календарный график учебного процесса представлен в Приложении 1.

1.2 Учебный план

Учебный план образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратуры) составлен в соответствии с требованиями к структуре ОПОП, сформулированными в разделе 7 ОС ВО ДВФУ по направлению подготовки, с Регламентом планирования учебного процесса, по форме, разработанной Информационно-методическим центром анализа (г. Шахты), определенной отделом образовательных программ ДКУР, одобрен решением Ученого совета Школы биомедицины, согласован дирекцией Школы биомедицины, отделом образовательных программ и утвержден проректором по учебной и воспитательной работе.

В учебном плане указан перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указана форма промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план по ОПОП включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Базовая часть учебного плана содержит обязательные дисциплины (модули) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратуры).

Учебный план ОПОП содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме 33,3% от вариативной части ОПОП ВО.

Учебный план представлен в Приложении 2.

1.3 Матрица формирования компетенций

Матрица формирования компетенций по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратуры) отражает взаимосвязь между формируемыми компетенциями и дисциплинами базовой и вариативной части, всеми видами практик, научно-исследовательской работой, итоговой аттестацией, а также формы оценочных средств по каждому из перечисленных видов учебной работы.

Матрица формирования компетенций представлена в Приложении 3.

1.4 Рабочие программы учебных дисциплин (РПУД)

Учебно-методические комплексы разработаны для всех учебных дисциплин (модулей) базовой и вариативной части, включая дисциплины по выбору обучающихся, в соответствии с требованиями приказа ректора ДВФУ от 08.05.2015 № 12-13-824 «Об утверждении макета рабочей программы учебной дисциплины для образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, специалитета, магистратуры ДВФУ».

- В структуру УМКД входят следующие разделы:
- титульный лист;
- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины (РПУД);
- структура и содержание теоретической и практической части курса;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- контроль достижения целей курса (фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине; описание оценочных средств для текущего контроля);
- список учебной литературы и информационное обеспечение дисциплины (перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»);
- методические указания по освоению дисциплины;
- перечень информационных технологий и программного обеспечения;
- материально-техническое обеспечение дисциплины.

УМКД по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) составлены с учетом последних достижений в технологиях общественного питания и отражают современный уровень развития науки и практики.

Фонды оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю), разработанные в соответствии с Положением о фондах оценочных средств ДВФУ, утвержденным приказом ректора от 12.05.2015 г. №12-13-850, входящие в состав рабочих программ дисциплин (модулей), включают в себя:

– перечень компетенций, формируемых данной дисциплиной, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

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

– перечень контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

– описание процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

В рабочие программы также включено описание форм текущего контроля по дисциплинам.

Учебно-методические комплексы дисциплин (модулей) представлены в Приложении 4.

1.5. Программы практик

Учебным планом ОПОП ДВФУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратуры) предусмотрены следующие виды и типы практик:

1. Производственные практики:

1.1. Научно-исследовательская работа;

1.2. Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

1.3. Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

1.4. Преддипломная практика;

1.5. Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

2. Научно-исследовательская работа:

2.1. Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания.

Цель практики - закрепление теоретических знаний, развитие практических умений и навыков, полученных в процессе обучения и формирование профессиональных компетенций провизора, приобретение опыта в решении реальных профессиональных задач.

Практика в содержании основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратуры) составляет 42,5% от объема образовательной программы.

Программы практик разработаны в соответствии Положением о практиках Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет», утвержденным приказом ректора от 23.10.2015 №12-13-2030 и включают в себя:

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

Программы практик представлены в Приложении 5.

1.6 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника ДВФУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратуры) является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, а также защиту выпускных квалификационных работ.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденной приказом ректора от 17.04.2015 г. №12-13-2285, с изменениями и дополнениями от 13.06.2017 г. № 12-13-1210.

Программа государственной итоговой аттестации включает в себя фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации, а также определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ; требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 6.

II. Фактическое ресурсное обеспечение реализации ОПОП

2.1 Сведения о кадровом обеспечении ОПОП

Требования к кадровому обеспечению ОПОП определены в соответствии с ОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратуры).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 60,5% от общего количества научно-педагогических работников, задействованных в реализации ОП.

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, доля которых в общем числе научно-педагогических работников составляет 100%.

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, должна быть не менее: 80% для программы академической магистратуры и 65% для программы прикладной магистратуры. Фактическое значение данного показателя – 91,6%, что соответствует требованиям ОС.

Общее руководство содержанием программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратуры) осуществляет кандидат технических наук, доцент, профессор Департамента пищевых наук и технологий Левочкина Людмила Владимировна.

Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы представлены в Приложении 7.

2.2 Сведения о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов по ОПОП

Требования к обеспеченности ОПОП учебно-методической документацией определены в соответствии с ОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратуры).

ОПОП обеспечена печатными и электронными изданиями основной учебной литературы. Все издания основной литературы доступны студентам в печатном виде в библиотеке ДВФУ либо в электронном виде в электронно-библиотечных системах

(электронных библиотеках), сформированных на основании прямых договорных отношений с правообладателями.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный 100 процентный доступ обучающихся по программе бакалавриата. Обучающимся обеспечен доступ (в том числе удаленный) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Сведения о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов, необходимых для обеспечения учебного процесса, представлены в виде таблицы в Приложении 8.

2.3 Сведения о материально-техническом обеспечении ОПОП

ДВФУ располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием.

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации. Обучающимся и научно-педагогическим работникам обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных (в том числе международным реферативным базам данных научных изданий) и информационным справочным системам.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (перечень определен в рабочих программах дисциплин).

Все помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Сведения о материально-техническом обеспечении ОПОП, включая информацию о наличии оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования, объектов физической культуры и спорта, представлены в виде таблицы в Приложении 9.

2.4 Финансовые условия реализации программы бакалавриата

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).

Руководитель ОП 19.04.04 Технология
продукции и организация общественного питания



Л.В. Левочкина