



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

УТВЕРЖДЕНО  
Ученым советом ДВФУ  
протокол от 30.09.2022 г. №10-22

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**Программа магистратуры**  
**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**  
**Магистерская программа «Управление и организация деятельностью предприятий  
питания»**

Квалификация выпускника – магистр

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения программы 2 года

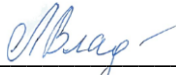
Владивосток  
2021

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
Основной профессиональной образовательной программы


Основная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. №1028.

Рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета Передовой инженерной школы «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем» «3» ноября 2022 г. (протокол №\_1).

Разработчик(и):

  
\_\_\_\_\_   
подпись

к.т.н., профессор ДПНиТ Л.В. Левочкина  
должность, ФИО

  
\_\_\_\_\_   
подпись

к.т.н. доцент ДПНиТ Т.А. Ершова  
должность, ФИО

Руководитель ОПОП

  
\_\_\_\_\_   
подпись

к.т.н., профессор ДПНиТ Л.В. Левочкина  
должность, ФИО

Директор Школы

  
\_\_\_\_\_   
подпись

к.т.н., профессор ПИШ Л.В. Текутьева,  
должность, ФИО

Представители работодателей:  
генеральный директор  
ООО «Владтехимпорт»

  
\_\_\_\_\_   
подпись

Б.И. Кунденюк  
должность, ФИО

Директор департамента по пищевой  
и биологической безопасности  
ООО «Ратимир»

  
\_\_\_\_\_   
подпись

к.б.н. Ситун Н.В.  
должность, ФИО

## Содержание

### Аннотация основной профессиональной образовательной программы

1. Документы, регламентирующие организацию и содержание учебного процесса
    - 1.1 Учебный план
    - 1.2 Календарный график учебного процесса
    - 1.3 Сборник аннотаций рабочих программ дисциплин (РПД)
    - 1.4 Рабочие программы дисциплин (РПД)
    - 1.5 Рабочие программы практик
    - 1.6 Программа государственной итоговой аттестации
  2. 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 Сведения о результатах научной деятельности преподавателей
    - 2.5 Финансовые условия реализации программы образовательной программы
    - 2.6 Условия применения механизма оценки качества образовательной деятельности и подготовки, обучающихся по образовательной программе
- Приложения

## Аннотация ОПОП

### 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, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО 3++), с учетом соответствующей примерной основной образовательной программы, включенной в реестр примерных основных образовательных программ (далее ПООП).

Направленность ОПОП ориентирована на: область (области) профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников; тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников; на объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания (при необходимости). Направленность программы определяет предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающегося и требования к результатам освоения ОПОП. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания Магистерская программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания».

ОПОП представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде аннотации образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), практик, программы ГИА, включающих оценочные средства и методические материалы, сведений о фактическом ресурсном обеспечении образовательного процесса, а также рабочую программу воспитания, календарного плана воспитательной работы.

### 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»;
- федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования, самостоятельно устанавливаемый ДВФУ;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 г. «Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- приказ от 5 августа 2020 года о практической подготовке обучающихся Минобрнауки России N 885 Минпросвещения России N 390
- профессиональные стандарты, утвержденные приказами Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации;
- приказ Рособрнадзора от 14.08.2020 N 831"Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и формату представления информации" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.11.2020 N 60867);
- приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»);
- нормативные документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (Министерство образования и науки Российской Федерации), Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки;
- Устав и локальные нормативные акты и документы ДВФУ.

## **Термины, определения, обозначения, сокращения**

- ВО** – высшее образование;
- ВСП** – выпускающее структурное подразделение;
- ГИА** – государственная итоговая аттестация;
- НИР** – научно-исследовательская работа;
- ОВЗ** – ограниченные возможности здоровья
- ОПК** – общепрофессиональные компетенции;
- ОПОП** – основная профессиональная образовательная программа;
- ОС ВО ДВФУ** – образовательный стандарт высшего образования, самостоятельно устанавливаемый ДВФУ;
- ОТФ** – обобщенная трудовая функция;
- ПК** – профессиональные компетенции;
- ПООП** – примерная основная профессиональная программа;
- ПСК** – профессионально-специализированные компетенции;
- РПД** – рабочая программа дисциплины.
- СПК** – специальные профессиональные компетенции;
- УК** – универсальные компетенции;
- УПК** – универсальные профессиональные компетенции;
- ФГОС ВО** – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

### **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 универсальных, профессиональных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

научно-исследовательский; технологический; организационно-управленческий; проектный; педагогический.

### **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.

### **Область профессиональной деятельности**

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (сфере реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального и высшего образования, дополнительного профессионального образования, а также в сфере научных исследований);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки животного и растительного сырья);

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

### **Объекты профессиональной деятельности**

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания: 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.

<i>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</i>	<i>Типы задач профессиональной деятельности</i>	<i>Задачи профессиональной деятельности</i>	<i>Объекты профессиональной деятельности (или области знания)</i>
01 Образование и наука	Педагогический Научно-исследовательский	<p>Осуществление профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики. Разработка и – реализация основных и дополнительных образовательных программ. – Организация совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности обучающихся, в том числе, с особыми образовательными потребностями. – Осуществление духовно-нравственного воспитания обучающихся в учебной и внеучебной деятельности. – Контроль и оценка формирования образовательных результатов обучающихся, выявление и корректировка проблем в обучении. – Взаимодействие с участниками образовательной и педагогической деятельности на основе специальных научных знаний.</p> <p>разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производства 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;</p>	<p>Образовательные программы и Образовательный процесс в системе СПО и ДО</p> <p>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</p>
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства)	Технологический Организационно-управленческий Проектный Научно-исследовательский	Контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства; Разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству, оценка рисков в области качества и безопасности	предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства,



<p>кулинарной продукции)</p>		<p>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;          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;          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;          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 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          разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и</p>	<p>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          технологические процессы их производства;          методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p>
------------------------------	--	---	--

		<p>выявления фальсификации; разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания.</p>	
<p>33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания)</p>	<p>Технологический Организационно-управленческий Проектный Научно-исследовательский</p>	<p>Установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания; подбор и развитие персонала, оплата его труда; политика закупок продуктов и управление запасами; 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. 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; 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 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</p>	<p>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; системы качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000; принципы ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания</p>

		продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции; Решение вопросов кадровой политики предприятия; решение вопросов поиска зарубежных партнеров; 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 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.	
--	--	--	--

Перечень профессиональных стандартов: Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н); Приказ Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 N 1н Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования (Зарегистрировано в Минюсте РФ 23.03.2011 N 20237).

ОПОП может быть реализована как самостоятельно, так и посредством сетевых форм, а также с частичным применением электронного обучения (далее ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее ДОТ), на государственном и (или) иностранном языке (в случае принятия решения реализации ОП на иностранном языке УС ДВФУ). Приказ № 12-13-1595 от 14.12.2020 г «О подготовке к реализации программ высшего образования ДВФУ в 2021/2022 учебном году».

### **Требования к результатам освоения ОПОП**

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (должны быть учтены все УК из п. 3.2 ФГОС ВО 3++):

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК - 1.1.1 Проводит методы критического анализа и оценки современных научных достижений; применяет основные принципы критического анализа
		УК - 1.1.2 Применяет новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области
		УК – 1.1.3 Успешно применяет методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК - 2.1.1 Применяет методы управления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта
		УК - 2.1.2 Обосновывает практическую и теоретическую значимость полученных результатов; проверяет и анализирует проектную документацию; прогнозирует развитие процессов в проектной профессиональной области
		УК - 2.1.3 Умело управляет проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и побуждением других к достижению целей
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК - 3.1.1 Применяет методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности
		УК - 3.1.2 Определяет необходимые методы управления и эффективно руководит командой; выработывает командную стратегию
		УК - 3.1.3 Умело использует знания организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные	УК - 4.1.1 Использует/ применяет изученные специальные термины и грамматические конструкции для работы с оригинальными

	коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	<p>текстами академического и профессионального характера</p> <p>УК - 4.1.2 Обладает способностью лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального взаимодействия</p> <p>УК - 4.1.3 Формирует и отстаивает собственные суждения и научные позиции, на иностранном языке в ситуациях академического и профессионального взаимодействия</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	<p>УК - 5.1.1 Использует психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции</p> <p>УК - 5.1.2 Грамотно и доступно излагает профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдает этические нормы и права человека</p> <p>УК - 5.1.3 Организует продуктивное взаимодействие в профессиональной среде с учетом национальных, общекультурных и конфессиональных особенностей</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<p>УК - 6.1.1 Использует особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности</p> <p>УК - 6.1.2 Определяет приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывает, контролирует, оценивает и исследует компоненты профессиональной деятельности</p> <p>УК - 6.1.3 Применяет навыки определения эффективной направленности действий в области профессиональной деятельности; владеет принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности</p>

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (должны быть учтены все ОПК из п. 3.3 ФГОС ВО 3++):

Наименование категории (группы)	Код и наименование общепрофессиональн	Код и наименование индикатора достижения
---------------------------------	---------------------------------------	--

обще профессиональных компетенций	ой компетенции	обще профессиональной компетенции
<p>Планирование развития предприятия</p>	<p>ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p>	<p>ОПК-1.1.1 Эффективно применяет основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия</p>
		<p>ОПК-1.1.2 Успешно формирует политику предприятия, стратегические планы его развития; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами</p>
		<p>ОПК-1.1.3 Применяет навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования</p>
<p>Совершенствование технологических процессов производства</p>	<p>ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>ОПК-2.1.1 Успешно применяет основы технологии продуктов питания, и направления по совершенствованию технологических процессов производства</p>
		<p>ОПК-2.1.2 Планирует направления по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
		<p>ОПК-2.1.3 Успешно разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
<p>Управление качеством</p>	<p>ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p>	<p>ОПК-3.1.1 Применяет основные государственные и международные нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства</p>
		<p>ОПК-3.1.2 Применяет знания, оценивает риски и управляет качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p>
		<p>ОПК-3.1.3 Успешно использует современные методы и способен разрабатывать новые</p>

		технологические решения
Моделирование и верификация	ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1.1 Внедряет основы и методологию моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания
		ОПК-4.1.2 Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции питания
		ОПК-4.1.3 Активно внедряет навыки математического моделирования при разработке новых инновационных продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1.1 Применяет основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач
		ОПК-5.1.2 Планирует и организует процесс внедрения результатов исследований в производство
		ОПК-5.1.3 Применяет знания современных методов исследования при решении организационно-технологических задач

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Задача профессиональной деятельности	Объект или область профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
Контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства; Разработка требований к	01 Образование и наука 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства кулинарной	ПК-1 способность и готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять	ПК-1.1.1 Применяет знания производственных процессов в области производства продукции предприятий питания ПК-1.1.2 Устанавливает и определяет	Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г.

<p>качеству сырья, готовой продукции и производству, 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; Учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания, разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития, согласование планов</p>	<p>продукции) 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания)</p>	<p>информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность</p>	<p>приоритеты в области управления производственным процессом ПК-1.1.3 Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности</p>	<p>№ 281н)</p>
		<p>ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов</p>	<p>ПК-2.1.1 Активно применяет основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств ПК-2.1.2 Анализирует и определяет приоритеты в области управления производственным процессом ПК-2.1.3 Активно применяет навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. № 281н)</p>
		<p>ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать</p>	<p>ПК-3.1.1 Применяет знания основных положений нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции ПК-3.1.2</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г.</p>



<p>деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативность ; Повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональным и 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; Установление требований к ценовой и кадровой</p>		<p>и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия</p>	<p>Применяет знания нормативной, технологической документации, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции ПК-3.1.3 Внедряет информацию о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья</p>	<p>№ 281н)</p>
		<p>ПК-4 способность 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</p>	<p>ПК-4.1.1 Активно использует в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции ПК-4.1.2 Организует, разрабатывает и внедряет систему качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерств а труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. № 281н)</p>

<p>политике предприятия питания; подбор и развитие персонала, оплата его труда; политика закупок продуктов и управление запасами; 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.</p>			<p>безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p> <p>ПК-4.1.3 Оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p>	
	<p>ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами</p>	<p>ПК-5.1.1 Применяет знания технологических процессов при производстве продукции общественного питания</p> <p>ПК-5.1.2 Умело осуществляет подбор основных типов оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентируется в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов</p> <p>ПК-5.1.3 Применяет терминологию в</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н);</p>	

			области системы качества и безопасности продукции производства	
		ПК-6 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ПК-6.1.1 Применяет знания основ технологии и организации производства предприятий общественного питания ПК-6.1.2 Разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организует ее выработку в производственных условиях ПК-6.1.3 Применяет навыки и умения в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства	Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				

<p>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</p>	<p>01 Образование и наука 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции) 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания)</p>	<p>ПК-7 способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности</p>	<p>ПК-7.1.1 Применяет знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа ПК-7.1.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия ПК-7.1.3 Применяет навыки в области финансовой и логистической деятельности</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерств а труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н)</p>
		<p>ПК-8 способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционно й и кредитной политики предприятия</p>	<p>ПК-8.1.1 Активно использует документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства ПК-8.1.2 Проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий ПК-8.1.3 Проводит анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерств а труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н)</p>

<p>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;          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</p>		<p>ПК-9          способность вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственным и работниками</p>	<p>ПК-9.1.1 Активно применяет знания основ психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками          ПК-9.1.2 Проводит переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками          ПК-9.1.3 Применяет навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н)</p>
		<p>ПК-10          способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов</p>	<p>ПК-10.1.1 Применяет знания основ экономической деятельности предприятия          ПК-10.1.2 Оценивает результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н)</p>

<p>продукции питания; Управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия 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; Решение вопросов кадровой политики предприятия; решение</p>			<p>ресурсов ПК-10.1.3 Применяет навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов</p>	
		<p>ПК-11 способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания</p>	<p>ПК-11.1.1 Применяет знания основ прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа ПК-11.1.2 Оценивает экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа ПК-11.1.3 Применяет навыки разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н)</p>
		<p>ПК-12 способность анализировать технологические процессы</p>	<p>ПК-12.1.1 Применяет знания технологических процессов производства</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия</p>

<p>вопросов поиска зарубежных партнеров;</p>		<p>производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания</p>	<p>продукции питания, проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий ПК-12.1.2 Занимается ведением технологических процессов производства продукции питания, производит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий ПК-12.1.3 Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов</p>	<p>питания. (утв. приказом Министерств а труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н)</p>
		<p>ПК-13 готовность и способность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания</p>	<p>ПК-13.1.1 Активно применяет знания в области основных положений нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников ПК-13.1.2 Использует нормативную, технологическую документацию ПК-13.1.3</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерств а труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н)</p>

			<p>Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно - профилактическом питании</p>	
		<p>ПК-14 способность внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия</p>	<p>ПК-14.1.1 Использует знания в области методологии внедрения прогрессивных форм управления ПК-14.1.2 Оценивает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определяет кадровую политику предприятия ПК-14.1.3 Применяет знания в области формирования политики предприятия, навыки применения программного обеспечения в управленческом учете</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства а труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н)</p>



Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
<p>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</p>	<p>01 Образование и наука 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции) 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания)</p>	<p>ПК-15 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>	<p>ПК-15.1.1 Применяет знания теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания ПК-15.1.2 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности ПК-15.1.3 Применяет навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н); Профессиональный стандарт "Педагог дополнительного образования детей и взрослых" Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 года N 298н</p>
		<p>ПК-16 способность владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-</p>	<p>ПК-16.1.1 Использует в работе знания основ техники и технологии пищевого производства ПК-16.1.2 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи ПК-16.1.3 Применяет навыки</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н);</p>

продуктов питания.		производственных задач в области производства продуктов питания	технологических и технических знаний для решения профессиональных задач	
		ПК-17 готовность и способность 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-17.1.1 Успешно применяет знания теоретических основ технологических расчетов ПК-17.1.2 Производит технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания ПК-17.1.3 Успешно применяет навыки организации и управления научно-исследовательским и научно-производственным и работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний	Профессиональный стандарт "Педагог дополнительного образования детей и взрослых"
		ПК-18 способность создавать модели, позволяющие исследовать и	ПК-18.1.1 Использует знания технологических параметров производства продуктов питания	Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия

		<p>оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг</p>	<p>ПК-18.1.2 Применяет теоретические знания в области производства продуктов питания  ПК-18.1.3 Создает модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания</p>	<p>ия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н); Профессиональный стандарт "Педагог дополнительного образования детей и взрослых" Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 года N 298н</p>
		<p>ПК-19 способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p>	<p>ПК-19.1.1 Применяет знания основ постановки задач исследования  ПК-19.1.2 Выбирает методы экспериментальной работы  ПК-19.1.3 Применяет навыки интерпретирования и представления результатов научных исследований</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н); Профессиональный стандарт "Педагог дополнительного образования детей и взрослых" Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 года N 298н</p>

				<p>льного образования детей и взрослых" Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 года N 298н</p>
		<p>ПК-20 способность 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</p>	<p>ПК-20.1.1 Применяет теоретические знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения  ПК-20.1.2 Выполняет лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания  ПК-20.1.3 Применяет методы исследования свойств сырья, продуктов питания различных групп населения</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н); Профессиональный стандарт "Педагог дополнительного образования детей и взрослых" Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 года N 298н</p>

		ПК-21 способность анализировать результаты 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-21.1.1 Активно применяет знания о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов ПК-21.1.2 Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике ПК-21.1.3 Составляет и занимается оформлением научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н); Профессиональный стандарт "Педагог дополнительного образования детей и взрослых" Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 года N 298н
Тип задач профессиональной деятельности: проектный				
разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания; оценка рисков при управлении проектами реконструкции и	01 Образование и наука 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции) 33 Сервис, оказание услуг	ПК-22 способность планировать этапы работ и контролировать реализацию проектов строительства и реконструкции предприятий питания.	ПК-22.1.1 Проводит оценку качества предоставляемых организациями услуг по проектированию ПК-22.1.2 Грамотно осуществляет привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного	Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н);

<p>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</p>	<p>населению (в сфере общественного питания)</p>		<p>питания различного типа ПК-22.1.3 Применяет навыки по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа</p>	
		<p>ПК-23 способность формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания</p>	<p>ПК-23.1.1 Успешно внедряет знания по основам проектирования на предприятиях общественного питания различного типа ПК-23.1.2 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса ПК-23.1.3 Применяет навыки чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н);</p>

		ПК-24 способность применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектировани я систем, объектов и сооружений предприятий питания	ПК-24.1.1 Обладает способностью применять методики инженерных расчетов ПК-24.1.2 Применяет методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания ПК-24.1.3 Применяет навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Профессиона льный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерств а труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н);
Тип задач профессиональной деятельности: педагогический				
Осуществление профессиональ ной деятельности в соответствии с нормативно- правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональ ной этики. Разработка и – реализация основных и дополнительных образовательных программ. – Организация совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности обучающихся, в том числе, с особыми	01 Образование и наука 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания)	ПК-25 способность преподавать по программам профессиональ ного обучения, среднего профессиональ ного образования (СПО) и дополнительн ым профессиональ ным программам (ДПП), ориентированн ым на соответствую щий уровень квалификации	ПК-25.1.1 Применяет знания основ педагогики и ориентируется в программах профессионального обучения различного уровня образования ПК-25.1.2 Преподает по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на соответствующий уровень квалификации ПК-25.1.3 Применяет навыки	Профессио нальный стандарт. Руководит ель предприят ия питания. (утв. приказом Министерс тва труда и социально й защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н); Профессио нальный стандарт "Педагог дополните льного образован ия детей и взрослых"

<p>образовательным и потребностями. – Осуществление духовно-нравственного воспитания обучающихся в учебной и внеучебной деятельности. – Контроль и оценка формирования образовательных результатов обучающихся, выявление и корректировка проблем в обучении. – Взаимодействие с участниками образовательной и педагогической деятельности на основе специальных научных знаний.</p>			и методики преподавания	Утвержден приказом Министерств а труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 года N 298н
	ПК-26 способность к организационно-методическому обеспечению реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП, ориентированных на соответствующий уровень квалификации	ПК-26.1.1 Использует в работе знания основ организационно-методического обеспечения реализации программ профессионального обучения различных уровней подготовки ПК-26.1.2 Обеспечивает реализацию программ профессионального обучения различных уровней квалификации ПК-26.1.3 Применяет навыки в области реализации программ, ориентированных на различные уровни подготовки		Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н); Профессиональный стандарт "Педагог дополнительного образования детей и взрослых" Утвержден приказом Министерств а труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 года N 298н
	ПК-27 способность к научно-методическому и учебно-методическому	ПК-27.1.1 Применяет знания основ научно-методического и учебно-методического		Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия



		<p>у обеспечению реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП</p>	<p>обеспечения реализации программ обучения ПК-27.1.2 Реализует программы профессионального обучения ПК-27.1.3 Использует навыки разработки научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального обучения</p>	<p>ия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н); Профессиональный стандарт "Педагог дополнительного образования детей и взрослых" Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 года N 298н</p>
		<p>ПК-28 способность к преподаванию по программам бакалавриата и ДПП, ориентированным на соответствующий уровень квалификации</p>	<p>ПК-28.1.1 Внедряет знания основ педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования ПК-28.1.2 Ориентируется в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования ПК-28.1.3 Применяет навыки преподавания по программам бакалавриата и</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н); Профессиональный стандарт "Педагог дополнительного</p>

			дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации	льного образования детей и взрослых" Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 года N 298н
--	--	--	---	---

### Специфические особенности ОПОП

Согласно концепции долгосрочного социально-экономического развития РФ, 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 магистрантов 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 «Полус» 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/Управление и организация деятельностью предприятий питания предлагаются к изучению следующие дисциплины вариативной части профессионального цикла:

Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов;

Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию;

Технология продуктов общественного питания длительного хранения;

Безопасность продовольственного сырья;

Организация персонализированного питания;

Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания;

Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания;

Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания;

Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания;

Основные принципы проектирования предприятий общественного питания;

Технология продуктов и организация специальных видов питания;

Современные направления науки в технологии продуктов питания;

Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов;

Основные направления технического развития предприятий общественного питания.

## Структура и содержание ОПОП

Структура и объем программы *магистратуры*:

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	<i>В соответствии с п. 2.1. ФГОС ВО 3++</i>
	Обязательная часть	31 з.е.
	Часть ОПОП, формируемая участниками образовательных отношений	34 з.е.
Блок 2	Практика	<i>В соответствии с п. 2.1. ФГОС ВО 3++</i>
	Обязательная часть	18 з.е.
	Часть ОПОП, формируемая участниками образовательных отношений	28 з.е.
Блок 3	Государственная итоговая аттестация:	3 з.е.
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена ( <i>при наличии</i> )	6 з.е.
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Объем программы <i>магистратуры</i>		<i>В соответствии с п. 1.9. ФГОС ВО 3++</i>

К обязательной части ОПОП относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, установленных ПООП в качестве обязательных (при наличии). Формирование универсальных компетенций обеспечивают дисциплины (модули) и практики, включенные в обязательную часть программы и в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 40,8 процентов общего объема программы.

### **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;

– отделы внеучебной работы школ, совместно с департаментом стипендиальных и грантовых программ, 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.

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.

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 плоскочечных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем 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.).

Руководитель ОП

ученая степень, ученое звание к.т.н. доцент  Л.В. Левочкина  
(Подпись, Ф.И.О.)

Заместитель директора школы

по учебной и воспитательной работе  
школы

 О.Л. Калиннина  
(Подпись, Ф.И.О.)

# **1. 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 ФГОС ВО 3++ (ОС ВО ДВФУ) и составлен по форме, определенной департаментом организации образовательной деятельности, согласован и утвержден вместе с учебным планом.

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 VI ФГОС ВО 3++ (соответствующем разделе ОС ВО ДВФУ) по направлению подготовки, по форме, определенной департаментом образовательной деятельности и по форме, разработанной Информационно-методическим центром анализа (г. Шахты), одобрен решением Ученого совета вуза, согласован дирекцией школы (филиала), департаментом организации образовательной деятельности и утвержден проректором по учебной и воспитательной работе. В учебном плане указан перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, 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, а также некоторые формы текущего контроля: указываются конкретные формы (курсовые работы / проекты, контрольные работы и т.п.) Содержание учебного плана ОПОП определяется образовательным стандартом, на основании которого реализуется программа.

Учебный план представлен в Приложении 2.



### **1.3 Сборник аннотаций рабочих программ дисциплин**

Сборник аннотаций рабочих программ дисциплин (модулей) представлен в Приложении 3.

### **1.4. Рабочие программы дисциплин**

Рабочие программы разработаны для всех дисциплин (модулей) учебного плана.

В структуру РПД входят следующие разделы:

- титульный лист;
- аннотация;
- 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.

РПД по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания/Управление и организация деятельностью предприятий питания составлены с учетом последних достижений в области образования и науки, пищевой промышленности, сервиса, оказания услуг населению и отражают современный уровень развития науки и практики.

Фонды оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) являются неотъемлемой частью РПД, в которые входят:

- описание индикаторов достижения 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.

Рабочие программы дисциплин (модулей) представлены в Приложении 4.

### **1.5. Рабочие программы практик**

Учебным планом ОПОП ДВФУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания/Управление и организация деятельностью предприятий питания предусмотрены следующие виды и типы практик:

Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа. Основная цель преддипломной практики - приобретение навыков по использованию теоретических знаний в производственной деятельности на предприятиях общественного питания, углубление знаний по дисциплинам направления подготовки и закрепление навыков использования традиционных и современных методов, используемых в технологии продукции общественного питания. Преддипломная практика базируется на теоретическом освоении дисциплинам базовой и вариативной части: Методология научных исследований в общественном питании, Современные методы исследования сырья и продуктов питания, Высокотехнологичные производства продуктов питания, Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию, Технология продуктов общественного питания длительного хранения, Современные направления науки в технологии продуктов питания, Основные направления технического развития предприятий общественного питания, Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания.

Производственная практика. Научно-исследовательская работа. Цель научно-исследовательской работы – сформировать у обучающегося навыки и выработать компетенции научно-исследовательской работы, позволяющие проводить научно-исследовательскую работу как индивидуально, так и в коллективе. Научно-исследовательская работа в семестре может осуществляться в следующих формах: выполнение заданий научного руководителя в соответствии с утвержденным индивидуальным планом научно-исследовательской работы; участие в научных мероприятиях ДВФУ, Школы биомедицины и кафедры технологии продукции и организации общественного питания; подготовка докладов и выступлений на научных конференциях, семинарах, симпозиумах и других научных мероприятиях на региональном, всероссийском и международном уровнях; подготовка и публикация тезисов докладов, научных статей; участие в научно-исследовательских проектах,

выполняемых в университете в рамках научно-исследовательских программ, подготовка и защита квалификационной работы.

Производственная практика. Педагогическая практика. Целью педагогической практики является: приобретение магистрантами опыта практической педагогической деятельности, становление профессиональной направленности их личности. В зависимости от профессиональных интересов практиканта, его индивидуальных способностей и задач профессионального роста предусматривается выполнение им учебного проекта по выбору, одобренному руководителем практики. Учебный проект может включать проведение исследовательской работы по проблемам учебной и внеучебной деятельности, методике преподавания, изучению психических и личностных особенностей в вузе, по проблемам формирования и развития индивидуальных и личностных качеств и др.

Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа. Цель теоретико-экспериментальной работы – сформировать у обучающегося навыки и выработать компетенции теоретико-экспериментальной работы, позволяющие проводить научно-исследовательскую работу как индивидуально, так и в коллективе. Теоретико-экспериментальная работа в семестре может осуществляться в следующих формах: выполнение заданий научного руководителя в соответствии с утвержденным индивидуальным планом теоретико-экспериментальной работы; участие в научных мероприятиях ДВФУ, Школы биомедицины и кафедры технологии продукции и организации общественного питания; подготовка докладов и выступлений на научных конференциях, семинарах, симпозиумах и других научных мероприятиях на региональном, всероссийском и международном уровнях; подготовка и публикация тезисов докладов, научных статей; участие в теоретико-экспериментальных проектах, выполняемых в университете в рамках научно-исследовательских программ, подготовка и защита квалификационной работы.

Производственная практика. Технологическая практика. Целями технологической практики направленной на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) являются: закрепление, расширение и углубление теоретических знаний по дисциплинам программы подготовки «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания»; знакомство со спецификой организации производства и управления на предприятии; получение студентами опыта практической деятельности в соответствии с профилем магистерской программы; приобретение профессиональных практических навыков решения конкретных проблем и формирование практических компетенций; сбор

материала для подготовки курсовой работы и магистерской диссертации. Технологическая практика является составной частью подготовки магистров, которая призвана обеспечить закрепление и расширение полученных теоретических знаний по дисциплинам направления подготовки, определение круга вопросов будущей практической деятельности на производственных предприятиях, путей решения проблем в сфере производства пищевой продукции.

Производственная практика. Организационно-управленческая практика. Целями организационно-управленческой практики, направленной на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) являются знакомство со спецификой работы предприятий общественного питания; освоение навыков и умений по специальности; изучение структуры и особенностей производства; изучение структуры управления, а также приобщение к социальной среде предприятия с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере. Организационно-управленческая практика базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов, Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания, Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

Производственная практика. Проектная практика. Целями проектной практики, направленной на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются знакомство со спецификой работы предприятий общественного питания; освоение навыков и умений по специальности; самостоятельное изучение инженерным оборудованием в основных цехах производства; изучение структуры и особенностей производства; ознакомление с вопросами маркетинга и экономики, а также приобщение к социальной среде предприятия с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере. Практика базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания, Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов, Основные направления технического развития предприятий общественного питания, Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

Рабочая программа практики разработана в соответствии с Положением о практике обучающихся, обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования - программы бакалавриата, программы специалитета и программы магистратуры в школах ДВФУ, утверждённым приказом ректора от 14.05.2018 № 12-13-

870 и в соответствии с приказом от 5 августа 2020 года о практической подготовке обучающихся Минобрнауки России N 885 Минпросвещения России N 390, и включает в себя:

- указание вида, типа 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;
- выделенный объем практической подготовки, предусматривающий участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- содержание практики, в том числе практической подготовки;
- 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.

В состав программы практики могут быть также включены иные сведения и (или) материалы, предусмотренные внутренними нормативными документами ДВФУ.

Рабочие программы практик и сопутствующие документы (договоры с работодателями, подробное описание базы практик и т.п.) представлены в Приложении 5 (форма договора на согласовании).

### **1.6. Программа государственной итоговой аттестации**

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

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, если иное не предусмотрено стандартом. В случаях, предусмотренных стандартом, по решению ученого совета школы ДВФУ в состав государственной итоговой аттестации может быть также введен государственный экзамен. Перечень конкретных форм ГИА по реализуемым ОП ВО ежегодно утверждается Ученым советом ДВФУ по представлению Ученых советов школ (советов филиалов).

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденной приказом ректора «О введении в действие Положения об итоговой государственной аттестации по ОП ВО» от 24.05.2019 № 12-13-1039.

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.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;

описание индикаторов достижения компетенций, шкалу оценивания;

типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;

методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 6.

## **2. Фактическое ресурсное обеспечение реализации ОПОП**

### **2.1 Сведения о кадровом обеспечении ОПОП**

Требования к кадровому обеспечению ОПОП определены в соответствии с ФГОС ВО 3++ (ОС ВО ДВФУ) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания/Управление и организация деятельностью предприятий питания.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 56,3% 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 – 87,5%, 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, Департамента пищевых наук и технологий Ершова Татьяна Анатольевна.

Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы включают в себя информацию о преподавателях, реализующих дисциплины (модули) в соответствии с учебным планом, представлены в виде таблицы 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 ФГОС ВО 3++ (ОС ВО ДВФУ).

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 магистратуры. 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**

Требования к материально-техническому обеспечению ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания/Управление и организация деятельностью предприятий питания определены в соответствии с ФГОС ВО 3++ (ОС ВО ДВФУ).

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 магистратуры, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации. 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 и самостоятельной работы обучающихся с перечнем основного оборудования, объектов физической культуры и спорта, программного обеспечения представлены в виде таблицы в Приложении 9.

#### **2.4 Сведения о результатах научной деятельности преподавателей**

Требования к организации и проведению научных исследований в рамках реализуемой ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания/Управление и организация деятельностью предприятий питания определены в соответствии с ФГОС ВО 3++ (ОС ВО ДВФУ).

Приводится описание фактических результатов научной деятельности преподавателей, подтверждающее соответствие требованиям ФГОС ВО 3++ /ОС ВО ДВФУ.

Сведения о результатах научной деятельности преподавателей включают в себя информацию об изданных штатными преподавателями за последние 3 года учебниках и учебных пособиях, монографиях, научных публикациях, разработках и объектах интеллектуальной собственности, НИР и ОКР и представлены в виде таблицы в Приложении 10.

#### **2.5 Финансовые условия реализации образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

## 2.6. Условия применения механизма оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по данной программе определяется в рамках системы внутренней и внешней оценки.

В целях совершенствования образовательной программы проводится внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся с привлечением работодателей и их объединений. Также в рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе осуществляется в рамках процедуры государственной аккредитации с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по ОПОП требованиям ФГОС ВО 3+ / ОС ВО ДВФУ с учетом соответствующей ПООП. Внешняя оценка осуществляется в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, соответствия требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Руководитель ОП к.т.н. профессор

Уч. степень, уч. звание, Ф.И.О.



Левочкина Л.В.

(подпись)

### ОПОП ВО СОГЛАСОВАНА:

Заместитель директора

по учебной и воспитательной работе



Калинина О.Л.

(Ф.И.О., подпись)

Директор департамента

организации образовательной деятельности  
Ю.В.



д.т.н. профессор Приходько

(Ф.И.О., подпись)

**Лист регистрации изменений (актуализации)**  
 основной профессиональной образовательной программы  
 по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация  
 общественного питания Магистерская программа «Управление и  
 организация деятельностью предприятий питания»

№ п/п	Дата и основание внесения изменений	Компонент ОПОП, в который внесены изменения	Вид изменения (изменен, заменен, аннулирован)	Подпись ответственно го лица
1	УС ДВФУ протокол №01-22 от 27.01.2022 г. Утверждение основной профессиональной образовательной программы	УП аОПОП, ОПОП, ПП и НИР, аРПД, РПД, ГИА, КИМ, ФОС, Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	утвержден	
2	УС ДВФУ №10-22 от 30.09.2022 г. Приказ №12-13-1429 от 08.08.2022 г. УС ПИШ протокол №1 от 03.11.2022 г. в связи с изменением организационной структуры ДВФУ	аОПОП, аОПОП, ОПОП, ПП и НИР, аРПД, РПД, ГИА, КИМ, ФОС, Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	изменен	