



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

**АННОТАЦИЯ ОСНОВНОЙ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЫ-ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Программа магистратуры  
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания  
Профиль Управление и организация деятельностью предприятий питания

Владивосток  
2022

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.

### **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 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	Технологический Организационно-управленческий Проектный Научно-	<p>Контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства; Разработка требований к качеству</p>	<p>предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие</p>

<p>(в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p>исследовательский</p>	<p>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 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</p>	<p>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          технологические процессы их производства;          методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p>
--	--------------------------	--	--

		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.	
33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания)	Технологический Организационно-управленческий Проектный Научно-исследовательский	<p>Установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;</p> <p>подбор и развитие персонала, оплата его труда;</p> <p>политика закупок продуктов и управление запасами;</p> <p>Контроль за документооборотом на предприятии питания;</p> <p>организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;</p> <p>оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.</p> <p>Разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия:</p> <p>разработка и оценка эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания;</p> <p>Организация процесса кадрового делопроизводства;</p> <p>анализ и оценка социальной и морально - психологической обстановки в коллективе работников предприятия;</p> <p>Разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;</p> <p>Организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений; организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания;</p> <p>оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;</p> <p>Управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;</p> <p>Разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания;</p> <p>поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;</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;</p> <p>проектные организации по проектированию предприятий общественного питания;</p> <p>комбинаты питания по выпуску специальных рационов питания узконаправленного назначения;</p> <p>системы качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;</p> <p>принципы ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания</p>

		<p>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 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.</p>	
--	--	--	--

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; выработывая 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 коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК - 4.1.1 Использует/ применяет изученные специальные термины и грамматические конструкции для работы с оригинальными текстами академического и профессионального характера
		УК - 4.1.2 Обладает способностью лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального взаимодействия
		УК - 4.1.3 Формирует и отстаивает собственные суждения и научные позиции, на иностранном языке в ситуациях академического и профессионального взаимодействия
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	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
		УК - 5.1.2 Грамотно и доступно излагает профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдает этические нормы и права человека
		УК - 5.1.3 Организует продуктивное взаимодействие в профессиональной среде с учетом национальных, общекультурных и конфессиональных особенностей
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	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
		УК - 6.1.2 Определяет приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывает, контролирует, оценивает и исследует компоненты профессиональной деятельности
		УК - 6.1.3 Применяет навыки определения эффективной направленности действий в области профессиональной деятельности; владеет принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности

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

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1.1 Эффективно применяет основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
		ОПК-1.1.2 Успешно формирует политику предприятия, стратегические планы его развития; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами
		ОПК-1.1.3 Применяет навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1.1 Успешно применяет основы технологии продуктов питания, и направления по совершенствованию технологических процессов производства
		ОПК-2.1.2 Планирует направления по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		ОПК-2.1.3 Успешно разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Управление качеством	ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	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
		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
		ОПК-3.1.3 Успешно использует современные методы и способен разрабатывать новые 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	01 Образование и наука 22 Пищевая промышленность, включая производство	ПК-1 способность и готовность устанавливать и определять приоритеты в области	ПК-1.1.1 Применяет знания производственных процессов в области производства продукции	Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом

<p>операционных планов производства; Разработка требований к 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,</p>	<p>напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции) 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания)</p>	<p>управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность</p>	<p>предприятий питания ПК-1.1.2 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом ПК-1.1.3 Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности</p>	<p>Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 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. N 281н)</p>
		<p>ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственных</p>	<p>ПК-3.1.1 Применяет знания основных положений нормативной и технологической документацией при</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом</p>

<p>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 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</p>	<p>ного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия</p>	<p>производстве продуктов питания, кулинарной продукции ПК-3.1.2 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>Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 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</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания. (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н)</p>

<p>питания; 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.</p>			<p>производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции 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>	

			упаковки пищевых продуктов ПК-5.1.3 Применяет терминологию в 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, организывает 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;</p> <p>Организация процесса кадрового делопроизводства;</p> <p>анализ и оценка социальной и морально - психологической обстановки в коллективе работников предприятия;</p> <p>Разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;</p> <p>Организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений;</p> <p>организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания;</p> <p>оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества</p>		<p>ПК-9</p> <p>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</p> <p>ПК-9.1.2 Проводит переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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"</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
		<p>ПК-26 способность к организационно-методическому обеспечению реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП, ориентированных на соответствующий уровень квалификации</p>	<p>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</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 Министерств а труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 года N 298н</p>
		<p>ПК-27 способность к научно-методическому и учебно-методическому</p>	<p>ПК-27.1.1 Применяет знания основ научно-методического и учебно-методического</p>	<p>Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия</p>

		<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 бакалавров учтены особенности сырьевых ресурсов Дальневосточного региона – включены дисциплины, изучающие техно-химические свойства гидробионтов, растительного сырья, также принималось во внимание территориальное соседство Дальнего Востока со странами Азиатско-тихоокеанского региона. Выпускники образовательной программы Технология продукции и организация общественного питания всегда востребованы на ведущих предприятиях отрасли и пищевой промышленности, таких как: Ресторан «Зума»; Ресторан «Novik Country Club»; ООО «РестоМастер»; Кафе пекарня «Limoncello»; ООО «Кафе Экватор»; ООО «Ратимир»; АО «Молочный завод «Уссурийский»; ООО «Хлебный дом»; ООО Торговый дом «Приморский кондитер»; ООО «Вишневый сад»; РБО «REPUBLIC»; ООО «Истрой»; Торговый комплекс ГБУ «Хозяйственное управление администрации края»; Ресторан «Семь футов»; ООО Хладокомбинат «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 \_\_\_\_\_  Т.А. Ершова

(Подпись, Ф.И.О.)