



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

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом ДФУ
протокол от 06.03.2023 г. №02-23

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Программа магистратуры

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Инновационный ресторанный инжиниринг

Квалификация выпускника: магистр

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения программы: 2 года

Год начала подготовки: 2023


Владивосток
2023

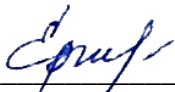
ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
основной профессиональной образовательной программы
высшего образования

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

Рассмотрена и утверждена на заседании УС Школы «22» февраля 2023 г. (протокол № 01/1).


Рассмотрена и утверждена на заседании УС ДВФУ «06» марта 2023 г. (протокол № 02-23).

Научный руководитель ОПОП  Л.В. Левочкина, профессор базовой
кафедры пищевой и клеточной инженерии
подпись должность, ФИО

Руководитель ОПОП  Т.А. Ершова, доцент базовой
кафедры пищевой и клеточной инженерии
подпись должность, ФИО

Директор Школы  Л.В. Текутьева, профессор ПИШ
подпись должность, ФИО

Представители работодателей:
генеральный директор
ООО «Владтехимпорт»  Б.И. Кунденюк
подпись должность, ФИО

Директор департамента по пищевой
и биологической безопасности
ООО «Ратимир»  к.б.н. Ситун Н.В.
подпись должность, ФИО

Содержание

1. Общие положения	3
2. Нормативная база для разработки ОПОП ВО.....	4
3. Термины, определения, обозначения, сокращения	5
4. Цели и задачи ОПОП ВО	6
5. Области профессиональной деятельности	7
6. Объекты профессиональной деятельности	7
7. Требования к результатам освоения ОПОП ВО	11
8. Специфические особенности ОПОП ВО.....	20
9. Структура и содержание ОПОП ВО	22
10. Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ОВЗ.....	24
11. Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО	26
12. Сведения о наличии электронной информационно-образовательной среды ДВФУ	27
13. Сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении	27
14. Финансовые условия реализации образовательной программы.....	28
15. Условия применения механизма оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе	28

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры, реализуемая федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» по направлению подготовки 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания*, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028.

Направленность ОПОП ВО ориентирована на:

– *область (области) профессиональной деятельности и (или) сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников, на которую ориентирована программа:*

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере разработки, создания и эксплуатации прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: организация и управление научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими разработками (НИОКР); проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок);

– *тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:*

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

– *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 и оснащенные высокотехнологичным оборудованием, испытательные центры качества продукции, 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.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: магистр.

Образовательная программа – комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программы государственной итоговой аттестации, сборника фондов оценочных и методических материалов, рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы.

2. Нормативная база для разработки ОПОП ВО

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028;

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований);

22.005 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15 июня 2020 г. N 329н, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный N 59004.

33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 года, регистрационный N 37510.

40.008 Профессиональный стандарт «Специалист по организации и управлению научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими работами», утвержденный приказом Министерства труда и социальной

защиты Российской Федерации от 11 февраля 2014 года N 86н, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 марта 2014 года, регистрационный N 31696.

40.011 Профессиональный стандарт «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 4 марта 2014 года N 121н, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 марта 2014 года, регистрационный N 31692;

– приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245 «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 «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 Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– приказ Рособрнадзора от 14.08.2020 № 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 № 60867);

– нормативные документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (Министерства образования и науки Российской Федерации), Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки;

– Устав и локальные нормативные акты и документы ДВФУ.

3. Термины, определения, обозначения, сокращения

ВО – высшее образование;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;
ОПК – общепрофессиональные компетенции;
ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования;
ОС ВО ДВФУ – образовательный стандарт высшего образования, самостоятельно устанавливаемый ДВФУ;
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ПК – профессиональные компетенции;
РПД – рабочая программа дисциплины (модуля).
УК – универсальные компетенции;
ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

4. Цели и задачи ОПОП ВО

Цель ОПОП ВО – развитие у студентов личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*, образовательная программа «*Инновационный ресторанный инжиниринг*», определяющих способность выпускника к активной общественной и профессиональной деятельности или продолжению образования.

В задачи программы входит подготовка высококвалифицированных специалистов по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*, владеющих теоретическими и практическими знаниями и способных решать следующие профессиональные задачи: проектировать, организовывать, осуществлять расчет и подбор современного технологического оборудования, планировать и управлять технологическими процессами производства кулинарной продукции; осуществлять входной контроль качества сырья, производственный контроль полуфабрикатов и параметров технологических процессов, качества готовой продукции; разрабатывать новые виды продукции общественного питания; совершенствовать процессы обслуживания на предприятии; обеспечивать экономическую эффективность производства; заниматься бизнес-планированием и техническим оснащением предприятий общественного питания различных типов. Выпускники магистерской программы могут реализовать себя в следующих сферах профессиональной деятельности: предприятия общественного питания; консалтинговые инженерные компании; предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности; торгово-производственные компании и т.п.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;

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

5. Области профессиональной деятельности

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

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере разработки, создания и эксплуатации прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: организация и управление научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими разработками (НИОКР); проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок).

6. 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.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:

обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску

полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
01 Образование и наука	Педагогический	Разработка и реализация основных и дополнительных образовательных программ, организация совместной и индивидуальной учебной и воспитательной деятельности обучающихся, в том числе, с особыми образовательными потребностями.	Образовательные программы и Образовательный процесс в системе СПО и ДО продовольственное сырье растительного и животного происхождения
	Научно-исследовательский	<p>Проведение работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований</p> <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.</p>	Продукция питания различного назначения; технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания.
22 Пищевая промышленность,	Технологический	Повышение эффективности использования	Комбинаты питания по выпуску

включая производство напитков и табака		пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	специальных рационов питания узконаправленного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания.
	Организационно-управленческий	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 продукции производства.	Предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.
40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности	Организационно-управленческий	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,	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

		производственной и финансовой деятельностью предприятия питания.	
	Проектный	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.	Проектные организации по проектированию предприятий общественного питания; комбинаты питания по выпуску специальных рационов питания узконаправленного назначения; системы качества и безопасности продукции питания.

Перечень профессиональных стандартов:

22.005 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15 июня 2020 г. N 329н, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный N 59004.

33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 года, регистрационный N 37510.

40.008 Профессиональный стандарт «Специалист по организации и управлению научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими работами», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 февраля 2014 года N 86н, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 марта 2014 года, регистрационный N 31696.

– 40.011 Профессиональный стандарт «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 4 марта 2014 года N 121н, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 марта 2014 года, регистрационный N 31692.

ОПОП ВО реализуется:

- с частичным применением электронного обучения (далее – ЭО) и (или) с частичным применением дистанционных образовательных технологий;
- на государственном языке.

7. Требования к результатам освоения ОПОП ВО

В результате освоения ОПОП ВО у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляет её составляющие и связи между ними, определяет и критически оценивает надежность требуемой информации, необходимой для решения проблемной ситуации	Знает принципы построения современных производственных систем.
			Умеет применять методологию анализа рисков, возможностей и интересов всех заинтересованных сторон в результатах деятельности организаций.
		УК-1.2 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов, строит сценарии реализации стратегии, определяя возможные риски и предлагая пути их устранения	Знает правила проведения управленческих преобразований в организации
			Умеет определять и анализировать интересы всех заинтересованных в результатах деятельности организации сторон
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Разрабатывает методические и нормативные документы, включая план и задания по реализации проекта с учётом фактора неопределённости и возможных рисков	Знает алгоритм разработки методических и нормативных документов в области производства продукции общественного питания
			Умеет разрабатывать методические и нормативные документы в области производства продукции общественного питания
		УК-2.2 Осуществляет контроль реализации проекта, принимает решения по изменению плана реализации проекта на всех этапах его жизненного цикла	Владеет навыками разработки и использования методических и нормативных документов в области производства продукции общественного питания
			Знает требования, предъявляемые к проектам и критерии оценки результатов проектной деятельности
			Умеет разрабатывать концепцию проекта, решаемую проблему,

			<p>формулировать цель, задачи, значимость, актуальность, ожидаемые результаты и сферу их применения.</p> <p>Владеет навыками составления графика реализации проекта, контролирует его выполнение</p>
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК- 3.1 Вырабатывает стратегию командной работы и на её основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	Знает общие формы организации деятельности коллектива.
			Умеет создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы коллег.
		УК-3.2 Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений	Владеет навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач.
			Знает основы стратегического планирования работы коллектива для достижения поставленной цели
			Умеет планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды.
			Владеет способами управления командной работы, навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий.
Коммуникация	УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке (ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Применяет современные коммуникативные технологии при установлении контактов, в общении, составляет в соответствии с нормами русского языка деловую документацию разных жанров, типовую деловую документацию, академические или профессиональные тексты на иностранном языке	Знает иностранный язык для профессиональной деятельности, методы и технологии научной и деловой коммуникации.
			Умеет писать деловые письма, тезисы, статьи для научных изданий.
		УК-4.2 Представляет результаты исследовательской и/или проектной деятельности на различных публичных мероприятиях, организует их обсуждение на русском и/или иностранном языке, участвует в академических и профессиональных дискуссиях	Владеет навыками письменной речи на русском и иностранном языках.
			Знает этические нормы в профессиональной деятельности.
			Умеет пользоваться всеми видами информационно-библиографических ресурсов.
			Владеет навыками представления результатов научного исследования

Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК- 5.1 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития	Знает, как анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития
			Умеет анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития
			Владет навыками анализа важнейших идеологических и ценностных систем
		УК-5.2 Выстраивает социальное и профессиональное взаимодействие с учётом особенностей деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп, обеспечивает создание недискриминационной среды для участников межкультурного взаимодействия при личном общении и при выполнении профессиональных задач	Знает механизмы межкультурного взаимодействия в обществе на современном этапе
		Взаимодействовать с представителями различных культур	Владет навыками межкультурного взаимодействия
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК- 6.1 Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в т.ч. профессиональной) деятельности на основе оценки своих ресурсов и пределов (личностные, ситуативные, временные) для успешного выполнения порученных или самостоятельно сформулированных задач	Знает основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда
			Умеет расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач
			Владет навыками выявления стимулов для саморазвития; навыками применения методик, позволяющих улучшить и сохранить здоровье в процессе жизнедеятельности
		УК- 6.2 Выстраивает и реализует гибкую профессиональную траекторию с учётом возможностей развития профессиональных компетенций и социальных навыков (в т.ч. с использованием инструментов непрерывного образования), накопленного	Знает, как планировать и выстраивать гибкую профессиональную траекторию
			Умеет расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования
			Владет навыками определения реальных целей

		опыта профессиональной деятельности, изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития	профессионального роста и развития
--	--	---	------------------------------------

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения обще-профессиональной компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1. Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания.	Знает основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
		Умеет применять основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
		Владеет способностью применять основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
	ОПК-1.2. Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику.	Знает о формировании политики предприятия, стратегических планов его развития; обеспечении предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами
		Умеет формировать политику предприятия, стратегические планы его развития; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами
		Владеет способностью формировать политику предприятия, стратегические планы его развития; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами
	ОПК-1.3. Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия	Знает о применении навыков разработки конкурентоспособных концепций; методов стратегического планирования
		Умеет применять навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования
		Владеет способностью применять навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка.	Знает: основы технологии продуктов питания, и направления по совершенствованию технологических процессов производства блюд молекулярной кухни
		Умеет: планировать направления по совершенствованию технологических процессов производства блюд молекулярной кухни
		Владеет: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства блюд молекулярной кухни
	ОПК-2.2. Предлагает и разрабатывает мероприятия по	Знает: направления по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

	совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе учетом особенностей питания различных социальных групп населения.	<p>Умеет: совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения</p> <p>Владеет: современными методами и техниками по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
	ОПК-2.3. Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей.	<p>Знает: мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>Умеет: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>Владеет: методами по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает методологию применения основных государственных и международных нормативных документов, и направлений в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства
		Умеет применять основные государственные и международные нормативные документы, и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства
		Владеет знаниями основных государственных и международных нормативных документов, и направлений в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства
	ОПК-3.2. Анализирует риски при разработке новых технологических решений.	Знает, оценивает риски и управляет качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
		Умеет применять знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
		Владеет знаниями оценивания рисков и управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
	ОПК-3.3. Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания	Знает методологию успешного использования современных методов и способов разработки новых технологических решений
		Умеет успешно использовать современные методы и разрабатывать новые технологические решения
		Владеет навыками успешного использования современных методов и способностью разрабатывать новые технологические решения
	ОПК-3.4. Применяет информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	Знает информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
		Умеет успешно использовать современные информационные технологии в области контроля пищевого сырья и готовой продукции
		Владеет навыками успешного использования информационных технологий контроля качества

		пищевого сырья и готовой продукции
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1. Описывает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания.	Знает основы и методологию моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания
		Умеет моделировать рецептуры и процессы производства продуктов питания различного назначения
		Владеет процессами моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания
	ОПК-4.2. Проектирует технологические процессы производства продуктов питания	Знает современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции питания
		Умеет использовать современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции питания
		Владеет навыками работы с современным программным обеспечением для проектирования технологических процессов производства продукции питания
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1. Формулирует цели и задачи исследования для решения организационно-технологических задач. кислоты и белки	Знает основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач
		Умеет применять основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач
		Владеет навыками применения основ научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач
	ОПК-5.2. Анализирует и выбирает методы исследования, объекты и модели решения научно-исследовательских задач.	Знает современные методы исследования, объекты и модели решения научно-исследовательских задач.
		Умеет применять знания о современных методах исследования, объектах и моделях решения научно-исследовательских задач.
		Владеет навыками применения знаний современных методов исследования, объектов и моделей решения научно-исследовательских задач.
	ОПК-5.3. Планирует и проводит научно-исследовательские работы в профессиональной сфере с использованием передового отечественного и зарубежного опыта.	Знает основы планирования и организации процесса внедрения результатов исследований в производство
		Умеет планировать и организовывать процесс внедрения результатов исследований в производство
		Владеет навыками применения основ планирования и организации процесса внедрения результатов исследований в производство
	ОПК-5.4. Владеет методиками обработки результатов исследований	Знает о применении современных методов исследования
		Умеет применять современные методы исследований
		Владеет навыками применения современных методов исследований

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код ПС (при наличии ПС) или ссылка на иные основания	Код трудовой функции (при наличии ПС)	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплинам (модулям), практикам
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
ПК-1 Способен к проведению и руководству научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими разработками при исследовании и самостоятельных тем и в соответствии с тематическим планом организации	40.011	B/02.6 D/01.7 D/02.7 D/03.7	ПК-1.1 Проведение работ по обработке и анализу научной информации и результатов исследований	Знает теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
				Умеет использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
				Владеет навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	40.008	D/01.7	ПК-1.2 Осуществляет научное руководство проведением исследований в области общественного питания	Знает основы постановки задач исследования
				Умеет выбирать методы экспериментальной работы
				Владеет методиками руководства проведения исследований в области общественного питания
40.008	D/01.7	ПК-1.3 Организует выполнение научно-исследовательских работ в соответствии с тематическим планом организации	Знает основы научно-исследовательских работ, используемых на предприятиях общественного питания различного типа	
			Умеет осуществлять поиск, выбор и использование информации в сфере общественного питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	
			Владеет навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
ПК-2 Способен устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	22.005	E/01.7 E/02.7	ПК-2.1 Управляет ситуацией в области стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа	Знает техническую документацию при использовании сконструированных биоинженерными методами объектов Умеет составлять техническую документацию при использовании сконструированных

			ПК-2.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия	биоинженерными методами объектов		
				Владеет навыками технической документации при использовании сконструированных биоинженерными методами объектов		
				Знает приемы и приоритеты в области управления производственным процессом		
			33.008	С/01.7 С/02.7 С/03.7	ПК-2.3 Владеет навыками в области финансовой и логистической деятельности	Умеет применять приемы в области управления производственным процессом
						Владеет приемами управления производственным процессом
						Знает навыки в области финансовой и логистической деятельности
			Умеет эффективно прогнозировать информацию финансовой и логистической деятельности			
			Владеет навыками области финансовой и логистической деятельности			
Тип задач профессиональной деятельности: технологический						
ПК-3 Способен к стратегическому управлению развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005	Е/01.7 Е/02.7	ПК-3.1 Разрабатывает новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: новый ассортимент продукции и организует производство.		
				Умеет: разрабатывать новый ассортимент продукции и организует производство.		
				Владеет: навыками разработки нового ассортимента продукции и организацией производства.		
	33.008	С/01.7 С/02.7 С/03.7	ПК-3.2 Управляет испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает этапы и методы контроля качества и безопасности сырья, материалов, новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
				Умеет осуществлять контроль качества и безопасности сырья, материалов, новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
				Владеет навыками организации и проведения контроля качества и безопасности сырья, материалов, новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых		

				продуктов
			ПК-3.3 Владеет методиками оценки деятельности предприятия	Знает политику предприятия
				Умеет применять знания в области формирования политики предприятия
				Владеет навыками применения программного обеспечения в управленческом учете
ПК-4 Способен анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	22.005	E/01.7 E/02.7	ПК-4.1 Умело организует снабжение, хранение и движение запасов, производственных процессов пищевых производств	Знает основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
				Умеет применять принципы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
				Владеет основами организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
	33.008	C/01.7 C/02.7 C/03.7	ПК-4.2 Анализирует и определяет приоритеты в области управления производственным процессом, устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	Знает принципы управления производственным процессом
				Умеет определять приоритеты в области управления производственным процессом
				Владеет принципами управления производственным процессом
ПК-4.3 Выявляет проблемы при управлении производственным и логистическими процессами	Знает навыки в области финансовой и логистической деятельности	Умеет эффективно прогнозировать информацию финансовой и логистической деятельности	Владеет навыками области финансовой и логистической деятельности	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный				
ПК-5 Способен планировать этапы работ и контролировать реализацию проектов строительства и реконструкции предприятий питания.	22.005	E/01.7 E/02.7	ПК-5.1 Управляет вопросами оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию	Знает принципы организации и разработки системы качества и безопасности продукции производства,
				Умеет применять оценку рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
				Владеет принципами внедрения системы качества и безопасности продукции производства,

		ПК-5.2 Грамотно делает привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа	Знает технологического и др. оборудование предприятий общественного питания различного типа	
			Умеет правильно использовать оборудование предприятий общественного питания различного типа	
			Владеет знаниями о технологическом оборудовании предприятий общественного питания различного типа	
	33.008	С/01.7 С/02.7 С/03.7	ПК-5.3 Владеет навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа	Знает технологического и др. оборудование предприятий общественного питания различного типа
				Умеет правильно использовать оборудование предприятий общественного питания различного типа
				Владеет знаниями о технологическом оборудовании предприятий общественного питания различного типа

8. Специфические особенности ОПОП ВО

Специфические особенности ОПОП ВО: В Приморском крае важная роль отводится повышению качества жизни, общественному питанию и предоставлению качественных услуг в данной сфере. Для осуществления этой деятельности необходимы высококвалифицированные кадры, способные обеспечить качество и доступность сферы услуг питания.

Выбор дисциплин и практик учебного плана ОПОП ВО по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*, образовательная программа «*Инновационный ресторанный инжиниринг*» определяется на основе их необходимости и достаточности для формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника с учетом запросов работодателей и требований современного рынка труда.

По направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*, образовательная программа / специализация «*Инновационный ресторанный инжиниринг*» предусмотрено модульное обучение.

Спектр дисциплин общешкольного модуля (Управление научно-технологическими проектами, Товароведение и экспертиза пищевых систем, Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов, Управление цифровой трансформацией (CDTO)), Модуля Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов) (Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и

международные системы качеств), Modern food engineering (Современная пищевая инженерия), Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)), Профессионального модуля (Высокотехнологичные производства продуктов питания, Функциональная кухня. Креативные технологии обработки пищевых продуктов, Современное фасовочно-упаковочное оборудование и брендинг, Ресторанный инжиниринг, Технологии специализированных продуктов индустрии питания) и практик *базовой части* обусловлен спецификой профессиональной деятельности обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания и способствует освоению универсальных и общепрофессиональных компетенций.

Выбор дисциплин профессионального цикла обоснован их необходимостью и достаточностью для формирования профессиональных компетенций выпускника с учетом запросов работодателей. В учебном плане по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания предлагаются к изучению следующие дисциплины в части, формируемой участниками образовательных отношений профессионального модуля: Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания/ Основные принципы проектирования предприятий общественного питания, Инвестиционные проекты в индустрии питания/ Современное оборудование предприятий общественного питания; Проектирование производственных процессов в технологиях ресторанной продукции/ Инжиниринговые решения в области проектирования предприятий общественного питания; Сенсорный анализ в ресторанной индустрии / Применение современных информационных технологий на предприятиях общественного питания; Индустриальные технологии производства ресторанных продуктов / Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания и практик *в части, формируемой участниками образовательных отношений*, их необходимость и достаточность обусловлены возможностью расширения и углубления профессиональных навыков, а также формирования профессиональных компетенций в области разработки инжиниринговых решений, проектирования и оснащения предприятий общественного питания, обработки, переработки и хранения пищевого сырья на предприятиях питания; контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирования и реконструкции предприятий общественного питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научных исследований продукции питания и разработки новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Выпускники по направлению подготовки 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания*, образовательная

программа «*Инновационный ресторанный инжиниринг*» востребованы на ведущих предприятиях отрасли и пищевой промышленности, таких как: Ресторан «Novik Country Club»; ООО «РестоМастер»; Кафе пекарня «Limoncello»; ООО «Кафе Экватор»; ООО «Ратимир»; АО «Молочный завод «Уссурийский»; АО «Владхлеб»; ООО Торговый дом «Приморский кондитер»; ООО «Истрой»; Торговый комплекс ГБУ «Хозяйственное управление администрации края»; Ресторан «Семь футов»; ООО Хладокомбинат «Полюс» и др.

9. Структура и содержание ОПОП ВО

Структура программы магистратуры по направлению подготовки / *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*, образовательная программа «*Инновационный ресторанный инжиниринг*» включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений. Программа магистратуры состоит из следующих блоков: Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящийся к обязательной части программы и дисциплины (модули), относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений; Блок 2 «Практика», который относится к обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений программы; Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Таблица 1. Структура программы магистратуры

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	66
	Обязательная часть	27
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	39
Блок 2	Практика	45
	Обязательная часть	21
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	24
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	9
Объем программы магистратуры		120

Дисциплины (модули), практики обязательной части обеспечивают формирование у обучающихся необходимых универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

К дисциплинам (модулям), практикам обязательной части относятся:

Блок 1. Дисциплины (модули)

Б1.О.01 Модуль общешкольных дисциплин:

- B1.O.01.01 Управление научно-технологическими проектами;
- B1.O.01.02 Товароведение и экспертиза пищевых систем;
- B1.O.01.03 Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов;
- B1.O.01.04 Управление цифровой трансформацией (CDTO);
- B1.O.02 Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)
- B1.O.02.01 Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества);
- B1.O.02.02 Modern food engineering (Современная пищевая инженерия);
- B1.O.01.03 Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров);

Блок 2. Практика

- B2.O.01(П) Производственная практика. Ознакомительная практика;
- B2.O.02(П) Производственная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы);
- B2.O.03(П) Производственная практика. Научно-исследовательская работа

Дисциплины (модули), практики части, формируемой участниками образовательных отношений, обеспечивают формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

К дисциплинам (модулям), практикам части, формируемой участниками образовательных отношений, относятся:

Блок 1. Дисциплины (модули)

B1.V.01 Профессиональный модуль "Инжиниринг-технологический модуль":

- B1.V.01.01 Высокотехнологичные производства продуктов питания;
- B1.V.01.02 Функциональная кухня. Креативные технологии обработки пищевых продуктов;
- B1.V.01.03 Современное фасовочно-упаковочное оборудование и брендинг;
- B1.V.01.04 Ресторанный инжиниринг;
- B1.V.01.05 Технологии специализированных продуктов индустрии питания.

Дисциплины (модули) по выбору:

- B1.V.ДВ.01.01 Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания

- Б1.В.ДВ.01.02 Основные принципы проектирования предприятий общественного питания
- Б1.В.ДВ.02.01 Инвестиционные проекты в индустрии питания
- Б1.В.ДВ.02.02 Современное оборудование предприятий общественного питания
- Б1.В.ДВ.03.01 Проектирование производственных процессов в технологиях ресторанной продукции
- Б1.В.ДВ.03.02 Инжиниринговые решения в области проектирования предприятий общественного питания
- Б1.В.ДВ.04.01 Сенсорный анализ в ресторанной индустрии
- Б1.В.ДВ.04.02 Применение современных информационных технологий на предприятиях общественного питания
- Б1.В.ДВ.05.01 Индустриальные технологии производства ресторанных продуктов
- Б1.В.ДВ.05.02 Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания

Блок 2. Практика

- Б2.В.01(П) Производственная практика. Технологическая практика;
- Б2.В.02(П) Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа;

ОПОП ВО обеспечивает реализацию факультативных дисциплин «Экобиополитика», «Физиология питания человека и животных» в объеме 4 зачетных единиц.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 40,0 процентов общего объема программы.

10. Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ОВЗ

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 (далее – лица с ОВЗ), использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса. В целях создания условий по обеспечению инклюзивного обучения лиц с ОВЗ структурные подразделения ДВФУ выполняют следующие задачи:

Департамент по работе с абитуриентами организует профориентационную работу среди потенциальных абитуриентов, в том

числе среди 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;

– школы, совместно с Департаментом карьеры и стипендиальных 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 о лицах с ОВЗ, обеспечивают их систематический учет на этапах поступления, обучения, трудоустройства;

– организация по социализации и адаптации студентов с ограниченными возможностями «КИТ» обеспечивает адаптацию 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 обучающихся с ОВЗ осуществляется 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.

ДВФУ обеспечивает обучающимся лицам с ОВЗ возможность освоения специализированных адаптационных дисциплин, включаемых в вариативную часть ОПОП ВО. Преподаватели, курсы которых требуют выполнения определенных специфических действий, представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для обучающихся, испытывающих трудности с

передвижением или речью, обязаны учитывать эти особенности и предлагать лицам с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала. Своевременное информирование преподавателей о лицах с ОВЗ в конкретной группе осуществляется ответственным лицом, установленным приказом директора школы ДВФУ.

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ рабочие места для лиц с ОВЗ оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

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

При направлении обучающегося с ОВЗ в организацию или на предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики ДВФУ согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций Федерального учреждения медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации лица с ОВЗ. 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 обучающимся с ОВЗ трудовых функций.

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации 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 лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумажном носителе, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

11. Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО

Кадровое обеспечение реализации образовательной программы соответствует требованиям ФГОС ВО. Сведения о кадровом обеспечении реализации ОПОП ВО размещаются на сайте ДВФУ в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Руководство. Педагогический (научно-педагогический) состав», ссылка на сайт: <https://www.dvfu.ru/sveden/employees/>.

12. Сведения о наличии электронной информационно-образовательной среды ДВФУ

Обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде ДВФУ из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории ДВФУ, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда ДВФУ обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Электронная информационно-образовательная среда ДВФУ дополнительно обеспечена фиксацией хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы.

Реализация образовательной программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

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

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

13. Сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в РПД.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ДВФУ.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

ДВФУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Сведения о материально-техническом обеспечении ОПОП ВО, 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 РПД.

14. 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 науки и высшего образования Российской Федерации.

15. 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.

С целью 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 ВО требованиям ФГОС ВО.

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, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

*Рецензия на основную профессиональную образовательную программу высшего образования – программу магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль Инновационный ресторанный инжиниринг*

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, программа Инновационный ресторанный инжиниринг разработана коллективом Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии Факультета агропищевых технологий и пищевой инженерии ДВФУ.

ОПОП ВО представляет собой систему документов, разработанных на основе образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. №1028.

Рецензируемая ОПОП ВО включает: общую характеристику, характеристику профессиональной деятельности магистра, компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП ВО, календарный учебный график, учебный план, рабочие программы дисциплин, программы практик, методические материалы, перечень учебной литературы, необходимой для изучения дисциплин, практик, программу государственной итоговой аттестации, в том числе фонды оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации и другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие высокое качество подготовки обучающихся.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника магистратуры по данному направлению подготовки.

Целью ОПОП ВО является развитие у студентов личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*, образовательная программа «*Инновационный ресторанный инжиниринг*», определяющих способность выпускника к активной общественной и профессиональной деятельности или продолжению образования.

ОПОП ВО отвечает требованиям ФГОС ВО по структуре и содержанию. Компетентность выпускников, планируемая в ОПОП ВО, соответствует требованиям ООО «Ратимир», предъявляемым к сотрудникам соответствующего функционала. Выпускники могут занимать ряд должностей: технолог, мастер цеха, мастер участка, мастер отдела, технолог по новым видам продукции, специалист по качеству и др.

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Структура учебного плана в целом логична и последовательна. Выбор дисциплин и практик учебного плана ОПОП ВО определяется на основе их необходимости и достаточности для формирования компетенций выпускника с учетом запросов работодателей и требований современного рынка труда. Оценка рабочих программ дисциплин и практик позволяет сделать вывод о достаточном уровне как материального, так и методического обеспечения. Содержание соответствует требованиям основной характеристики ОПОП ВО.

Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с утверждённой образовательной программой, включающей документы и материалы, обновляемые ежегодно с учетом изменения законодательства, развития образовательных технологий, науки и потребности работодателей.

Заключение:

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, образовательная программа

«Инновационный ресторанный инжиниринг», соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. №1028, а также требованиям работодателей (профессионального сообщества).

Рецензент:

Кандидат биологических наук,
Директор департамента по пищевой и
биологической безопасности, Общество с
ограниченной ответственностью
«Ратимир»



Наталья Викторовна Ситун

690054, г. Владивосток, ул. Шоссейная,
21

Тел. +7 (423) 202-52-70

e-mail: Natalya.Situn@ratimir.ru

*Рецензия на основную профессиональную образовательную программу высшего образования – программу магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль Инновационный ресторанный инжиниринг*

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, программа Инновационный ресторанный инжиниринг разработана коллективом Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии Факультета агропищевых технологий и пищевой инженерии ДВФУ.

ОПОП ВО представляет собой систему документов, разработанных на основе образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. №1028.

Рецензируемая ОПОП ВО включает: общую характеристику, характеристику профессиональной деятельности магистра, компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП ВО, календарный учебный график, учебный план, рабочие программы дисциплин, программы практик, методические материалы, перечень учебной литературы, необходимой для изучения дисциплин, практик, программу государственной итоговой аттестации, в том числе фонды оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации и другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие высокое качество подготовки обучающихся.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника магистратуры по данному направлению подготовки.

Целью ОПОП ВО является развитие у студентов личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*, образовательная программа *«Инновационный ресторанный инжиниринг»*, определяющих способность выпускника к активной общественной и профессиональной деятельности или продолжению образования.

ОПОП ВО отвечает требованиям ФГОС ВО по структуре и содержанию. Компетентность выпускников, планируемая в ОПОП ВО, соответствует требованиям ООО «Владтехимпорт», предъявляемым к сотрудникам соответствующего функционала. Выпускники могут занимать ряд должностей: технолог, технолог по новым видам продукции, специалист по качеству и др.

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Структура учебного плана в целом логична и последовательна. Выбор дисциплин и практик учебного плана ОПОП ВО определяется на основе их необходимости и достаточности для формирования компетенций выпускника с учетом запросов работодателей и требований современного рынка труда. Оценка рабочих программ дисциплин и практик позволяет сделать вывод о достаточном уровне как материального, так и методического обеспечения. Содержание соответствует требованиям основной характеристики ОПОП ВО.

Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с утверждённой образовательной программой, включающей документы и материалы, обновляемые ежегодно с учетом изменения законодательства, развития образовательных технологий, науки и потребности работодателей.

Заключение:


Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*, образовательная программа

«Инновационный ресторанный инжиниринг», соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. №1028, а также требованиям работодателей (профессионального сообщества).

Рецензент:

Представители работодателей:
генеральный директор
ООО «Владтехимпорт»
МП





подпись

Б.И. Кунденюк
должность, ФИО