

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.Д. Нечаев

«07» марта 2025 г.

ПРИНЯТО

решением ученого совета
Севастопольского государственного
университета

«27» февраля 2025 г.

Протокол № 9

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

**Современные технологии организации
и производства продукции общественного питания**

Квалификация
магистр

Форма обучения
заочная, 2025

Севастополь
2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Основной образовательной программы высшего образования

**Уровень высшего
образования**

магистратура
(название)

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания
(код и название)

Профиль

Современные технологии организации и
производства продукции общественного питания
(название)

Квалификация

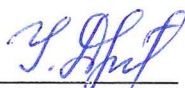
магистр
(название)

**Проректор по образовательной
деятельности**


(подпись)

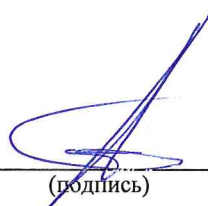
18.02.25 В.Р. Душко
(дата)

**Директор Дирекции развития
образовательных программ**


(подпись)

18.02.25 У.В. Дремова
(дата)

**Директор Политехнического
института**


(подпись)

18.02.25 В.И. Головин
(дата)

РАЗРАБОТАНО

Руководитель образовательной программы
к.т.н., доцент кафедры «Пищевые
технологии и оборудование»
Ерёменко Д.О.


(подпись)

18.02.25
(дата)

**Лист согласования основной образовательной программы
с представителями работодателей или их объединений
в соответствующей области профессиональной деятельности**

Основная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Современные технологии организации и производства продукции общественного питания, 2025 год набора) соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14.08.2020 г. № 1028, отвечает требованиям профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н, соответствующего профессиональной деятельности выпускников требованиям к выпускникам на рынке труда.

	Рецензент
Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	Генеральный директор ООО «Туристическо-оздоровительный комплекс им. А.В. Мокроусова»  (подпись) Е.Г. Ващенко
Программа государственной итоговой аттестации 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	Генеральный директор ООО «Туристическо-оздоровительный комплекс им. А.В. Мокроусова»  (подпись) Е.Г. Ващенко
Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	Генеральный директор ООО «Туристическо-оздоровительный комплекс им. А.В. Мокроусова»  (подпись) Е.Г. Ващенко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	6
1.1. Определение образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	6
1.2. Нормативные документы для разработки ООП	6
1.3. Общая характеристика ООП	7
1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ООП.....	10
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	11
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников	11
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО	12
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников	14
3. Планируемые результаты освоения ООП	19
4. Документы, регламентирующие структуру, содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП	20
4.1. Учебный план и календарный учебный график.....	20
4.2. Рабочие программы дисциплин (модулей).....	22
4.3. Рабочие программы практик	22
4.4. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	26
4.5. Программа государственной итоговой аттестации	26
4.6. Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации ..	27
5. Сведения об условиях реализации ООП	27
5.1. Общесистемное обеспечение реализации ООП	27
5.2. Кадровые условия реализации ООП.....	28
5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации ООП	30

5.4. Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	30
6. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	32
7. Особенности реализации образовательного процесса для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ	32
Приложение А. ИНДИКАТОРЫ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ....	37

1. Общие положения

1.1.Определение образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Основная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Современные технологии организации и производства продукции общественного питания) (далее – основная образовательная программа), реализуемая в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Севастопольский государственный университет» (далее – Университет), представляет собой систему документов, разработанную с учётом потребностей регионального рынка труда, на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14.08.2020 г. № 1028 (далее – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования).

Основная образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде: учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин, рабочих программ практик, программы государственной итоговой аттестации, а также оценочных и методических материалов.

В настоящей программе используются следующие сокращения:

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ООП – основная образовательная программа;

УК – универсальные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

1.2.Нормативные документы для разработки ООП

1.2.1. Настоящая основная образовательная программа разработана с учётом требований следующих нормативных правовых документов:

– Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028;

– Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;

– Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636;

– Положение о практической подготовке обучающихся, утверждённое приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 № 885, приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 390;

– Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. №281н.

1.2.2. Настоящая основная образовательная программа разработана с учётом требований устава Университета, Положения о порядке разработки и утверждения основной образовательной программы № 42-01-09/281, принятого решением ученого совета Севастопольского государственного университета (протокол № 18 от 30.08.2022) и утвержденного приказом ректора от 31.08.2022 № 1731-п, иных локальных нормативных актов, действующих в Университете.

1.3.Общая характеристика ООП

ООП имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

В области воспитания целью ООП является развитие у обучающихся: личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности; целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели, выносливости.

В области обучения целью ООП подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания является формирование универсальных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда.

ООП реализуется с целью подготовки для региона и государства в целом профессиональных кадров для работы на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

ООП реализуется в Университете по профилю «Современные технологии организации и производства продукции общественного питания».

Цель – подготовить специалистов, адаптированных к современным условиям функционирования высокотехнологичного производства, готовых к применению инновационных методов и технологий; способных проводить обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; способных производить полуфабрикаты и продукцию различного назначения для предприятий питания; способных осуществлять контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; осуществлять контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектировать и реконструировать предприятия питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; проводить научные исследования продукции питания и разрабатывать новые высокотехнологичные производства продукции питания.

Обучение осуществляется в заочной форме.

Нормативный срок освоения программы (вне зависимости от применяемых образовательных технологий) для заочной формы обучения – 2 года, 3 месяца; при обучении по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения) – не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на полгода по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Трудоемкость освоения образовательной программы составляет 120 зачетных единиц. Одна зачетная единица в Университете соответствует 36 часам.

При реализации ООП ВО Университет вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Цель ООП ВО подготовить квалифицированного выпускника по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, обладающего:

- универсальными компетенциями, основанными на гуманитарных, социальных и экономических знаниях, позволяющих ему успешно работать в коллективе и реализовывать свое личностное развитие;
- активной гражданской позицией, целеустремленностью, организованностью, трудолюбием, стремлением к повышению своей квалификации и профессионального мастерства;
- общепрофессиональными компетенциями, важнейшими из которых являются способность использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач, организовывать проведение научных исследований, представлять и аргументировано защищать полученные результаты;
- профессиональными компетенциями, в соответствии с профессиональным стандартом 33.008 Руководитель предприятия питания.

Основными задачами ООП ВО являются

- развитие у обучающихся личностных качеств;
- формирование компетенций, соответствующих ФГОС ВО и профессиональным стандартам;
- получение обучающимися навыков научно-исследовательской и маркетинговой деятельности в области оптимизации технологических процессов производства для улучшения качества продукции общественного питания.

Севастополь имеет широкую сеть предприятий общественного питания, пищевых производств, которые интенсивно развиваются. Тенденции развития отрасли требуют от учреждения образования подготовку специалистов соответствующего уровня квалификации.

Севастопольский государственный университет является единственным высшим учебным заведением Севастополя и всего крымского региона, который ведёт подготовку по данному направлению. С целью продолжения подготовки обучающихся по востребованному на региональном рынке труда направлению в структуре университета образована выпускающая кафедра «Пищевые технологии и оборудование».

В области обучения целью ООП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания является подготовка в области гуманитарных, социальных, математических и профессиональных знаний, предоставление образовательных услуг высшего образования, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать компетенциями, способствующими его социальной мобильности и востребованности на рынке труда.

В области воспитания личности цель ООП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, готовности к деятельности в профессиональной среде, повышение общей культуры.

Университет имеет необходимую материально-техническую базу, современно оборудованные аудитории, лаборатории, специально оборудованные кабинеты, компьютерные классы, аудитории для дипломного проектирования.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя лаборатории высшего учебного заведения, которые оснащены современными стендами и оборудованием, приборами и реактивами, позволяющими вести подготовку обучающихся по соответствующему направлению подготовки.

Язык обучения – русский.

Согласно Приказу Минобрнауки России от 25 марта 2015 г. № 270 О внесении изменений в приказ Министерства Образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»

выпускнику по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания – магистр.

1.4.Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ООП

Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ООП определяются Правилами приёма в федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Севастопольский государственный университет» на обучение по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (далее – Правила приёма), ежегодно устанавливаемыми решением учёного совета Севастопольского государственного университета. Правила приёма представлены на официальном сайте Университета в разделе «Абитуриентам» (<https://www.sevsu.ru/admission/item/85-pravila-priema/>).

К освоению ООП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Современные технологии организации и производства продукции общественного питания) допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня, подтвержденное документом о высшем образовании и о квалификации. Прием на обучение проводится (за исключением приема лиц, имеющих право на прием на обучение без вступительных испытаний) на базе высшего образования – по результатам вступительных профессиональных испытаний, форма и перечень которых определяются Правилами приема в Университете.

Поступающие при подаче заявления на участие в конкурсе могут наряду с необходимым перечнем документов представить документы, подтверждающие наличие индивидуальных достижений (согласно перечню, изложенному в Правилах приема в Университете), которые учитываются посредством начисления баллов и суммируются с результатами вступительного испытания.

Абитуриент должен иметь знания в профессиональной области, владеть государственным языком, понимать законы развития природы и общества, иметь способность занимать активную гражданскую позицию и навыки самооценки, обладать знаниями как в области гуманитарных, так и технических дисциплин, желанием продолжить изучение названных дисциплин.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1.Общее описание профессиональной деятельности выпускников

В соответствии с ФГОС ВО:

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

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

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Деятельность предприятий общественного питания заключается в решении как экономических, так и социальных задач, направленных на удовлетворение потребности населения в организации внедомашнего питания и досуга. Как известно, проблема эффективности организации в условиях рынка деятельности предприятий общественного питания требует постоянного совершенствования и обновления, внедрения новых технологий производства. Научные исследования в области общественного питания в основном ориентированы на изучение технологии производства продукции и организации общественного питания. Исследование проблем и перспектив развития общественного питания актуально в плане понимания его роли в социальной и экономической жизни общества и определения основных направлений развития отрасли на региональном уровне. Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Магистры по профилю «Современные технологии организации и производства продукции общественного питания» могут трудоустроиться:

- руководителем предприятия общественного питания;
- технологом предприятия общественного питания;

- заведующим производством предприятия общественного питания;
- проектировщиком предприятий общественного питания;
- инспектором служб по контролю качества и сертификации продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;
- преподавателем в средних и высших учебных заведениях.

Выпускники магистерской программы могут продолжать обучение в аспирантуре.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники:

- технологическая деятельность (основной вид деятельности);
- организационно-управленческая деятельность (основной вид деятельности);
- научно-исследовательская деятельность (дополнительный вид деятельности).

В рамках освоения программы магистратуры выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

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

2.2.Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	
1	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 281н

Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника, освоившего ООП:

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
33.008 Управление предприятием питания	С	Стратегическое управление развитием предприятия питания		Анализ и оценка деятельности предприятия питания	С/01.7	7
				Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	С/02.7	7
				Управление проектами и изменениями на предприятии питания	С/03.7	7
	D	Стратегическое управление развитием сети предприятий питания		Разработка концепции и стратегии развития сети предприятия питания	D/01.8	8
				Взаимодействие с собственниками и предприятиями и партнерами по бизнесу	D/02.8	8
				Внедрение инновационных технологий и изменений в управление деятельностью сети предприятий питания	D/03.8	8

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	научно-исследовательская деятельность	разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания; разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества; разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявление фальсификации; разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания	законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания; технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания; основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания; основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания; основы риск-менеджмента и антикризисного управления; теория конфликтологии и психологии делового общения; системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт,	технологическая деятельность	контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;	

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту; разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству; обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами; требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства; установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия; оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания; установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия; проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания; повышение эффективности	

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
		деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве; поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания; повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе международных стандартов серии ИСО 9000; применение методов критических контрольных точек на принципах ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания; выбор систем обеспечения экологической	

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
		безопасности предприятий питания; разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов; подбор и развитие персонала, оплата его труда; разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей; разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда; организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета.	
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	организационно-управленческая деятельность	разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания; разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами организации; анализ и оценка социальной и морально-психологической обстановки в коллективе работников предприятия; разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования; организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной	

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
		деятельности предприятий питания; разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания; разработка автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции 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 к конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции; организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания.	

3. Планируемые результаты освоения ООП

Результаты освоения ООП магистратуры определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с выбранными видами профессиональной деятельности

В результате освоения программы магистратуры у выпускника должны быть сформированы:

универсальные компетенции (УК):

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе 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

общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры:

научно-исследовательский тип задач профессиональной деятельности:

– Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания (ПК-1);

– Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания (ПК-2);

технологический тип задач профессиональной деятельности:

– Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения (ПК-3);

– Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания (ПК-4);

организационно-управленческий тип задач профессиональной деятельности:

– Способен проводить ситуационный анализ деятельности предприятия общественного питания для выработки стратегических управленческих решений (ПК-5);

Индикаторы достижения компетенций представлены в Приложении А.

4. Документы, регламентирующие структуру, содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП

4.1. Учебный план и календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ООП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестацию, каникулы. Календарный учебный график разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО и других нормативных правовых документов Российской Федерации, а также локальных нормативных актов Университета. Представлен в составе учебного плана.

В учебном плане, разработанном на основе ФГОС ВО (3++), отображается структура основной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Современные технологии организации и производства продукции общественного питания).

Структура ООП		Объем ООП в зачетных единицах
Блок 1	Дисциплины (модули)	60
Блок 2	Практики	51
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы магистратуры		120

В учебный план включается обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций. Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, включаются в обязательную часть программы магистратуры и в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, – 91 зачетная единица, что составляет 75,8 процентов от общего объема программы магистратуры.

Учебный план регламентирует перечень и последовательность освоения дисциплин (модулей) и практик, формы и сроки прохождения промежуточной аттестации. В учебном плане указывается общий объем дисциплин (модулей), практик в зачетных единицах, а также объем контактной и самостоятельной работы обучающихся в часах. Для каждой дисциплины (модуля) в учебном плане указываются виды контактной работы.

Максимальный объем учебной нагрузки для обучающихся составляет 54 часа в неделю, включая все виды его контактной и самостоятельной работы. В указанный объем не входят факультативные дисциплины.

Максимальный объем контактной работы при освоении основной образовательной программы по заочной форме обучения не превышает 200 академических часов в год. В указанный объем не входит контактная работа по факультативным дисциплинам. Минимальный объем контактной работы для магистратуры заочной формы обучения – 80 академических часов в год.

Объем факультативных дисциплин составляет 4 зачетные единицы.

Объем каникулярного времени в учебном году определяется настоящей ООП с учетом требований Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245 и отражается в календарном учебном графике.

4.2. Рабочие программы дисциплин (модулей)

В состав ООП магистратуры входят рабочие программы всех дисциплин (модулей), перечисленные в утвержденном учебном плане.

Рабочие программы дисциплин содержат следующие разделы:

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, ее объем и место в структуре образовательной программы.
2. Содержание и структура дисциплины.
3. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
4. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости.
5. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.
6. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
7. Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Рабочие программы дисциплин разработаны кафедрами, обеспечивающими реализацию этих дисциплины, рассмотрены и утверждены на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование».

4.3. Рабочие программы практик

В Блок 2 «Практики» в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания входит производственная практика. Производственная практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

В соответствии с утвержденным учебным планом практическая подготовка обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Современные технологии организации и производства продукции общественного питания) включает следующие типы производственных практик:

- организационно-управленческая практика;
- технологическая практика;
- научно-исследовательская работа;
- преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Все типы практик являются неотъемлемой частью учебного процесса, его продолжением в условиях работы обучающихся в организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ООП (далее – профильная организация).

Содержание и планируемые результаты практики определяются соответствующей рабочей программой практики настоящей ООП.

4.3.1. Рабочие программы производственных практик

Тип производственной практики: **Организационно-управленческая практика.**

Проводится в 1, 2, 3 семестрах. Объем 33 зачетных единиц, рассредоточенная. Способ проведения производственной практики: стационарная.

Ее основная цель: развитие способности самостоятельного осуществления организационно-управленческой работы, связанной с решением сложных профессиональных задач в области современных технологий организации и производства продукции общественного питания, через сочетание опыта работы с научным руководителем и выполнения собственного тематического исследования, ограниченного конкретной научной проблемой, затрагивающей направленность настоящих и будущих интересов магистрантов. Так же это подготовка магистранта, как к самостоятельной организационно-управленческой работе, основным результатом которой является написание и успешная защита выпускной квалификационной работы магистра к проведению исследований в составе творческого коллектива.

Ее основными задачами являются:

- обеспечение становления профессионального организационно-управленческого мышления магистрантов, формирование у них чёткого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения;
- обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства;
- самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской работы, требующих углублённых профессиональных знаний;
- проведение библиографической работы с привлечением современных информационных технологий.

За период прохождения практики обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам: «Логистика на предприятиях общественного питания», «Инновационный менеджмент и маркетинг в отрасли», «Инновационные технологии в общественном питании», «Управление качеством и конкурентоспособностью», полученные в процессе обучения в 1, 2, 3 семестрах, получить навыки практического их применения.

Тип производственной практики: **Технологическая практика.**

Проводится во 2 семестре для заочной формы обучения. Объем 6 зачетных единиц (4 недели), концентрированная. Способ проведения производственной практики: стационарная.

Ее основная цель: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания любых форм собственности, в научно-исследовательских учреждениях.

Ее основными задачами являются:

- изучение организации научно-технической и производственной деятельности учреждения (организации, предприятия), лаборатории, отдела;
- приобретение практических навыков и первичного опыта в исполнении обязанностей по должностям;
- приобретение и углубление опыта использования возможностей вычислительной техники и программного обеспечения в области технологии продукции и организации общественного питания.

За период прохождения практики обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам: «Современные методы исследования сырья и продуктов питания/Инновационные методы организации и планирования производства на предприятиях общественного питания», «Гигиена и экспертиза сырья и готовой продукции», полученные в процессе обучения во 2 семестре, получить навыки практического их применения.

Тип производственной практики: **Научно-исследовательская работа.**

Проводится в 4 семестре для заочной формы обучения. Объем 6 зачетных единиц, рассредоточенная. Способ проведения производственной практики: стационарная.

Ее основная цель: развитие способности самостоятельного осуществления научно-исследовательской работы, связанной с решением сложных профессиональных задач в области современных технологий организации и производства продукции общественного питания, через сочетание опыта работы с научным руководителем и выполнения собственного тематического исследования, ограниченного конкретной научной проблемой, затрагивающей направленность настоящих и будущих интересов магистрантов. Так же это подготовка магистранта, как к самостоятельной научно-исследовательской работе, основным результатом которой является написание и успешная защита выпускной квалификационной работы магистра.

Ее основными задачами являются:

- формирование умений использовать современные технологии сбора информации, обработки и интерпретации полученных экспериментальных и эмпирических данных, владение современными методами исследований;

- обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства;

- самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской работы, требующих углублённых профессиональных знаний.

За период прохождения практики, обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам: «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Прогрессивные концепции развития предприятий общественного питания/История и методология науки о пище», «Технология и организация ресторанного дела», «Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания», «Микробиология и эпидемиология в области питания», полученные в процессе обучения на 1 и 2 курсах, получить навыки практического их применения.

Тип производственной практики: **Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.**

Для заочной формы обучения проводится в 5 семестре. Объем 6 зачетных единиц (4 недели), концентрированная. Способ проведения производственной практики: стационарная.

Ее основная цель: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности; практика проводится после освоения обучающимися программ теоретического и практического обучения и предполагает сбор и анализ материалов, необходимых для написания выпускной квалификационной работы магистра.

Ее основными задачами являются:

- изучение организации научно-технической и производственной деятельности учреждения (организации, предприятия), лаборатории, отдела;
- приобретение практических навыков и первичного опыта в исполнении обязанностей по должностям;

- приобретение и углубление опыта использования возможностей вычислительной техники и программного обеспечения в области технологии продукции и организации общественного питания;

- сбор магистрантом сведений и материалов, которые могут войти в его выпускную квалификационную работу.

За период прохождения практики обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам: «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Прогрессивные концепции развития предприятий общественного питания», «Технология и организация ресторанного дела», «Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания», «Микробиология и эпидемиология в области питания», полученные в процессе обучения на 1 и 2 курсах, получить навыки практического их применения.

Все типы практик могут проводиться как в профильных организациях г. Севастополя и Республики Крым, так и в подразделениях Университета (лабораториях, центрах и др.), обладающих необходимым кадровым и научным потенциалом, а также материально-техническим оснащением.

Общее руководство и контроль над организацией и проведением практики возлагается на кафедру. В случае проведения практики в профильной организации назначается также руководитель практики от профильной организации. Проведение практики в профильных организациях осуществляется на основе договоров с этими организациями.

В случае проведения практики в профильной организации, содержание и планируемые результаты практики согласовываются с руководителем практики от профильной организации.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится в форме защиты отчета о прохождении практики. По результатам аттестации выставляется зачет с оценкой (дифференцированный зачет).

4.4. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Включают типовые задания, контрольные работы, тесты и иные формы и методы контроля, позволяющие оценить планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю); описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков.

Фонды оценочных средств для каждой дисциплины (модуля) разрабатываются кафедрами, обеспечивающими реализацию этой дисциплины (модуля), рассматриваются и утверждаются кафедрой «Пищевые технологии и оборудование» в составе рабочей программы дисциплины (модуля) основной образовательной программы.

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются зачеты, зачеты с оценкой (дифференцированные зачеты), экзамены, защита курсового проекта/курсовой работы, защита отчета о прохождении практики.

4.5. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение ООП, является обязательной.

Цель государственной итоговой аттестации – определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям ФГОС ВО.

В ходе проведения государственной итоговой аттестации проверяется уровень подготовленности обучающихся к решению профессиональных задач, уровень сформированности у выпускников, освоивших ООП, совокупности компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО, с учетом профиля реализуемой образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация обучающихся по данной основной образовательной программе включает выполнение, подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

Программа государственной итоговой аттестации включает:

- требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения;
- перечень компетенций, уровень сформированности которых оценивается на государственной итоговой аттестации.

Порядок подготовки и защиты выпускных квалификационных работ, требования к выпускным квалификационным работам определяются локальными нормативными актами Университета, а также методическими указаниями кафедр.

4.6. Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают в себя примерный перечень тем выпускных квалификационных работ; описание показателей и критериев оценивания результатов защиты выпускных квалификационных работ, уровня сформированности компетенций; описание шкал оценивания; методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения образовательной программы.

5. Сведения об условиях реализации ООП

Условия реализации основной образовательной программы определяются требованиями ФГОС ВО к условиям реализации программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

5.1. Общесистемное обеспечение реализации ООП

Университет располагает на праве собственности материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы магистратуры в соответствии с учебным планом.

Реализация основной образовательной программы магистратуры обеспечивается электронной информационно-образовательной средой Университета (далее – ЭИОС).

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к ЭИОС из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Университета, так и вне её.

ЭИОС обеспечивает:

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса.
- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей) (их содержание представлено в сети «Интернет» в аннотированном виде, рабочие программы хранятся на выпускающей кафедре), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах.
- проведение всех видов 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 взаимодействие посредством сети «Интернет».

5.2.Кадровые условия реализации ООП

Реализация основной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Современные технологии организации и производства продукции общественного питания) обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, или имеющие образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Реализация ООП обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора, квалификация которых соответствует квалификационным характеристикам, установленным Единым квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. №1н.

Ресурсное обеспечение ООП формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ, определяемых

ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Более 70 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Более 5 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями или работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники и имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет.

Более 60 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры определенной направленности (профиля) осуществляется штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

С целью повышения профессионального уровня преподавателей регулярно проводятся методические и научные семинары, на которых обсуждаются вопросы совершенствования учебного процесса: современные проблемы организации учебного процесса, их теоретические и практические аспекты, возможности использования накопленного опыта преподавания для улучшения учебно-воспитательного процесса, повышения качества обучения,

применение современных аудиовизуальных, информационных средств и другие.

С целью повышения педагогического мастерства регулярно проводятся взаимные посещения занятий преподавателями, планоно проводятся открытые занятия. В дальнейшем содержательная часть лекции, методика изложения материала, связь с аудиторией обсуждаются на заседаниях кафедры и делаются соответствующие выводы. В журнале взаимных посещений занятий, приводятся отзывы преподавателей на открытые лекции, и документы по планированию данного вида деятельности.

5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации ООП

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

В случае если доступ к необходимым в соответствии с рабочими программами дисциплин (модулей) и практик изданиям не обеспечивается через электронно-библиотечные системы, библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей).

Университет 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).

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – обучающиеся с инвалидностью и ОВЗ) обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.4. Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Университет принимает участие на добровольной основе.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе (далее – внутренняя оценка качества) проводится Университетом с целью обеспечения выполнения требований ФГОС ВО, и требований действующего законодательства в области высшего образования, исключения возможных рисков и угроз при реализации программы и достижения запланированных показателей (индикаторов).

Функционирование системы внутренней оценки качества в Университете регламентируется локальными нормативными актами Университета.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе магистратуры в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе магистратуры требованиям ФГОС ВО.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

При проведении оценки качества образования в Университете оценивается уровень выполнения следующих показателей:

- лицензионных требований;
- требований соответствия содержания и качества подготовки высшего образования действующим ФГОС, предъявляемых при аккредитации;
- эффективности деятельности Университета, установленных Минобрнауки России;
- дополнительных требований, устанавливаемых руководством Университета.

Мониторинг качества освоения обучающимися ООП осуществляется в рамках:

- промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям), по итогам прохождения практик, по итогам выполнения курсовых работ/проектов, а также участие в проектной деятельности;
- проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплин (модуля);
- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (модулям);
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся;
- государственной итоговой аттестации обучающихся.

По результатам мониторинга качества образования осуществляется планирование и прогнозирование развития Университета и отдельных его структурных подразделений, а также разрабатываются рекомендации и принимаются управленческие решения.

6. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Локальные нормативные акты Университета, обеспечивающие качество подготовки обучающихся:

- Регламент контроля результативности учебного процесса;
- Положение о внутренней системе оценки качества образования;
- Регламент оценки качества образования в федеральном государственной автономном образовательном учреждении высшего образования «Севастопольский государственный университет»;
- Регламент наполнения и использования банка информационно-аналитических материалов по показателям мониторинга качества образования;
- Регламент проведения самооценки образовательных программ (включая оценку качества по специальным критериям).

7. Особенности реализации образовательного процесса для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ

Университет предоставляет обучающимся с инвалидностью и ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц (далее – адаптированная образовательная программа, АОП).

Разработка и реализация АОП для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ ориентирована на решение следующих задач:

- минимизация и устранение влияния ограничений здоровья при формировании необходимых компетенций для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, обучающихся по программе магистратуры;
- индивидуальная коррекция учебных и коммуникативных умений, способствующая освоению образовательной программы, социальной и профессиональной адаптации обучающихся с инвалидностью и ОВЗ;
- создание в Университете специальных условий для получения образования, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимся с инвалидностью и ОВЗ;
- формирование в Университете толерантной социокультурной среды.

Отличительной особенностью АОП являются программы сопровождения, минимизирующие выраженные ограничения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в сфере обучения и в трудовой деятельности.

При поступлении на обучение по образовательной программе, обучающийся с инвалидностью и ОВЗ должен предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по АОП, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения, обучающийся также должен предъявить индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида (ребенка-инвалида) с указанием о необходимости обучения по АОП, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Обучающиеся с инвалидностью и ОВЗ имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний, поэтому они обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания, с обеспеченным к ним доступом обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

АОП обеспечена учебно-методической документацией в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося с инвалидностью и ОВЗ обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и (или) электронного издания по каждой дисциплине, в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в Университете, предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся с инвалидностью и ОВЗ обеспечены доступом к сети Интернет.

При определении мест прохождения практики обучающимися с инвалидностью и ОВЗ Университет учитывает рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида, относительно условий и видов труда.

При выборе мест прохождения практик для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ учтены требования их доступности. Формы проведения практики обучающихся с инвалидностью и ОВЗ могут быть установлены по заявлению обучающихся с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и (или) экзаменов. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.):

Для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению:

1) для слепых:

– задания для выполнения оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

– письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

– при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

2) для слабовидящих:

– обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

– для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

– задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

Для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– предоставляются услуги сурдопереводчика (по заявлению);

Для обучающихся с комбинированной нозологией:

– для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих промежуточная аттестация, проводимая в устной форме, проводится в письменной форме;

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

– письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту(сопровождающему);

– промежуточная аттестация, проводимая в письменной форме, проводится в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене, но не более чем на 1,5 часа при проведении аттестации в письменной форме или в форме тестирования и не более чем на 0,3 часа при проведении аттестации в устной форме.

Процедура проведения государственной итоговой аттестации, в том числе защиты выпускной квалификационной работы, для обучающихся с

инвалидностью и ОВЗ предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи, с учетом особенностей ее проведения для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

Государственная итоговая аттестация для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обучающийся с инвалидностью и ОВЗ не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. В заявлении обучающийся обязательно указывает на необходимость или отсутствие необходимости присутствия ассистента на государственной итоговой аттестации.

Для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ возможны следующие дополнительные формы материально-технического и информационного обеспечения процедуры государственной итоговой аттестации и защиты выпускной квалификационной работы:

Для обучающихся с нарушением зрения:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;
- при необходимости предоставляется увеличивающее устройство, возможно также использование собственных увеличивающих устройств.

Для обучающихся с нарушением слуха:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата:

- наличие альтернативных форм передачи учебного материала: комплекты электронных и распечатанных репрезентативных материалов, аудио- и видеоматериалы.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, – не более чем на 90 минут;
- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, – не более чем на 20 минут;

– продолжительность выступления, обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут.

Педагогические кадры, участвующие в реализации АОП, ознакомлены с психолого-физическими особенностями обучающихся с инвалидностью и ОВЗ и учитывают их при организации образовательного процесса, владеют педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе с инклюзивными группами обучающихся. К реализации адаптированной образовательной программы могут быть привлечены кураторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также, при необходимости, сурдопедагоги, сурдопереводчики, тифлопедагоги.

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам организации образовательного процесса, в том числе проведения государственной итоговой аттестации, доводятся до сведения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в доступной для них форме.

Материально-техническое обеспечение реализации АОП отвечает общим требованиям, определенным в федеральном государственном образовательном стандарте высшего образования по специальности и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

ИНДИКАТОРЫ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Универсальные компетенции

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения универсальной компетенции
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений.
	УК-1.2. Формирует конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания.
	УК-1.3. Управляет разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятия питания.
	УК-1.4. Анализирует проблемную ситуацию на основе системного анализа, выявляя её составляющие и связи между ними.
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Разрабатывает и реализовывает проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания.
	УК-2.2. Осуществляет общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания.
	УК-2.3. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами.
	УК-2.4. Способен представлять результат деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата.
	УК-2.5. Преодолевает сопротивление коллектива внедрению изменений на предприятии питания.
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Стимулирует работу персонала, повышая их мотивации и лояльности.
	УК-3.2. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов.
	УК-3.3. Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений.

	УК-3.4. Анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в деятельности предприятия питания.
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-5.1. Выбирает партнеров по бизнесу и заключает с ними договора с учетом интересов заинтересованных лиц, применяя современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах).
	УК-5.2. Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.
	УК-5.3. Использует современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах) с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.
	УК-5.4. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат командной работы
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Выявляет, раскрывает и устраняет конфликты интересов заинтересованных сторон, учитывая разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.
	УК-5.2. Управляет мотивацией персонала предприятия питания различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними.
	УК-5.3. Создает позитивную деловую атмосферу взаимодействия персонала предприятия питания.
	УК-5.4. Использует навыки работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Определяет приоритеты своей профессиональной деятельности, выстраивая и реализовывая траекторию саморазвития.
	УК-6.2. Использует личностный потенциал в социальной среде для достижения поставленных целей в профессиональной деятельности.
	УК-6.3. Несет ответственность за принимаемые решения, учитывает правовые и культурные аспекты, обеспечивая устойчивое развитие при ведении профессиональной деятельности.

	УК-6.4. Критично оценивает свою профессиональную деятельность, соотносит цели, способы и средства её достижения с её результатами.
	УК-6.5. Демонстрирует интерес к учебе, профессиональной карьере и определяет стратегию профессионального развития

Общепрофессиональные компетенции

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения универсальной компетенции
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1. Применяет основные методы оценки результативности экономической деятельности предприятия питания с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов.
	ОПК-1.2. Прогнозирует результаты деятельности предприятия питания и разрабатывает его стратегию.
	ОПК-1.3. Формирует содержание и особенности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания.
	ОПК-1.4. Проводит организационную диагностику организационной структуры предприятия питания с целью оптимизации производственных процессов.
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Внедряет инновационные технологии производства продуктов питания различного назначения
	ОПК-2.2. Устанавливает и определяет приоритеты в области управления технологическими процессами производства продукции различного назначения.
	ОПК-2.3. Использует фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности.
	ОПК-2.4. Организует документооборот на предприятии общественного питания; современными техническими средствами для организации документооборота на предприятии
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1. Обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами; разрабатывая новые конкурентоспособные концепции его

	развития.
	ОПК-3.2. Оценивает риски и управляет качеством выпускаемой продукции путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.
	ОПК-3.3. Предлагает схемы организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности выпускаемой продукции.
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1. Планирует и организует исследования по моделированию продуктов питания.
	ОПК-4.2. Проводит исследования пищевого сырья и продуктов питания, осуществляет анализ результатов исследований, внедряет результаты и разработки на производстве.
	ОПК-4.3. Обосновывает и реализует проектирование технологических процессов производства продукции питания.
	ОПК-4.4. Оптимизирует технологические процессы производства продукции питания с учетом рационального использования сырья и ресурсов.
	ОПК-4.5. Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции питания с целью учета сырья и готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1. Использует основные научные знания при решении профессиональных задач при эксплуатации современного технологического оборудования в технологических процессах.
	ОПК-5.2. Владеет методами сбора и обработки информации в процессе проведения исследований для решения организационно-технологических задач в профессиональной деятельности.
	ОПК-5.3. Критически оценивает результаты исследовательской деятельности, полученные отечественными и зарубежными исследователями.

Профессиональные компетенции

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения универсальной компетенции
--	---

ПК-1. Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания	ПК-1.1. Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции общественного питания.
	ПК-1.2. Применять техники количественной оценки, анализа информации о продукции и услугах общественного питания.
	ПК-1.3. Использует результаты научно-исследовательской деятельности при разработке эффективных технологий в профессиональной деятельности.
	ПК-1.4. Ставит задачи исследования, выбирает методы экспериментальной работы, интерпретирует и представляет результаты научных исследований
ПК-2. Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания	ПК-2.1. Проводит прикладные научные исследования, обрабатывает результаты, используя их в профессиональной среде для улучшения качества продукции общественного питания.
	ПК-2.2. Владеет техническими средствами автоматизации для сбора и анализа данных.
	ПК-2.3. Умеет использовать современные программные продукты для сбора и анализ данных.
	ПК-2.4. Знает методы расчета и проектирования технологических процессов производства продукции питания.
	ПК-2.5. Адаптирует современные версии систем управления качества конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов.
	ПК-2.6. Работает с нормативными документами, научной литературой в области микробиологического исследования, проводит отбор проб продуктов питания и их подготовку, определяет микробиологические показатели.
	ПК-2.7. Способен выполнять для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием передовой аппаратуры, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания
ПК-3. Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции	ПК-3.1. Знает классификацию пищевых добавок и механизм действия основных пищевых добавок для придания продукции

общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения	общественного питания заданного функционального состава
	ПК-3.2. Идентифицирует пищевые добавки с использованием системы Е-нумерации, ориентируется в кодах, определяя группы и классы пищевых добавок
	ПК-3.3. Использует методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
	ПК-3.4. Ставит конкретные задачи по контролю свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания.
	ПК-3.5. Обоснованно выбирает задаваемые и искомые свойства функционального состава продукции общественного питания с учетом норм физиологических потребностей населения
ПК-4. Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-4.1. Подбирает технологическое оборудование, организует рабочие места для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания.
	ПК-4.2. Владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.
	ПК-4.3. Проводит прикладные научные исследования с целью разработки и применения высокоэффективного оборудования в производстве продукции общественного питания.
	ПК-4.4. Выполняет основные расчеты и составляет необходимую техническую документацию по подбору технологического оборудования.
ПК-5. Способен проводить ситуационный анализ деятельности предприятия общественного питания для выработки стратегических управленческих решений	ПК-5.1. Владеет методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий в профессиональной деятельности.
	ПК-5.2. Устанавливает требования к документообороту на предприятии общественного питания.
	ПК-5.3. Производит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий общественного питания.
	ПК-5.4. Разрабатывает стратегию предприятия, с учетом экономических, политических, социальных, культурных, технологических и финансовых составляющих.

	ПК-5.5. Разрабатывает новые конкурентоспособные концепции для предприятия общественного питания.
	ПК-5.6. Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в профессиональной деятельности и обществе

ИНДИКАТОРЫ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Универсальные компетенции

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения универсальной компетенции
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений.
	УК-1.2. Формирует конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания.
	УК-1.3. Управляет разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятия питания.
	УК-1.4. Анализирует проблемную ситуацию на основе системного анализа, выявляя её составляющие и связи между ними.
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Разрабатывает и реализовывает проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания.
	УК-2.2. Осуществляет общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания.
	УК-2.3. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами.
	УК-2.4. Способен представлять результат деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата.
	УК-2.5. Преодолевает сопротивление коллектива внедрению изменений на предприятии питания.
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Стимулирует работу персонала, повышая их мотивации и лояльности.
	УК-3.2. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов.
	УК-3.3. Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений.
	УК-3.4. Анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в

	деятельности предприятия питания.
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-5.1. Выбирает партнеров по бизнесу и заключает с ними договора с учетом интересов заинтересованных лиц, применяя современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах).
	УК-5.2. Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.
	УК-5.3. Использует современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах) с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.
	УК-5.4. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат командной работы
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Выявляет, раскрывает и устраняет конфликты интересов заинтересованных сторон, учитывая разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.
	УК-5.2. Управляет мотивацией персонала предприятия питания различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними.
	УК-5.3. Создает позитивную деловую атмосферу взаимодействия персонала предприятия питания.
	УК-5.4. Использует навыки работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Определяет приоритеты своей профессиональной деятельности, выстраивая и реализовывая траекторию саморазвития.
	УК-6.2. Использует личностный потенциал в социальной среде для достижения поставленных целей в профессиональной деятельности.
	УК-6.3. Несет ответственность за принимаемые решения, учитывает правовые и культурные аспекты, обеспечивая устойчивое развитие при ведении профессиональной деятельности.
	УК-6.4. Критично оценивает свою профессиональную деятельность, соотносит цели, способы и средства её достижения с её результатами.
	УК-6.5. Демонстрирует интерес к учебе,

	профессиональной карьере и определяет стратегию профессионального развития
--	--

Общепрофессиональные компетенции

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения универсальной компетенции
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1. Применяет основные методы оценки результативности экономической деятельности предприятия питания с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов.
	ОПК-1.2. Прогнозирует результаты деятельности предприятия питания и разрабатывает его стратегию.
	ОПК-1.3. Формирует содержание и особенности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания.
	ОПК-1.4. Проводит организационную диагностику организационной структуры предприятия питания с целью оптимизации производственных процессов.
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Внедряет инновационные технологии производства продуктов питания различного назначения
	ОПК-2.2. Устанавливает и определяет приоритеты в области управления технологическими процессами производства продукции различного назначения.
	ОПК-2.3. Использует фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности.
	ОПК-2.4. Организует документооборот на предприятии общественного питания; современными техническими средствами для организации документооборота на предприятии
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1. Обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами; разрабатывая новые конкурентоспособные концепции его развития.
	ОПК-3.2. Оценивает риски и управляет качеством выпускаемой продукции путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.
	ОПК-3.3. Предлагает схемы организации

	производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности выпускаемой продукции.
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1. Планирует и организует исследования по моделированию продуктов питания.
	ОПК-4.2. Проводит исследования пищевого сырья и продуктов питания, осуществляет анализ результатов исследований, внедряет результаты и разработки на производстве.
	ОПК-4.3. Обосновывает и реализует проектирование технологических процессов производства продукции питания.
	ОПК-4.4. Оптимизирует технологические процессы производства продукции питания с учетом рационального использования сырья и ресурсов.
	ОПК-4.5. Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции питания с целью учета сырья и готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1. Использует основные научные знания при решении профессиональных задач при эксплуатации современного технологического оборудования в технологических процессах.
	ОПК-5.2. Владеет методами сбора и обработки информации в процессе проведения исследований для решения организационно-технологических задач в профессиональной деятельности.
	ОПК-5.3. Критически оценивает результаты исследовательской деятельности, полученные отечественными и зарубежными исследователями.

Профессиональные компетенции

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения универсальной компетенции
ПК-1. Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания	ПК-1.1. Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции общественного питания.
	ПК-1.2. Применять техники количественной оценки, анализа информации о продукции и услугах общественного питания.

	ПК-1.3. Использует результаты научно-исследовательской деятельности при разработке эффективных технологий в профессиональной деятельности.
	ПК-1.4. Ставит задачи исследования, выбирает методы экспериментальной работы, интерпретирует и представляет результаты научных исследований
ПК-2. Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания	ПК-2.1. Проводит прикладные научные исследования, обрабатывает результаты, используя их в профессиональной среде для улучшения качества продукции общественного питания.
	ПК-2.2. Владеет техническими средствами автоматизации для сбора и анализа данных.
	ПК-2.3. Умеет использовать современные программные продукты для сбора и анализ данных.
	ПК-2.4. Знает методы расчета и проектирования технологических процессов производства продукции питания.
	ПК-2.5. Адаптирует современные версии систем управления качества конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов.
	ПК-2.6. Работает с нормативными документами, научной литературой в области микробиологического исследования, проводит отбор проб продуктов питания и их подготовку, определяет микробиологические показатели.
	ПК-2.7. Способен выполнять для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием передовой аппаратуры, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания
ПК-3. Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения	ПК-3.1. Знает классификацию пищевых добавок и механизм действия основных пищевых добавок для придания продукции общественного питания заданного функционального состава
	ПК-3.2. Идентифицирует пищевые добавки с использованием системы Е-нумерации, ориентируется в кодах, определяя группы и классы пищевых добавок
	ПК-3.3. Использует методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

	ПК-3.4. Ставит конкретные задачи по контролю свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания.
	ПК-3.5. Обоснованно выбирает задаваемые и искомые свойства функционального состава продукции общественного питания с учетом норм физиологических потребностей населения
ПК-4. Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-4.1. Подбирает технологическое оборудование, организует рабочие места для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания.
	ПК-4.2. Владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.
	ПК-4.3. Проводит прикладные научные исследования с целью разработки и применения высокоэффективного оборудования в производстве продукции общественного питания.
	ПК-4.4. Выполняет основные расчеты и составляет необходимую техническую документацию по подбору технологического оборудования.
ПК-5. Способен проводить ситуационный анализ деятельности предприятия общественного питания для выработки стратегических управленческих решений	ПК-5.1. Владеет методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий в профессиональной деятельности.
	ПК-5.2. Устанавливает требования к документообороту на предприятии общественного питания.
	ПК-5.3. Производит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий общественного питания.
	ПК-5.4. Разрабатывает стратегию предприятия, с учетом экономических, политических, социальных, культурных, технологических и финансовых составляющих.
	ПК-5.5. Разрабатывает новые конкурентоспособные концепции для предприятия общественного питания.
	ПК-5.6. Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в профессиональной деятельности и обществе