

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



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.Д. Нечаев

«07» февраля 2025 г.

ПРИНЯТО

решением ученого совета

Севастопольского государственного
университета

«27» февраля 2025 г.

Протокол № 9

**АДАПТИРОВАННАЯ 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
Адаптированной образовательной программы
высшего образования

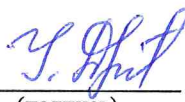
Уровень высшего образования	<u>магистратура</u> (название)
Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u> (код и название)
Профиль	<u>Современные технологии организации и производства продукции общественного питания</u> (название)
Квалификация	<u>магистр</u> (название)

Проректор по образовательной деятельности


 (подпись)

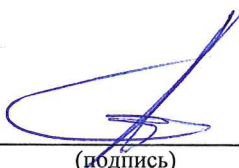
18.02.25 В.Р. Душко
 (дата)

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


 (подпись)

18.02.25 Д.О. Ерёмченко
 (дата)

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

Адаптированная 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 года 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
Адаптированная образовательная программа по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Современные технологии организации и производства продукции 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, профиль Современные технологии организации и производства продукции 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, профиль Современные технологии организации и производства продукции общественного питания	Генеральный директор ООО «Туристическо-оздоровительный комплекс им. А.В. Мокроусова»  (подпись) Е.Г. Ващенко

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	6
1.1. Определение адаптированной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	6
1.2. Нормативные документы для разработки АОП	7
1.3. Общая характеристика АОП	8
1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения АОП	10
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	11
2.1. Область профессиональной деятельности	11
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО	11
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников	12
3. Планируемые результаты освоения АОП	17
3.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	17
3.2. Общепрофессиональными компетенции выпускников и индикаторы их достижения	19
3.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	21
4. Документы, регламентирующие структуру, содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОП	27
4.1. Учебный план и календарный учебный график	27
4.2. Рабочие программы дисциплин (модулей)	29
4.3. Рабочие программы практик	29
4.4. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	34
4.5. Программа государственной итоговой аттестации	34
4.6. Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации ..	35

5. Сведения об условиях реализации АОП	35
5.1. Общесистемное обеспечение реализации АОП	35
5.2. Кадровые условия реализации АОП.....	37
5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации АОП	38
5.4. Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	39
6. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	39
7. Особенности реализации образовательного процесса для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.....	41
Приложение А. Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.....	49

1 Общие положения

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

Адаптированная 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 – адаптированная 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).

Адаптированная 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.

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 адаптирована для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – обучающихся с инвалидностью и ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и необходимых специальных условий их обучения.

В настоящей программе используются следующие сокращения:

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

АОП – адаптированная образовательная программа;

УК – универсальные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

1.2. Нормативные документы для разработки АОП

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

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 29.03.2019 N 363 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда»;
- 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;
- Постановление Правительства РФ от 10 февраля 2014 N 92 «Об утверждении Правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области среднего профессионального образования и высшего образования»;
- 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, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 № 885;
- Постановление Правительства РФ от 11.10.2023 N 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ № 03-956 от 13.05.2010 «Разъяснения разработчикам основных образовательных программ для реализации федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования»;
- Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014 № АК-44/05вн по организации образовательного процесса для

обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса;

- Требования Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.12.2013 N 06-2412вн к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса;

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

1.2.2. Настоящая образовательная программа разработана с учётом требований:

- устава федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Севастопольский государственный университет»;

- 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;

- Положения об организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе оснащенности образовательного процесса, принятого решением ученого совета Севастопольского государственного университета (протокол от 31.10.2024 № 3) и утвержденного приказом ректора от 01.11.2024 № 2772-п.

1.3. Общая характеристика АОП

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.

Цель адаптированной образовательной программы, как и основной образовательной программы, состоит в подготовке выпускников, способных осуществлять технологическую, организационно-управленческую деятельности, связанные с предприятиями индустрии питания коммерческой и социальной направленности, использовать полученные результаты для

решения практических задач.

В области обучения общей целью образовательной программы является формирование универсальных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда.

В области воспитания общей целью образовательной программы 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.

Образовательная программа разработана для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, в соответствии с индивидуальной программой реабилитации или реабилитации, и обеспечивает социальную адаптацию указанных лиц (п. 28. ст. 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Зачисление на обучение осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями. Также возможен перевод обучающегося-инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья на адаптированную образовательную программу в процессе обучения.

Задачи, реализуемые АОП:

- приобретение магистрами необходимых компетенций для успешной профессиональной деятельности в области пищевой индустрии.
- формирование научных и практических основ проектирования новых пищевых продуктов (обогащенных, функциональных, специализированных, лечебно-профилактических, диетических).
- разработка ингредиентного состава рецептуры, технологии новых пищевых продуктов с заданным составом и потребительскими свойствами.
- создание конкурентоспособных новых пищевых продуктов и их продвижение на потребительском рынке.

Обучение по данной образовательной программе ориентировано на удовлетворение потребностей в высококвалифицированных кадрах рынка труда города Севастополя, Республики Крым и Российской Федерации в целом.

Обучение осуществляется в заочной форме.

Нормативный срок освоения основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания по заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий 2,3 года.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов срок получения образования по индивидуальному плану может быть продлен, но не более чем на один год по сравнению со сроком, установленным для

соответствующей формы обучения.

Профиль АОП: Современные технологии организации и производства продукции общественного питания.

Трудоемкость освоения обучающимся адаптированной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания за весь период обучения в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по данному направлению составляет 120 зачетных единиц (1 зачетная единица равна 36 академическим часам) и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся основной образовательной программы высшего профессионального образования.

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 АОП

Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения АОП 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/>).

Для освоения АОП допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня, подтвержденное документом о высшем образовании. 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.

Лицо с инвалидностью и ОВЗ при поступлении на обучение по адаптированной образовательной программе должен предъявить индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии/специальности, содержащую информацию о необходимых

специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Абитуриент с инвалидностью и ОВЗ при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии/специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

В соответствии с ФГОС ВО:

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых 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.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

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

Перечень основных объектов (или областей знаний) профессиональной деятельности выпускников 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.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания представлен в таблице 1.

№ 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 программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, представлен в приложении А.

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	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

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
		питания и выявление фальсификации; разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания	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, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	технологическая деятельность	контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства; 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	

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
		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 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,	

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
		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 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,	организационно-	разработка и оценка	

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	управленческая деятельность	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 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	

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
		питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции; организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания.	

3. Планируемые результаты освоения АОП

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

3.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, 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.
Разработка и реализация проектов	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.
Командная работа и лидерство	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.
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. 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-4.2. Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. УК-4.3. Использует современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах) с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания. УК-4.4. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат командной работы
Межкультурное взаимодействие	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.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Определяет 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

3.2. Общепрофессиональными компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Планирование развития предприятия	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.
Совершенствование	ОПК-2. Способен	ОПК-2.1. Внедряет инновационные

технологических процессов производства	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	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
Управление качеством	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.
Моделирование и верификация	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
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки	ОПК-5.1. Использует основные научные знания при решении профессиональных задач при эксплуатации современного технологического оборудования в

	исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	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.

3.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
технологический	продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства	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	Анализ требований к профессиональным требованиям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда
			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	

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			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.	

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			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.	
организационно-управленческий	методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания	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.	Анализ требований к профессиональным требованиям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			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	
научно-исследовательский	предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-	ПК-1. Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного	ПК-1.1. Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции общественного питания.	Анализ требований к профессиональным требованиям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	исследовательские институты	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	

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			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	

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием передовой аппаратуры, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	

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

4.1. Учебный план и календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую (государственную) 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. Календарный учебный график представлен в составе учебного плана.

Учебный план разработан на основе ФГОС ВО (3++) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Современные технологии организации и производства продукции общественного питания.

Учебный план адаптированной образовательной программы разработан на основе учебного плана соответствующего направления подготовки путем включения в него адаптационных дисциплин, предназначенных для учета ограничений здоровья обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

Адаптационные дисциплины реализуются в 1-3 семестрах и относятся к Блоку «факультативным дисциплинам» учебного плана.

Структура адаптированной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания представлена в таблице 2.

Таблица 2. Структура АОП ВО программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Структура АОП		Объем АОП 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 включены: обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части отнесены дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций.

В обязательную часть включены, в том числе:

-обязательные дисциплины (модули): Иностранный язык для специальных целей, Методология исследовательской деятельности в пищевых производствах, Философские проблемы науки и техники, Высокотехнологические производства продуктов питания, Микробиология и эпидемиология в области питания, Инновационный менеджмент и маркетинг в отрасли, Современные проблемы науки в пищевой промышленности, Управление качеством и конкурентоспособностью, Научный семинар, Пищевые добавки и улучшители в технологии продуктов общественного питания, Оптимизация технологических процессов общественного питания, Гигиена и экспертиза сырья готовой продукции в рамках блока 1 «Дисциплины»;

- дисциплины и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций.

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

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 обучающегося 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 10 зачетных единиц.

Объем каникулярного времени в учебном году определяется настоящей АОП 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)

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 выпускающей 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 АОП (далее – профильная организация).

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

При определении мест прохождения практики обучающимися с инвалидностью и ОВЗ учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом характера труда и выполняемых трудовых функций. Выбор мест прохождения практик для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ должен учитывать требования их доступности. При невозможности создания специальных условий, рекомендованных медико-социальной экспертизой, в профильных организациях, все виды практик проводятся в структурных подразделениях Университета.

Формы проведения практики обучающихся с инвалидностью и ОВЗ установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Руководители практики от образовательной и профильной организаций ознакомлены с психолого-физическими особенностями и способами работы с обучающимся с инвалидностью и ОВЗ в соответствии с нозологией.

4.3.1. Рабочая программа организационно-управленческой практики.

Организационно-управленческая практика проводится в 1, 2, 3 семестрах. Объем 33 зачетных единиц, рассредоточенная. Способ проведения 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 выпускников, 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.

4.3.2. Рабочая программа технологической практики

Технологическая практика проводится во 2 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 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.

4.3.3. Рабочая программа научно-исследовательской работы

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.

4.3.4. Рабочая программа преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа проводится для заочной формы обучения – 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 обучающимся сведений и материалов, которые могут войти в выпускную квалификационную работу магистра.

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 лабораториях (на кафедрах) Университета, обладающих необходимым кадровым и научным потенциалом, а также материально-техническим оснащением.

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).

Рабочие программы практик приведены в приложении к данной АОП.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей АОП (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, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонды оценочных средств для каждой дисциплины (модуля) разрабатываются лекторами из числа квалифицированных сотрудников кафедры или руководящих работников ведущих предприятий, обеспечивающими реализацию этой дисциплины, рассматриваются и утверждаются кафедрой в составе рабочей программы дисциплины.

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются зачеты, зачеты с оценкой (дифференцированные зачеты), экзамены, которые проводятся в конце каждого семестра, защита курсовой работы (курсового проекта), защита отчета о прохождении практики.

Форма 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.).

При необходимости обучающемуся с инвалидностью и ОВЗ по его письменному заявлению продолжительность сдачи обучающимся испытания может быть увеличена: продолжительность сдачи экзамена, проводимого в письменной форме и в форме тестирования, – не более чем на 1,5 часа; продолжительность подготовки к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не более чем на 0,3 часа.

Порядок и специальные условия прохождения мероприятий текущего контроля и промежуточной обучающимися с инвалидностью и ОВЗ регламентируются локальным нормативным актом Университета – Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.5. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение АОП, является обязательной.

Цель государственной итоговой аттестации – определение соответствия результатов освоения обучающимися адаптированной 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 АОП, совокупности компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО, с учетом профиля реализуемой образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация обучающихся по данной адаптированной образовательной программе включает подготовку к защите и процедуру защиты 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 выпускающей кафедры «Пищевые технологии и оборудование».

Программа государственной итоговой аттестации приведена в приложении к данной АОП.

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.

Фонд оценочных средств приведен в приложении к АОП.

5. Сведения об условиях реализации АОП

5.1. Общесистемное обеспечение реализации АОП

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

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.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

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

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

- реализацию программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий также обеспечивает электронная информационно-образовательная среда Университета:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы;

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

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

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

Наполнение портфолио и доступ заинтересованных сторон к сведениям об индивидуальных достижениях обучающихся, а также к информации о результатах освоения ими образовательной программы осуществляется с использованием сервиса <http://moodle.sevsu.ru>.

Электронно-библиотечная система Университета обеспечивает возможность индивидуального доступа каждого обучающегося из любого персонального компьютера кафедры, а также из любой точки пространства, в которой имеется доступ к сети Интернет как на территории Университета, так и вне ее.

Для обучающихся по программе обеспечивается доступ к следующим электронным библиотечным системам, информационно-образовательным ресурсам и другим базам данных: «Лань», «Знаниум», национальная электронная библиотека (НЭБ), информационно-образовательный портал «Информио».

Библиотека Университета обеспечивает широкий доступ обучающихся к отечественным и зарубежным газетам, журналам и другими изданиями периодической печати.

5.2. Кадровые условия реализации АОП

Реализация программы 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.

Квалификация педагогических работников Университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Реализация АОП 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 АОП 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.

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы на иных условиях, являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет.

Не менее 50 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях, имеют ученую степень и (или) ученое звание.

Общее руководство научным содержанием программы 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, планомерно 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 АОП

Учебные аудитории Университета для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

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

Используемый библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями учебной литературы по дисциплинам обязательной части всех циклов, изданными за последние 10 лет (а для дисциплин обязательной части – за последние 5 лет), из расчёта не менее 25 экземпляров данных изданий на каждые 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчёте не менее 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обучающиеся с инвалидностью и ОВЗ обеспечены печатными и (или) 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 определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Университет принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы Университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников Университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе 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.

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).

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

Локальные нормативные акты Университета, регламентирующие организацию и осуществление образовательной деятельности:

- Положение о выпускной квалификационной работе.
- Положение о государственной итоговой аттестации.

– Положение о контактной работе обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования, с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательных программ на иных условиях.

– Положение о порядке зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики и периодов обучения.

– Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры.

– Положение о порядке организации освоения факультативных и элективных дисциплин по программам высшего образования.

– Положение о порядке отчисления.

– Положение о порядке перевода обучающегося в другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу высшего образования соответствующего уровня.

– Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования.

– Положение о практической подготовке обучающихся.

– Положение о реализации образовательных программ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну.

– Положение о сетевой форме реализации образовательных программ

– Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

– Положение о хранении информации о результатах освоения обучающимися образовательных программ на бумажных и электронных носителях.

– Положение об индивидуальном графике обучения.

– Положение об организации НИР обучающихся.

– Положение об организации проектной деятельности обучающихся при реализации образовательных программ высшего образования.

– Положение об освоении основной образовательной программы по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

– Положение об экстернах.

– Порядок оформления, заполнения, выдачи и учета справок об обучении или периоде обучения.

– Порядок перевода и восстановления обучающихся.

– Порядок приема в порядке перевода лиц отдельных категорий, вынужденных прервать обучение в иностранных образовательных организациях в связи с недружественными действиями иностранных государств.

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

Профессиональная подготовка обучающихся с инвалидностью и ОВЗ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Современные технологии организации и производства продукции общественного питания реализуется с учетом особых образовательных потребностей указанной категории обучающихся.

Для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ реализация образовательного процесса проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья, путем соблюдения следующих общих требований:

- проведение учебных занятий, текущего контроля, государственной итоговой аттестации для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие в аудитории ассистента или помощника (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми обучающимся техническими средствами на учебных занятиях, при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудиторию, а также их пребывания в указанных помещениях.

Разработка и реализация адаптированной образовательной программы для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ ориентирована на решение следующих задач:

- повышение уровня доступности и обеспеченности требуемого образовательными стандартами качества выпускников с инвалидностью и ОВЗ;

- создание в университете специальных условий, необходимых для получения высшего образования обучающимися с инвалидностью и ОВЗ, их адаптации и социализации;

- формирование в университете толерантной социокультурной среды.

Отличительной особенностью адаптированной образовательной программы являются программы сопровождения и адаптационные дисциплины формирования универсальных учебных умений и компетенций, минимизирующих выраженные ограничения в сфере обучения и трудовой деятельности, необходимые обучающимся и выпускникам с инвалидностью и ОВЗ.

Дисциплины (модули), относящиеся к обязательной части адаптированной образовательной программы являются обязательными для освоения обучающимися с инвалидностью и ОВЗ. Учебный план определяет

качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень дисциплин (модулей) обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений, практик; последовательность изучения дисциплин (модулей); виды учебных занятий; распределение форм промежуточной аттестации по годам и семестрам обучения; распределение по семестрам объемных показателей подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план адаптированной образовательной программы разработан на основе учебного плана соответствующего направления подготовки путем включения в него 3-х факультативных адаптационных дисциплин, предназначенных для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

Адаптационные дисциплины предназначены для формирования компетенций, минимизирующих влияние ограничений здоровья обучающихся с инвалидностью и ОВЗ на достижение запланированных результатов освоения образовательной программы.

Педагогическая направленность адаптационных дисциплин – содействие полноценному формированию у лиц с инвалидностью и ОВЗ системы компетенций, необходимых не только для успешного освоения программы подготовки в целом по выбранному направлению подготовки, но и для последующего успешного трудоустройства.

Коррекционная направленность адаптационных дисциплин – развитие и закрепление основных учебных умений, развитие личностных эмоционально-волевых, интеллектуальных и познавательных качеств у обучающихся с инвалидностью и ОВЗ. Существенная составляющая этой направленности адаптационных дисциплин – компенсация недостатков предыдущих уровней обучения, коррекционная помощь со стороны педагогов специального образования или имеющих свидетельство о соответствующем повышении квалификации.

Перечень адаптационных дисциплин включает:

- дисциплину, формирующую способность к самоорганизации учебной деятельности, в том числе с использованием информационных и коммуникационных технологий с учетом особых образовательных потребностей обучающихся с инвалидностью и ОВЗ (факультативная дисциплина «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»);

- дисциплину, формирующую способность выстраивать межличностное взаимодействие с учетом особых образовательных потребностей обучающихся с инвалидностью и ОВЗ (факультативная дисциплина «Психология развития личности и особенности коммуникации лиц с инвалидностью и ОВЗ», включающая коммуникативный практикум);

- дисциплину, формирующую способность к социально-активной деятельности и адаптации к различным жизненным и профессиональным условиям с учетом ограничений здоровья обучающихся (факультативная дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»).

Особую актуальность имеет адаптация обучающихся с инвалидностью и ОВЗ на младших курсах. В связи с этим на первых курсах в адаптационные дисциплины включены, в первую очередь, разделы, формирующие способность к самоорганизации учебной деятельности, в том числе с использованием информационных и коммуникационных технологий с учетом ограничений здоровья обучающихся; способность выстраивать межличностное взаимодействие с учетом особых образовательных потребностей обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; способность адаптироваться к различным жизненным и профессиональным условиям с учетом ограничений здоровья обучающихся; способность к социально-активной деятельности с учетом ограничений здоровья обучающихся.

Обучающиеся с инвалидностью и ОВЗ, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний.

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 обучающихся с нарушением зрения:

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 обучающихся с нарушением слуха:

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

- предоставляются услуги сурдопереводчика;

Для обучающихся с комбинированной нозологией:

- для слепоглухих предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для обучающихся с нарушениями зрения и слуха);

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

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата, а также для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- 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. При необходимости промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

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:

- продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы увеличивается не более чем на 0,4 часа;

- обучающимся предоставляется в доступном для них виде инструкция о порядке проведения государственного аттестационного испытания (при наличии).

В специальные условия государственной итоговой аттестации могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

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

Университет определяет требования к процедуре проведения государственной итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников с инвалидностью и ОВЗ предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

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. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей. В заявлении обучающийся обязательно указывает на необходимость или отсутствие необходимости присутствия ассистента на государственной итоговой аттестации.

Для лиц с инвалидностью и ОВЗ возможны следующие дополнительные формы материально-технического и информационного обеспечения процедуры 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.

Педагогические кадры, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психолого-физическими особенностями обучающихся с инвалидностью и ОВЗ и инвалидов 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.

За последние 5 лет преподаватели постоянного состава кафедры повышали свою квалификацию по вопросам обучения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

Обеспеченность студентов с инвалидностью и ОВЗ научной, учебной и методической литературой, периодическими профессиональными изданиями, количество посадочных мест в читальных залах, фонды электронной библиотеки, наличие электронных версий учебно-методических комплексов дисциплин, свободный доступ к сети Интернет обеспечивают надлежащее качество подготовки магистров.

Электронная библиотека – комплексная информационная система сбора и хранения электронных документов разных видов, обеспечивающая многоаспектную обработку информации, оперативный распределенный доступ к информации.

Целью создания электронной библиотеки является расширение потенциально возможных источников комплектования, экономия бюджетных средств за счет отказа от приобретения многоэкземплярных изданий, высвобождение площадей книгохранилищ для сохранности обязательного экземпляра документов и новых поступлений.

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем модулям и дисциплинам в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки. Обучающиеся с инвалидностью и ОВЗ обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, дидактические материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: в печатной форме, в форме электронного документа, в форме аудио, видеофайла, электронного информационного или образовательного ресурса.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося с инвалидностью или ОВЗ обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой модулю и дисциплине, в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние пять лет.

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

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

Материально-техническое и информационное обеспечение учебных дисциплин для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ предусматривает адаптированную форму предоставления учебной информации:

Для обучающихся с нарушением зрения:

- крупный шрифт (16-18 пунктов);
- аудионоситель (кассета, диск) с записью лекционного материала, заданиями к семинарским и практическим занятиям, указаниями к самостоятельной работе, контрольные вопросы;
- электронный вариант на дисковом накопителе и наличие компьютера с программой невизуального доступа к информации (программ-синтезаторов речи);
- использование специальных возможностей компьютерной техники: видеоувеличитель, компьютерная лупа и прочее;
- использование диктофона как способа конспектирования.

Для обучающихся с нарушением слуха:

- наличие электронного варианта учебного материала на дисковом накопителе (лекции, задания к семинарским, практическим занятиям, контрольные вопросы, задания к самостоятельной работе);
- наличие разнообразного наглядного материала по темам курса: схемы, диаграммы, рисунки, компьютерных презентаций и прочее;
- наличие видеoinформации и видеоматериалов, сопровождающихся текстовой бегущей строкой или сурдопереводом;
- наличие звукоусиливающей аппаратуры для приема-передачи учебной информации в доступных формах (акустический усилитель и колонки);
- наличие комплекта контрольных заданий для ответа по выбору обучающегося: устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата:

- наличие альтернативных форм передачи учебного материала: комплекты электронных и распечатанных учебных материалов дисциплины, аудио- и видеоматериалы;
- наличие наглядного материала по темам курса: схемы, диаграммы, рисунки, компьютерных презентаций и прочее;
- использование обучающимися в учебном процессе специальных возможностей операционной системы Windows (экранная клавиатура);
- наличие комплекта контрольных заданий для ответа по выбору обучающегося устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере.

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает общим требованиям, определенным в федеральном государственном образовательном стандарте высшего образования по направлению подготовки и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата. В структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и ОВЗ отражена специфика требований:

- к организации архитектурной среды образовательной организации;
- к организации рабочего места обучающегося;
- к техническим и программным средствам общего и специального

назначения.

Для организации учебного процесса используются собственные площади. Имеющиеся компьютерные классы выполняют норматив пользования техническими средствами.

Разрешения органов санитарно-эпидемиологического и пожарного надзора на проведение образовательного процесса на все площади имеются.

Для обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ функционирует специализированные кабинеты:

- по обучению лиц с нарушениями зрения, оснащенный современным тифлооборудованием: увеличивающее устройство (портативное, цифровое) для индивидуального пользования слабовидящих, специализированное программное обеспечение – экранный увеличитель с речевой поддержкой, интерактивная доска, лампа настольная не менее 300 люкс для индивидуального пользования, портативное устройство для чтения/увеличения и озвучивания.

- по обучению лиц с нарушениями слуха, оснащённый звукоусиливающей аппаратурой индивидуального и коллективного пользования, многочастотный FM приёмник с интегрированной индукционной петлёй, FM-передатчик.

- по обучению лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата: специализированное рабочее место, клавиатура увеличенная адаптированная (беспроводная), моноблок экраном 24 дюйма, мультимедийный проектор и экран.

Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

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 предприятия и партнерами по бизнесу	D/02.8	8
				Внедрение инновационных технологий и изменений в управление деятельностью сети предприятий питания	D/03.8	8