



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Одобрено на заседании
Ученого совета
Протокол № 1 от «30» 08 2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор университета


С.Н. Чеботарев
«30» 08 2021 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

(общая характеристика)

по направлению подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) программы

Управление развитием сети предприятий индустрии питания

уровень образования
Магистратура

Типы задач профессиональной деятельности:

- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский

Москва 2021

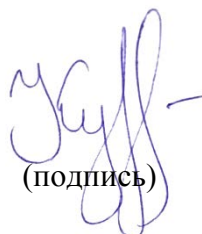
Основная профессиональная образовательная программа высшего образования 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания разработана*

- на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (магистратура), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.08.2020 г. №1028,

- на основании профессиональный стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281-н.

Основная профессиональная образовательная программа разработана рабочей группой в составе: к.т.н., доц. Куликов Д.А., к.т.н., доц Власова К.В., проф. Шарова Т.Н., д.э.н. проф. Маламуд Д.Б.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы
к.т.н., зав. кафедрой «Персонализированная диетология, гостиничный и ресторанный бизнес»



(подпись)

Д.А. Куликов

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена на Учебно-методическом совете и рекомендована к рассмотрению на Ученом совете Университета
Протокол № 9 от «03» июня 2021 года

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена на Студенческом совете
Протокол № 7 от «07» июня 2021 года

Директор мега-факультета
ТППиТМ, к.т.н., доцент



(подпись)

В.А. Грибкова

Основная профессиональная образовательная программа рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

НП «Московская ассоциация
кулинаров»



(подпись)

Исполнительный директор
П.С. Нагорнов

ООО «РОСТ»



(подпись)

Генеральный директор
С.Г. Зайцева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1 Понятие основной образовательной программы высшего образования.....	4
1.2 Нормативные документы для разработки основной образовательной программы.....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	5
2.1 Цель основной образовательной программы.....	5
2.2 Общее описание профессиональной деятельности выпускников.....	5
2.3 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом.....	6
2.4 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам).....	7
3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ	9
3.1 Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки/специализация.....	9
3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ.....	9
3.3 Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы.....	9
3.4 Формы обучения.....	9
3.5 Срок получения образования.....	9
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	10
4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части.....	10
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	10
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	10
4.1.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, утвержденные самостоятельно образовательной организацией.....	10
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	18
5.1 Структура ОПОП.....	18
5.2 Учебный план.....	18
5.3 Календарный учебный график.....	18
5.4 Рабочие программы дисциплин.....	18
5.5 Практическая подготовка обучающихся.....	13
5.6 Практики основной профессиональной образовательной программы.....	19
5.6.1 Производственная практика.....	19
5.6.2 Преддипломная практика.....	21
5.7 Оценочные средства.....	23
5.8 Государственная итоговая аттестация.....	23
6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	24
6.1 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы.....	24
6.2 Сведения об информационно-библиотечном обеспечении, необходимом для реализации образовательной программы.....	24
6.3 Сведения о материально-техническом обеспечении учебного процесса.....	25
6.4 Сведения о финансовых условиях реализации образовательной программы.....	26
6.5 Характеристики социокультурной среды университета, обеспечивающий развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.....	26
6.6. Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП.....	20
6.7 Условия освоения образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.....	29
7. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	31

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Понятие основной образовательной программы высшего образования

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)*, профиль «Управление развитием сети предприятий индустрии питания» (далее – «ОПОП», «ОПОП ВО»), представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» (далее - «МГУТУ», «Университет») с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)*, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программой и с учетом следующих профессиональных стандартов, сопряженных с профессиональной деятельностью выпускника:

– 33.008 «Руководитель предприятия питания».

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты обучения, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников по данному направлению подготовки и включает в себя: учебно-методическую документацию (учебный план с календарным графиком учебного процесса, рабочие программы учебных курсов, дисциплин (модулей), (включая оценочные средства) программы практик и государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся).

Образовательная деятельность по программе (*магистратура*) осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.2 Нормативные документы для разработки основной образовательной программы

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)*, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14.08.2020 г. № 1028, далее – «ФГОС ВО»;
- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281-н
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ № 885 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;
- Устав ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ).

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1 Цель основной образовательной программы

Основная образовательная программа по направлению подготовки **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)** имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

В области воспитания целью по направлению подготовки **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)** является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

В области обучения целью ОПОП по направлению подготовки **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)** является обеспечение качественной подготовки конкурентоспособных специалистов современного рынка труда в области управления развитием сети предприятий индустрии питания; выявление потребности в изменениях деятельности сети предприятий питания; управление разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий, входящих в сеть предприятий питания; планирование и управление внедрением изменений в развитии сети предприятий питания; оценка эффективности внедрения инновационных технологий организации и управления деятельностью сети предприятий питания, обладающих достаточным объемом знаний и уровнем компетенций для решения профессиональных задач.

2.2 Общее описание профессиональной деятельности выпускников

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

- 01 Образование и наука (в сфере реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительного профессионального образования; в сфере научных исследований);
- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание и пр.).

Типы задач профессиональной деятельности выпускников

В рамках программы *магистратуры* выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- профессиональные образовательные процессы и программы;
- продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция (в т.ч. в сфере индустриального производства);
- предприятия общественного питания различных типов;
- бизнес-процессы на предприятиях общественного питания;
- проектная документация предприятий общественного питания различных типов;
- нормативная и технологическая документация;
- услуги предприятий общественного питания.

2.3 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом

Перечень профессиональных стандартов (*при наличии*), соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)*.

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33. Сервис, оказание услуг населению		
1	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Минтруда России N 281-н от 07.05.2015 г. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 48, раздел «Общие профессии производств пищевой продукции» (Постановление Минтруда России № 32 от 05.03.2004 г.).

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, отнесенных к профессиональной деятельности выпускника (*магистратуры*) по направлению подготовки 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)*

Обобщенные трудовые функции <i>Наименование</i>	Трудовые функции <i>Наименование</i>
D8 Стратегическое управление развитием сети предприятий питания	D/03.8 Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания

2.4 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука	Педагогический	Разработка и реализация образовательных программ ВО, СПО и программ ДО, ДПО	Профессиональные образовательные процессы и программы
	Научно-исследовательский	Научные исследования в сфере питания	Продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция (в т.ч. в сфере индустриального производства); услуги предприятий общественного питания; бизнес-процессы на предприятиях общественного питания
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции)	Научно-исследовательская	Научные исследования, направленные на совершенствование организационно-технологических процессов в индустриальном производстве кулинарной продукции	Продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция (в т.ч. в сфере индустриального производства); бизнес-процессы на предприятиях общественного питания; нормативная и технологическая документация
	Технологическая	Организация и совершенствование технологических процессов в области индустриального производства кулинарной продукции	Продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция (в т.ч. в сфере индустриального производства); предприятия общественного питания различных типов; бизнес-процессы на предприятиях общественного питания; нормативная и технологическая документация
	Организационно-управленческая	Установление приоритетов в области управления производственным процессом и организации потребления, управление информацией, планирование эффективной системы контроля в области производства продукции и услуг предприятий питания	Предприятия общественного питания различных типов; бизнес-процессы на предприятиях общественного питания

	Проектная	Разработка проектной документации индустриальных предприятий питания	Предприятия общественного питания различных типов; бизнес-процессы на предприятиях общественного питания; проектная документация предприятий общественного питания
33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание и пр.)	Научно-исследовательская	Научные исследования, направленные на совершенствование услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов	Продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция (в т.ч. в сфере индустриального производства); бизнес-процессы на предприятиях общественного питания предприятия общественного питания различных типов; услуги предприятий общественного питания
	Технологическая	Организация и совершенствование технологических процессов в области производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания различных типов	Продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция (в т.ч. в сфере индустриального производства); предприятия общественного питания различных типов; услуги предприятий общественного питания; бизнес-процессы на предприятиях общественного питания
	Организационно-управленческая	Разработка планов, программ в целях реализации системы менеджмента качества; организация и управление деятельностью предприятий общественного питания	Предприятия общественного питания различных типов; бизнес-процессы на предприятиях общественного питания; услуги предприятий общественного питания

	Проектная	Разработка проектной документации предприятий общественного питания различных типов	Предприятия общественного питания различных типов; проектная документация предприятий общественного питания различных типов; нормативная и технологическая документация; услуги предприятий общественного питания
--	-----------	---	---

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

3.1 Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки/специализация

Направленность (профиль) образовательной программы конкретизирует ориентацию ОПОП по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)* область или сферу профессиональной деятельности, и (или) тип задач профессиональной деятельности и (или) объект профессиональной деятельности.

Направленность (профиль) ОПОП по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)* – «Управление развитием сети предприятий индустрии питания».

3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: *Магистр*.

3.3 Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы

Объем программы *магистратуры* составляет 120 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы *магистратуры* с использованием сетевой формы, реализации программы *магистратуры* по индивидуальному учебному плану.

Объем программы *магистратуры*, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы *магистратуры* с использованием сетевой формы, реализации программы *магистратуры* по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80 з.е.

3.4 Формы обучения

Форма обучения - очная

3.5 Срок получения образования

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет *2 года*;

- при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)* выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими универсальными компетенциями:

Категория универсальных компетенций	Код универсальной компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	<p>УК-1.1 Знает процедуры критического анализа, методики анализа результатов исследования и разработки стратегий проведения исследований, организации процесса принятия решения</p> <p>УК-1.2 Умеет принимать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий</p> <p>УК-1.3 Владеет методами установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях</p>
Разработка и реализация проектов	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	<p>УК-2.1 Знает методы управления проектами; этапы жизненного цикла проекта</p> <p>УК-2.2 Умеет разрабатывать и анализировать альтернативные варианты проектов для достижения намеченных результатов; разрабатывать проекты, определять целевые этапы и основные направления работ</p> <p>УК-2.3 Владеет навыками разработки проектов в избранной профессиональной сфере; методами оценки эффективности проекта, а также потребности в ресурсах</p>
Командная работа и лидерство	УК-3	Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	<p>УК-3.1 Знает методики формирования команд; методы эффективного руководства коллективами</p> <p>УК-3.2 Умеет разрабатывать командную стратегию; организовывать работу коллективов; управлять коллективом;</p>

			<p>разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту</p> <p>УК-3.3 Владеет методами организации и управления коллективом, планированием его действий</p>
Коммуникация	УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	<p>УК-4.1 Знает современные коммуникативные технологии на государственном и иностранном языках; закономерности деловой устной и письменной коммуникации</p> <p>УК-4.2 Умеет применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения</p> <p>УК-4.3 Владеет методикой межличностного делового общения на государственном и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм и средств</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	<p>УК-5.1 Знает сущность, разнообразие и особенности различных культур, их соотношение и взаимосвязь</p> <p>УК-5.2 Умеет обеспечивать и поддерживать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур и навыки общения в мире культурного многообразия</p> <p>УК-5.3 Владеет способами анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации и их разрешения</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6	Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<p>УК-6.1 Знает основные принципы профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда; способы совершенствования своей деятельности на основе самооценки</p> <p>УК-6.2 Умеет решать задачи собственного профессионального и личностного развития, включая задачи изменения карьерной траектории; расставлять приоритеты</p> <p>УК-6.3 Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</p>

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)* выпускник, освоивший данную программу *магистратуры*, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

Категория общепрофессиональных компетенций	Код общепрофессиональной компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<p>ОПК-1.1 Знает основные категории корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия и специфику их понимания в различных исторических подходах; основные методологии корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия в контексте истории; основные направления политики и проблематику обеспечения предприятия пищевой промышленности материальными и финансовыми ресурсами; методы организационного проектирования предприятий индустрии питания</p> <p>ОПК-1.2 Умеет раскрывать смысл выдвигаемых идей, представить рассматриваемые проблемы корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия в развитии; провести сравнение различных методологий корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия в контексте истории; разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции предприятий индустрии питания, направленные на формирование и поддержку их имиджа</p> <p>ОПК-1.3 Имеет навыки работы с источниками по теоретическим основам корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия и критической литературой; приемами поиска, систематизации и свободного изложения методологий корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия и инновационной политики деятельности предприятий индустрии питания различных типов; современными методами разработки модели эффективного управления предприятием; разработки, внедрения и управления эффективными формами обслуживания на</p>

			предприятиях индустрии питания
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<p>ОПК-2.1 Знает современные решения по организации технологических процессов производства продукции различного назначения</p> <p>ОПК-2.2 Умеет планировать ведение технологических процессов производства продукции различного назначения, анализировать технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывать мероприятия по их снижению</p> <p>ОПК-2.3 Имеет навыки разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения и совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации и оздоровления питания населения, в том числе различных категорий потребителей</p>
Управление качеством	ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	<p>ОПК-3.1 Знает основные риски при внедрении новых технологических решений и продуктов питания, основные меры, способствующие обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов, технологию производства традиционных и инновационных продуктов, современные системы управления качеством, нормативную базу пищевой промышленности; основы разработки и внедрения элементов систем качества и безопасности на предприятиях индустрии питания, в том числе относящихся к системам обеспечения безопасности</p> <p>ОПК-3.2 Умеет выявлять и анализировать основные риски при внедрении новых технологических решений и продуктов питания, анализировать риски при внедрении новых технологических решений и продуктов питания и определять меры по обеспечению безопасности, разрабатывать комплекс мер по обеспечению безопасности при внедрении новых технологических решений и продуктов питания; применять современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции</p> <p>ОПК-3.3 Имеет навыки оценки рисков при внедрении новых технологических решений</p>

			и продуктов питания, методами анализа рисков при внедрении новых технологических решений и продуктов питания и определения мер по обеспечению безопасности, навыками анализа рисков при внедрении новых технологических решений и продуктов питания и определения мер по обеспечению безопасности; разработки новых технологических решений с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств
Моделирование и верификация	ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	<p>ОПК-4.1 Знает принципы пищевой комбинаторики, методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения</p> <p>ОПК-4.2 Умеет применять методы моделирования продуктов с заданными свойствами, проектирования технологических процессов с оптимальными параметрами, специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач</p> <p>ОПК-4.3 Имеет навыки разработки рецептур и технологий продуктов с заданными свойствами при оптимальных параметрах технологических процессов</p>
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	<p>ОПК-5.1 Знает основные методы исследования продуктов питания, порядок выполнения исследований, порядок внедрения результатов научных исследований и разработок; принципы организации научно-исследовательских работ в сфере питания на основе общенаучных принципов</p> <p>ОПК-5.2 Умеет самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и организационно-технологических задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования, вести результативный поиск информации, обрабатывать и использовать информацию в соответствии с учебными, научными и профессиональными задачами; выполнять измерения, вести учет данных, выполнять их обработку и анализ, выполнить апробацию результатов исследований; формировать охраняемые документы на интеллектуальную собственность и пути их внедрения</p> <p>ОПК-5.3 Имеет навыки управления действующими технологическими процессами, навыками поиска, сбора и обработки информации,</p>

			приемами проектирования исследовательской работы по заданной тематике, навыками внедрения результатов научных исследований на предприятиях индустрии питания
--	--	--	--

4.1.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, утвержденные самостоятельно образовательной организацией* при отсутствии утвержденной ПООП

В виду отсутствия обязательных и рекомендуемых профессиональных компетенций в качестве профессиональных компетенций в программу *магистратуры* включены определенные самостоятельно профессиональные компетенции направленности (профиля), исходя из направленности (профиля) программы *магистратуры*.

Профессиональные компетенции направленности (профиля) сформированы на основе профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», соответствующего профессиональной деятельности выпускников, путем отбора соответствующих обобщенных трудовых функций, относящихся к уровню квалификации, требующего освоение программы *магистратуры* по направлению подготовки 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)*.

Наименование направления подготовки/ специальности с указанием направленности (профиля)	Наименование профессиональных стандартов	Код и наименование и уровень квалификации обобщенных трудовых функций, на которые ориентирована образовательная программа на основе профессиональных стандартов или требований работодателей-социальных партнеров	Код и наименование профессиональных компетенций направленности (профиля) программы магистратуры, формирование которых позволяет выпускнику осуществлять обобщенные трудовые функции
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура) Управление развитием сети предприятий индустрии питания	Руководитель предприятия питания	D/03.8 Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания	ПКС-1. Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом в условиях конкуренции ПКС-2. Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции ПКС-3. Способен управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий, входящих в сеть предприятий питания ПКС-4. Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и

			научно-производственных задач в области производства продуктов питания (в т.ч. функционального и специализированного назначения)
--	--	--	--

Профессиональные компетенции направленности (профиля) и индикаторы их достижения:

Код и наименование профессиональных компетенций направленности (профиля) (ПК)	Индикаторы достижения профессиональных компетенций направленности (профиля)
<p>ПКС-1. Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом в условиях конкуренции</p>	<p>ПКС-1.1 Знает приоритетные направления стратегического развития индустрии питания; требования международных нормативных правовых актов и законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания</p> <p>ПКС-1.2 Умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию сети предприятий питания; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания; принимать стратегические решения по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности</p> <p>ПКС-1.3 Имеет навыки проведения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности сети предприятий питания; управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания; преодоления сопротивления коллектива сети предприятий питания внедрению изменений</p>
<p>ПКС-2. Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции</p>	<p>ПКС-2.1 Знает основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике производства продукции и развития сети предприятий питания; международные и отечественные стандарты по управлению безопасностью при производстве продуктов питания, технологические этапы производства и причины возникновения возможных рисков при внедрении новых технологий продуктов</p> <p>ПКС-2.2 Умеет оценивать результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов; оценивать критические контрольные точки при внедрении новых технологий продуктов</p> <p>ПКС-2.3 Имеет навыки оценки инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий и организации работы по управлению контролем в области производства продукции и оказания услуг предприятий индустрии питания</p>
<p>ПКС-3. Способен управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий, входящих в сеть предприятий питания</p>	<p>ПКС-3.1 Знает основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; основы конфликтологии и психологии делового общения; системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности</p> <p>ПКС-3.2</p>

	<p>Умеет выявлять потребности в изменениях деятельности сети предприятий питания</p> <p>ПКС-3.3 Имеет навыки планирования и управления внедрением изменений в развитии сети предприятий питания; оценки эффективности внедрения инновационных технологий организации и управления деятельностью сети предприятий питания</p>
<p>ПКС-4. Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (в т.ч. функционального и специализированного назначения)</p>	<p>ПКС-4.1 Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий</p> <p>ПКС-4.2 Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, оформлять заявки на интеллектуальную собственность</p> <p>ПКС-4.3 Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации</p>

Профессиональные компетенции направленности (профиля) формируются в ходе освоения дисциплин, входящих в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», а также в период прохождения практики Блока 2 «Практики»

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1 Структура ОПОП

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 % общего объема программы *магистратуры* по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*.

В соответствии с ФГОС ВО структура программы *магистратуры* по направлению подготовки/специальности *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания* включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

5.2 Учебный план

Учебный план разработан в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания* и другими нормативными документами.

5.3 Календарный учебный график

Последовательность реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению/специальности *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)* по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы) приводится в учебном плане, а также утверждается ежегодно приказом МГУТУ.

5.4 Рабочие программы дисциплин

Основная образовательная программа по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)* обеспечена рабочими программами всех учебных дисциплин, как обязательной части, так и части, формируемой участниками образовательных отношений.

Рабочие программы дисциплин учебного плана отражают планируемые результаты обучения – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

5.5 Практическая подготовка обучающихся

Практическая подготовка по направлению подготовки *19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»* организована при реализации дисциплин (модулей): Б1.В.01.01 Инновационные технологии производства продуктов питания (4 часа); Б1.В.01.02 Организация производства в сетях предприятий питания (4 часа); Б1.В.01.07 Управление развитием сети предприятий индустрии питания в условиях конкуренции (4 часа); Б2.О.01(П) Организационно-управленческая практика (864 часа); Б2.В.01 (ПД) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа (792 часа); Б3.В.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа (792 часа); Б3.01(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (36 часов) и осуществляется как непосредственно в Университете и

его структурных подразделениях, так и в организациях, или их структурных подразделениях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы (профильных организациях).

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется непрерывно, либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

При реализации дисциплин (модулей) практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. В ОПОП необходимо указать, в рамках проведения практических занятий по каким дисциплинам (модулям) организуется практическая подготовка.

При проведении практик практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ магистратуры и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

5.6 Практики основной профессиональной образовательной программы

В соответствии с ФГОС ВО практика является обязательной частью ОПОП по направлению подготовки/специальности *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)* и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика обучающихся по основной образовательной программы по направлению подготовки/специальности *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)* организовывается и осуществляется в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры, в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» в действующей редакции.

5.6.1 Производственная практика

Тип практики: организационно-управленческая

Объем производственной (*организационно-управленческой*) практики: 16 недель (24 з.е.)

Цель производственной (*организационно-управленческой*) практики: знакомство с инструментами управления развитием сети предприятий индустрии питания; получение практических навыков разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; изучение основных требований к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой

продукции; закрепление на практике медико-биологических требований и санитарных норм качества пищевых продуктов, экологических требований к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; изучение структуры и особенностей производства; приобщение к социальной среде предприятия с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

Производственная (организационно-управленческая) практика реализуется в *обязательной части* основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания очной* формы обучения.

Производственная (организационно-управленческая) практика проводится в дискретной форме:

1. По очной форме обучения в 1, 2 и 3 семестрах путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения производственной (*организационно-управленческой*) практики: стационарная.

В соответствии с результатами обучения *задачами данной практики* являются:

- Знакомство с процедурами критического анализа, методики анализа результатов исследования и разработки стратегий проведения исследований, организации процесса принятия решения

- Формирование навыков принятия конкретных решений для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий сетей предприятий питания;

- Освоение методов установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях;

- Апробация методов управления проектами; формирование этапов жизненного цикла проекта;

- Разработка и анализ альтернативных вариантов проектов для достижения намеченных результатов; разработка конкретных проектов, определение целевых этапов и основных направлений работы отдельных структурных подразделений предприятий, входящих в сеть;

- Формирование навыков разработки проектов в избранной профессиональной сфере; методами оценки эффективности проекта, а также потребности в ресурсах;

- Изучение методов эффективного руководства коллективами и командообразования;

- Разработка командной стратегии; организация работы коллективов; управление коллективом; разработка мероприятий по личностному, образовательному и профессиональному росту;

- Изучение и апробация методов организации и управления коллективом, планирования его действий;

- Практические навыки применения современных коммуникативных технологий на государственном и иностранном языках; закономерности деловой устной и письменной коммуникации;

- Поддержание взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур и навыки общения в мире культурного многообразия
- Решение задач собственного профессионального и личностного развития, включая задачи изменения карьерной траектории; расставлять приоритеты;
- Освоение способов управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни;
- Владеть методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания;
- Находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию сети предприятий питания;
- Разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания;
- Владеть методиками проведения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности сети предприятий питания;
- Владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания;
- Владеть навыками преодоления сопротивления коллектива сети предприятий питания внедрению изменений;
- Принимать стратегические решения по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности;
- Владеть навыками работы с большим объемом информации.

Производственная (организационно-управленческая) практика проводится на базе сторонних организаций.

5.6.2 Преддипломная практика

Тип практики: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Объем преддипломной (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) практики: 14 недель (22 з.е.)

Цель преддипломной (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) практики: получение теоретических и практических результатов, являющихся достаточными для успешного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы; проверка возможности самостоятельной работы будущего бакалавра в условиях конкретного предприятия, получение необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Преддипломная (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) практика реализуется в *части, формируемой участниками образовательных отношений* основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания очной формы обучения.*

Преддипломная (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) практика проводится в дискретной форме:

1. По очной форме обучения в 4 семестре путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения преддипломной (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) практики: стационарная и (или) выездная.

В соответствии с результатами обучения *задачами данной практики* являются:

- Изучение приоритетных направлений стратегического развития индустрии питания; требования международных нормативных правовых актов и законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания;

- Поиск и оценка новых рыночных возможностей, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию сети предприятий питания; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания; принимать стратегические решения по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности;

- Формирование навыков проведения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности сети предприятий питания; управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания; преодоления сопротивления коллектива сети предприятий питания внедрению изменений;

- Изучение основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике производства продукции и развития сети предприятий питания; международные и отечественные стандарты по управлению безопасностью при производстве продуктов питания, технологические этапы производства и причины возникновения возможных рисков при внедрении новых технологий продуктов;

- Оценка результативности деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратах ресурсов; оценивать критические контрольные точки при внедрении новых технологий продуктов;

- Закрепление навыков оценки инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий и организации работы по управлению контролем в области производства продукции и оказания услуг предприятий индустрии питания;

- Изучение основ риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; основы конфликтологии и психологии делового общения; систем стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности;

- Выявлять потребности в изменениях деятельности сети предприятий питания;

- Формирование навыков планирования и управления внедрением изменений в развитии сети предприятий питания; оценки эффективности внедрения инновационных технологий организации и управления деятельностью сети предприятий питания;

- Применение методов организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий;

- Постановка задач исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, оформлять заявки на интеллектуальную собственность;

- Оценка и интерпретация полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на

конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации.

Преддипломная (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) практика проводится на базе сторонних организаций.

5.7 Оценочные средства

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)* разработаны фонды оценочных средств по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)*.

Фонды оценочных средств состоят из трех частей:

- оценочные средства промежуточной аттестации, включенные в состав рабочих программ учебных дисциплин;
- оценочные средства практики, включенные в состав программ практик;
- оценочные материалы для государственной итоговой аттестации.

Фонды оценочных средств включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; банки тестовых заданий и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых проектов/работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

5.8 Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (далее - «ГИА») осуществляется после освоения обучающимися в полном объеме учебного плана/индивидуального учебного плана по основной образовательной программе.

ГИА включает в себя: выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Цель государственной итоговой аттестации заключается в установлении соответствия уровня профессиональной подготовленности выпускника к решению профессиональных задач, а также требованиям к результатам освоения по направлению подготовки/специальности по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратуры)*, установленным ФГОС ВО и разработанной на его основе настоящей основной образовательной программы.

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельно выполненную выпускником письменную работу, содержащую решение задачи либо результаты анализа проблемы, имеющей значение для соответствующей области профессиональной деятельности.

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы демонстрирует уровень сформированности следующих компетенций: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4.

Примерные темы выпускных квалификационных работ содержатся в Программе государственной итоговой аттестации выпускников основной образовательной программы по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)*, направленность (профиль) «Управление развитием сети предприятий индустрии питания».

Выпускник основной профессиональной образовательной программы направлению подготовки/специальности *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)*, подтвердивший в рамках государственной итоговой аттестации необходимый уровень сформированности соответствующих компетенций, необходимых для решения профессиональных задач, оканчивает обучение по указанной программе уровня образования с получением диплома *магистра* установленного образца.

6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Ресурсное обеспечение основной образовательной программы по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)* формируется на основе требований к условиям реализации ОПОП, определяемых ФГОС ВО.

6.1 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы

Реализация программы *магистратуры* обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации *магистратуры* на иных условиях. Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (*при наличии*).

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

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

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

6.2 Сведения об информационно-библиотечном обеспечении, необходимом для реализации образовательной программы

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде Университета.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать возможность доступа, обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории МГУТУ, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах; фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программ *магистратуры*; формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса; взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие 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. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 100 процентов, обучающихся по программе *магистратуры*. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

6.3 Сведения о материально-техническом обеспечении учебного процесса

МГУТУ, реализующий основную ОПОП по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура)*, располагает соответствующей действующим санитарно-техническим нормам, материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Для проведения занятий всех типов, предусмотренных ОПОП, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, Университетом предусмотрены также помещения для самостоятельной работы, помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами, служащими для представления учебной информации студентам (столы, стулья, преподавательские кафедры, учебные настенные и интерактивные доски, стенды, учебно-наглядные материалы, раздаточные материалы). Проекционное оборудование предусмотрено для проведения лекционных занятий по всем дисциплинам учебного плана.

Для проведения занятий с использованием информационных технологий выделяются компьютерные классы, имеющие компьютеры с необходимым программным обеспечением. Требования к программному обеспечению определяются рабочими программами дисциплин.

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

6.4 Сведения о финансовых условиях реализации образовательной программы

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

6.5. Характеристики социокультурной среды университета, обеспечивающий развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Социально-культурная среда Университета способствует формированию и развитию общекультурных (социально-личностных) компетенций обучающихся, а именно, активной гражданской позиции, становлению их лидерских способностей, коммуникативных и организаторских навыков, умения успешно взаимодействовать в команде. Данные качества позволяют выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть востребованным на рынке труда.

Концепцию формирования среды образовательной организации, обеспечивающую развитие социально-личностных компетенций обучающихся, определяет наличие фонда методов, технологий, способов осуществления воспитательной работы.

Воспитательные задачи Института, вытекающие из гуманистического характера образования, приоритета общечеловеческих и нравственных ценностей, реализуются в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся. Воспитательная деятельность в институте осуществляется системно через учебный процесс, производственную практику, научно-исследовательскую работу обучающихся и систему внеучебной работы по всем направлениям.

В Университете воспитательная работа является важной и неотъемлемой частью многоуровневого непрерывного образовательного процесса.

Воспитательная деятельность регламентируется нормативными документами и, в первую очередь, рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы, основной целью которых является социализация личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота. В настоящее время календарный план воспитательной работы реализуется по всем ключевым направлениям, которыми являются:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- развитие студенческого самоуправления;
- профессионально-трудовое воспитание;
- физическое воспитание;

- культурно-эстетическое воспитание;
- научная деятельность обучающихся;
- правовое воспитание;
- экологическое воспитание и др.

С целью создания условий, способствующих развитию нравственности обучающихся на основе общечеловеческих ценностей, оказания помощи в жизненном самоопределении, нравственном и профессиональном становлении разработана и реализуется программа по морально-нравственному воспитанию студентов.

Профессионально-творческая и трудовая составляющая воспитательной среды - специально организованный и контролируемый процесс приобщения обучающихся к профессиональному труду в ходе их становления как субъектов трудовой деятельности, увязанный с овладением квалификацией и воспитанием профессиональной этики.

Задачи:

- организация выполнения студентами НИОКР, НИРС на основе взаимодействия с предприятиями, организациями, учреждениями (в том числе, в рамках выпускных квалификационных работ, всех видов практик);

- разработка системы общеузовских мероприятий по формированию у обучающихся навыков и умений организации профессиональной и научно-исследовательской деятельности;

- подготовка профессионально-грамотного, компетентного, ответственного специалиста;

- формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности: трудолюбие, рациональность, профессиональная этика, способность принимать ответственные решения, умение работать в коллективе, творческие способности и другие качества;

- формирование и развитие студенческих трудовых отрядов;

- привитие умений и навыков управления коллективом.

Основные формы реализации:

- организация научно-исследовательской работы обучающихся;

- проведение выставок научно-исследовательских работ;

- проведение вузовских и межвузовских конкурсов на лучшие научно-исследовательские, выпускные квалификационные и курсовые работы;

- прочие формы.

В Университете реализуется студентоцентрированный подход, подразумевающий формирование у обучающегося определенных общекультурных и профессиональных компетенций, в зависимости от направления воспитательной работы: гражданско-патриотического, профессионального, духовно-нравственного, эстетического, трудового, экологического.

В системе воспитательной деятельности Университета важное место занимают вопросы формирования толерантной среды, гражданственности, патриотизма, социальной ответственности. Эти направления в концепции воспитательной деятельности Университета определены как основополагающие. В этой связи в Университете реализуются ряд общеинститутских мероприятий с четким гражданско-патриотическим звучанием, студенческие инициативы в области создания толерантной среды.

Значительная часть воспитательных мероприятий посвящена формированию

мировоззренческих, духовно-нравственных и культурно-исторических ценностей, отражающих специфику формирования и развития нашего общества и государства, национального самосознания, образа жизни, миропонимания и судьбы россиян.

В рамках проектов студентами проводится просветительская работа среди школьников, студентов колледжей и вузов.

В Университете сформирован годовой перечень воспитательных мероприятий и творческих дел, реализуются социальные, информационные, общественнополитические проекты, выстроена система студенческого самоуправления, обеспечены условия формирования корпоративной культуры в студенческой среде вуза, определены формы предоставления студентами достижений и способы оценки освоения компетенций во внеаудиторной работе. Все это позволило Университету создать благоприятную социокультурную среду, обеспечивающую возможность формирования общекультурных и профессиональных компетенций выпускника, всестороннего развития личности обучающихся.

6.6. Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся осуществляется в соответствии с Порядком организации и проведения в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» внутренней независимой оценки качества образования по основным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры.

Внутренняя независимая оценка качества образовательной деятельности подготовки обучающихся Университета осуществляется в рамках:

- текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям);
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практик, промежуточной аттестации обучающихся по итогам выполнения проектов, а также участия в проектной деятельности;
- проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины (модуля);
- мероприятий по контролю остаточных знаний обучающихся по ранее изученным дисциплинам (модулям);
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся;
- проведения олимпиад и других конкурсных мероприятий по отдельным дисциплинам (модулям);
- государственной итоговой аттестации обучающихся;
- мониторинга качества содержания образовательных программ;
- мониторинг качества учебно-методического обеспечения;
- мониторинга кадрового и материально-технического обеспечения учебного процесса
- разработки и использования объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;
- мониторинга трудоустройства выпускников;
- предоставления обучающимся возможности оценивания условий, содержания,

организации и качества образовательного процесса в целом, отдельных дисциплин и практик, а также работы отдельных преподавателей (анкетирование);

- регулярного проведения процедуры самообследования университета.

Внешняя независимая оценка качества образовательной деятельности подготовки обучающихся Университета осуществляется в рамках:

- согласования ОПОП ВО с работодателями;
- участия в мониторинге эффективности вузов, проводимом Минобрнауки России;
- прохождения процедуры государственной аккредитации;
- прохождения процедуры профессионально-общественной аккредитации;
- привлечения работодателей к оценке компетенций, полученных в ходе освоения ОПОП ВО, практической подготовки, работе государственных экзаменационных комиссий
- информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

Для обеспечения согласованности решений, действий, конкретизации пути обеспечения качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся в университете реализуется Стратегия по обеспечению качества подготовки выпускников ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)».

6.7. Условия освоения образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

Настоящая основная профессиональная образовательная программа является адаптированной для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – «обучающиеся с ОВЗ»). Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с учебными планами, графиками учебного процесса, расписанием занятий с учетом психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья, обучающихся с ОВЗ и Индивидуальным планом реабилитации инвалидов.

Образовательный процесс по образовательной программе для обучающихся с ОВЗ в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)» может быть реализован в следующих формах:

- в общих учебных группах (совместно с другими обучающимися) без или с применением специализированных методов обучения;
- в специализированных учебных группах (совместно с другими обучающимися с данной нозологией) с применением специализированных методов и технических средств обучения;
- по индивидуальному плану;
- с применением электронного обучения.

При обучении по индивидуальному плану в отдельных учебных группах численность обучающихся с ОВЗ устанавливается до 15 человек.

В случае обучения, обучающихся с ОВЗ в общих учебных группах с применением специализированных методов обучения, выбор конкретной методики обучения определяется исходя из рационально-необходимых процедур обеспечения доступности образовательной услуги обучающимся с ОВЗ с учетом содержания обучения, уровня профессиональной подготовки научно-педагогических работников, методического и материально-технического обеспечения, особенностей восприятия учебной информации обучающимися с ОВЗ и т.д.

В случае обучения по индивидуальному плану обучающихся с ОВЗ начальный этап обучения по образовательной программе подразумевает включение в факультативного

специализированного адаптационного модуля, предназначенного для социальной адаптации обучающихся к образовательному учреждению и конкретной образовательной программе; направленного на организацию умственного труда обучающихся с ОВЗ, выработку необходимых социальных, коммуникативных и когнитивных компетенций, овладение техническими средствами (в зависимости от нозологии), дистанционными формами и информационными технологиями обучения. В зависимости от психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья обучающихся с ОВЗ и индивидуальным планом реабилитации инвалидов адаптационный модуль может быть трудоемкостью 10 зачетных единиц либо 30 зачетных единиц. Адаптационный модуль является неотъемлемой частью образовательной программы.

Порядок организации образовательного процесса для обучающихся с ОВЗ, в том числе требования, установленные к оснащенности образовательного процесса по образовательной программе определены утвержденным Положением об организации образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

7. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.08.2020 г. №1028	Протокол заседания Ученого совета № 1 от «30» августа 2021 года	01.09.2021