

# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНА  
Решением Ученого совета,  
протокол от 03.11.2022  
№ 2

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

от 07.11.2022 № 084-3820

**Направление подготовки** 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Уровень магистратура**

**Магистерская программа:** Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

**Квалификация магистр**

**Форма обучения очная**

**Срок обучения 2 года**

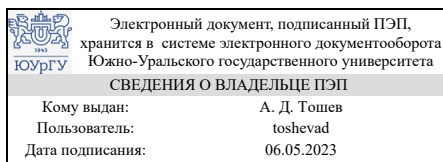
**Язык обучения Русский**

ФГОС ВО по направлению подготовки утвержден приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028.

Разработчики:

Руководитель направления  
подготовки

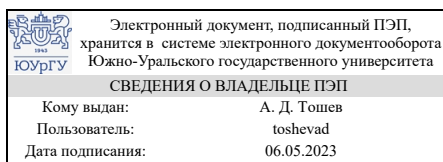
д. техн.н., профессор



А. Д. Тошев

Руководитель магистерской  
программы

д. техн.н., профессор



А. Д. Тошев

Челябинск 2023

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания разработана на основе ФГОС ВО, профессиональных стандартов, с учетом потребностей регионального рынка труда, традиций и достижений научно-педагогической школы университета с учетом требований федерального законодательства.

Образовательная программа включает в себя: описание, учебный план с графиком учебного процесса, рабочие программы дисциплин, программы практик, итоговой аттестации, а также оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, формы аттестации.

При реализации образовательной программы применяются дистанционные образовательные технологии.

Образовательная программа имеет своей целью формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, сформулированных самостоятельно на основе профессиональных стандартов, потребностей регионального рынка труда.

Магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания ориентирован на профессиональную деятельность в следующих областях (сферах):

Области и сферы профессиональной деятельности	Код и наименование профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Коды и наименования трудовых функций
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	Е Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Е/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) в сфере общественного питания	33.008 Руководитель предприятия питания	С Стратегическое управление развитием предприятия питания	С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания

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

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

научно-исследовательский;

технологический;  
организационно-управленческий.

Магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания конкретизирует содержание программы путем ориентации на

Образовательная программа имеет государственную аккредитацию. Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после выполнения обучающимся учебного плана или индивидуального учебного плана в полном объеме (часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации").

ГИА по магистерской программе включает: государственный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т. е. его способностью применять знания, умения, навыки в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Перечень формируемых у выпускника компетенций и индикаторы их достижения:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения, практический опыт)
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	использует критический анализ, систематизацию и обобщение информации для выработки стратегии действий	Знает: основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы анализа данных, необходимые для решения поставленных задач; - основные этапы развития науки и техники в рамках направления подготовки; структуру научного знания; принципы системного подхода в науке; - основные исторические этапы развития науки и техники; методологию научного познания и установления критериев научности знаний; основные элементы научного знания; специфику и основные стратегии развития науки и техники в 21 веке; современные методы анализа свойств сырья и готовой продукции; методы анализа и представления данных экспериментальной работы; виды нормативно-технической документации для предприятий общественного питания; подходы к разработке нормативной документации для различной продукции; основные принципы управления

предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач; научные основы создания продуктов спортивного питания; физиолого-биохимические особенности метаболизма при повышенных физических нагрузках; особенности энергозатрат при различных видах физической нагрузки.

Умеет: осуществлять поиск информации, необходимой для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать современные технические средства и информационные технологии на основе традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях для решения профессиональных задач; - осуществлять сбор, систематизацию и анализ информации на основе системного подхода в рамках поставленной проблемы; способен оценивать адекватность и достоверность информации; - осуществлять сбор, систематизацию и анализ информации на основе системного подхода в рамках поставленной проблемы; способен оценивать адекватность и достоверность информации; проводить анализ свойств сырья и готовой продукции; разрабатывать методологию исследования в рамках поставленных задач; обосновывать выбор методов исследования на основе принципов системного подхода; пользоваться справочной и нормативной литературой; использовать современные поисковые системы для выработки стратегии действий в рамках поставленной цели; разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами; проводить сбор, обработку и анализ научной информации в рамках поставленных задач; обосновывать принятые технологические решения на основе принципов системного подхода.

Имеет практический опыт: использования различных информационно-коммуникационных средств для решения задач

		<p>в области профессиональной деятельности; - самостоятельной научной, технической и педагогической деятельности; - сбора, систематизации, анализа информации на основе принципов системного подхода; организации и проведения научных исследований в рамках профессиональной деятельности; технологических расчетов при разработке продукции различного назначения; разработки мероприятий по постановке продукции на производство; разработки, оформления и хранения НТД предприятий питания; владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным; разработки продуктов спортивного питания на основе принципов рационального питания и с учетом физиологических и биохимических особенностей спортсменов.</p>
<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>Определяет этапы жизненного цикла проекта, выстраивает последовательность их реализации</p>	<p>Знает: принципы рационального питания детей и подростков; особенности технологии приготовления продуктов питания для детей и подростков; основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий продукции для детей и подростков; основы диетического питания для детей и подростков; основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека; основы бизнес-планирования и экономики предприятий, финансовой деятельности; методы и инструменты проектного планирования и управления; принципы рационального питания различных групп населения; особенности технологии приготовления продуктов питания для различных групп населения; основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; научные основы создания продуктов спортивного питания; физиолого-биохимические особенности метаболизма при повышенных физических</p>

		<p>нагрузках; особенности энергозатрат при различных видах физической нагрузки.</p> <p>Умеет: определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья для получения высококачественной продукции; использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; разрабатывать бизнес-планы и проводить финансовый анализ деятельности предприятий; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; разрабатывать рецептуры продуктов питания для различных групп спортсменов с учетом физиолого-биохимических особенностей метаболизма; составлять рационы питания для спортсменов на основе принципов рационального и сбалансированного питания.</p> <p>Имеет практический опыт: разработки новых видов продукции для детей и подростков; разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; в области бизнес-планирования и технико-экономического обоснования проектов; управления реализацией проектов; производства продукции питания специализированного назначения; разработки продуктов спортивного питания на основе принципов рационального питания и с учетом физиологических и биохимических особенностей спортсменов.</p>
УК-3 Способен организовывать и руководить	Разрабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели; умеет	Знает: технологии маркетинговых исследований деятельности предприятий питания; методы анализа рынка и оценки

работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели

организовывать и руководить работой команды

конкурентоспособности предприятий[1]; основные принципы педагогики; педагогические компетенции руководителей на предприятии; правовые и этические нормы при планировании и оценке последствий своей профессиональной деятельности; методики диагностики качества исполнения профессиональных компетенций; основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента; принципы организации и нормирования труда на предприятиях, методы принятия управленческих решений; современные технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области общественного питания.

Умеет: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания; организовывать образовательный процесс в рамках профессиональной деятельности; самостоятельно разрабатывать образовательные программы, учебно-методическую документацию по курсам; разрабатывать и проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками предприятий, фирм, научно-исследовательских институтов в соответствии со своим направлением подготовки; осуществлять выбор формы и построение рациональной организационной структуры управления инновационной деятельностью предприятия и научно-производственной структуры предприятия; организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда на предприятии; применять эффективные способы организации производства и работы трудового коллектива.

Имеет практический опыт: разработки проектных предложений, бизнес-планов, технико-экономических обоснований модернизации производства продукции общественного питания; владения современными методами и средствами обучения; организации условий для



		<p>профессионального роста сотрудников; совершенствования профессиональных знаний и умений; командной работы; использования методических инструментов выработки творческих и нестандартных решений; принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия; поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания.</p>
<p>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>Использует современные коммуникативные технологии на русском и иностранном языках для получения информации и профессионального взаимодействия</p>	<p>Знает: методы и средства научного познания как основу для саморазвития и самореализации; принципы создания моделей новых рецептов и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека[2]; современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; иностранный язык в объеме необходимом для осуществления письменной и устной коммуникации в профессионально-деловой и научной сферах; основную профессиональную терминологию на иностранном языке; правила ведения деловой корреспонденции на иностранном языке; правила переработки информации (аннотация, реферат); правила перевода специальных и научных текстов; социокультурную специфику международного профессионально-делового общения.</p> <p>Умеет: использовать современные программные и технические средства для профессионального и академического взаимодействия, в том числе сотрудничества с иностранными партнерами; использовать полученные знания в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности; понимать устную речь (монолог, диалог) профессионально-делового характера; участвовать в международных переговорах, дискуссии, научной беседе, выражая определенные коммуникативные намерения; продуцировать монологическое высказывание</p>

		<p>по профилю научной специальности/темы, аргументировано излагая свою позицию и используя вспомогательные средства (графики, таблицы, диаграммы, мультимедиа презентации и т.д.); писать деловые письма; соотносить языковые средства с нормами речевого поведения, которых придерживаются носители иностранного языка; составлять аннотации, рефераты, тезисы.</p> <p>Имеет практический опыт: устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия; разрабатывать план финансовой и логистической деятельности; внедрения методов и подходов к созданию продуктов питания с заданными свойствами различного целевого назначения; организации и проведения экспериментальных исследований в области высокотехнологических производств продуктов питания; пополнения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных и на иностранном языке, из разных областей общей и профессиональной культуры; чтения научной литературы в оригинале (изучающее, ознакомительное, просмотровое, поисковое), понимания и смысловой интерпретации прочитанного; поиска и критического осмысления информации, полученной из зарубежных источников, аргументированного изложения собственной точки зрения; организации коммуникативной и научно-исследовательской деятельности, исходя из своих образовательных и профессиональных потребностей; публичных выступлений (сообщения, презентации).</p>
--	--	--

<p>УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп</p>	<p>Знает: методы анализа рынка и оценки конкурентоспособности предприятий; основы формирования имиджа организации[3]; правовые и этические нормы при планировании и оценке последствий своей профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: применять способы организации производства и работы трудового коллектива с учетом межкультурных особенностей; толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач.</p> <p>Имеет практический опыт: организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом межкультурных особенностей; организации социального взаимодействия с учетом социокультурных особенностей.</p>
<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания; определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям; выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда</p>	<p>Знает: основы бизнес-планирования и экономики предприятий, финансовой деятельности; методы и инструменты проектного планирования и управления; основные принципы и подходы к созданию новых рецептов и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека; основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента; сущность и структуру инновационных процессов; основные стратегии развития инновационной деятельности; методологический аппарат инновационного менеджмента; принципы создания моделей новых рецептов и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека.</p> <p>Умеет: разрабатывать бизнес-планы и</p>

		<p>проводить финансовый анализ деятельности предприятий; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; осуществлять выбор формы и построение рациональной организационной структуры управления инновационной деятельностью предприятия и научно-производственной структуры предприятия; применять современные инструменты и методы для планирования и прогнозирования инновационной деятельности; осуществлять выбор оптимальной инновационной стратегии; самостоятельно приобретать новые знания по теории управления инновационными процессами; использовать современные программные и технические средства информационных технологий.</p> <p>Имеет практический опыт: в области бизнес-планирования и технико-экономического обоснования проектов; управления реализацией проектов; способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия; командной работы; выработки творческих и нестандартных решений; методы и подходы к созданию продуктов питания с заданными свойствами различного целевого назначения.</p>
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию,	Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику развития предприятия; умеет оценивать	Знает: основы бизнес-планирования и экономики предприятий, финансовой деятельности; иностранный язык в объеме необходимом для осуществления письменной

инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

конкурентоспособность предприятия и предлагать решения по ее повышению

и устной коммуникации в профессионально-деловой и научной сферах; основную профессиональную терминологию на иностранном языке; правила ведения деловой корреспонденции на иностранном языке; социокультурную специфику международного профессионально-делового общения; способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента; сущность и структуру инновационных процессов; основные стратегии развития инновационной деятельности; методологический аппарат инновационного менеджмента; методы и средства научного познания как основу для саморазвития и самореализации; основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач.

Умеет: организовывать деловые переговоры; понимать устную речь (монолог, диалог) профессионально-делового характера; участвовать в международных переговорах, дискуссии, научной беседе, выражая определенные коммуникативные намерения; писать деловые письма; соотносить языковые средства с нормами речевого поведения, которых придерживаются носители иностранного языка; устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; осуществлять выбор формы и построение рациональной организационной структуры управления инновационной деятельностью предприятия и научно-производственной структуры предприятия; применять современные инструменты и методы для планирования и прогнозирования инновационной деятельности; осуществлять выбор оптимальной инновационной стратегии; самостоятельно приобретать новые знания по

		<p>теории управления инновационными процессами; использовать собственный творческий потенциал в научно-исследовательской работе и практической деятельности; разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами. Имеет практический опыт: ведения деловых переговоров; поиска и критического осмысления информации, полученной из зарубежных источников, аргументированного изложения собственной точки зрения; организации коммуникативной и научно-исследовательской деятельности, исходя из своих образовательных и профессиональных потребностей; публичных выступлений (сообщения, презентации); анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики; принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия; командной работы; выработки творческих и нестандартных решений; навыками саморазвития, самореализации личности и применять их на практике; владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным.</p>
<p>ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного</p>	<p>Анализирует технологические процессы производства продукции различного назначения и предлагает пути совершенствования технологических процессов</p>	<p>Знает: основы технического регулирования в сфере общественного питания; виды технических регламентов; систему организации производственного контроля на предприятии с учетом принципов технического регулирования; современные технологии производства продуктов питания; современные подходы к организации технологических процессов производства продуктов питания; способы оценки</p>

<p>назначения</p>	<p>эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач.</p> <p>Умеет: разрабатывать нормативно-техническую документацию в сфере общественного питания; вести поиск и анализировать научную информацию в области производства пищевой продукции; оценивать эффективность технологических процессов производства продукции различного назначения; устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами.</p> <p>Имеет практический опыт: работы с техническими регламентами в сфере общественного питания; разработки нормативной документации для продукции на основе действующих технических регламентов; организации научных исследований; оптимизации технологических процессов производства продуктов питания; анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики; владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным.</p>
-------------------	---

<p>ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p>	<p>Разрабатывает систему управления качеством на предприятии на основе современных систем менеджмента качества; умеет разрабатывать и внедрять в производство новые технологические решения для повышения качества продукции</p>	<p>Знает: особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров; современные методы исследования свойств сырья и готовой продукции; способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; современные методы анализа данных.</p> <p>Умеет: прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; проводить оценку качества сырья и разрабатываемой продукции; устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; проводить анализ результатов экспериментальных исследований.</p> <p>Имеет практический опыт: проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров; использования современных методов оценки качества сырья и готовой продукции для обоснования выбранных технологических решений; анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики; обработки результатов НИР и анализ полученных данных.</p>
--	--	--



<p>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>Использует знания методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов для разработки новых технологий производства продукции</p>	<p>Знает: методы моделирования и планирования экспериментальных исследований в области пищевых производств; методологию научного исследования.</p> <p>Умеет: разрабатывать модели пищевых продуктов; оптимизировать технологические процессы; проводить поиск и анализ научной и технической информации.</p> <p>Имеет практический опыт: использования методов планирования экспериментальной деятельности; использования современных технических средств для разработки моделей продукции.</p>
<p>ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p>	<p>Владеет приемами, практическими навыками и методами организации и проведения научно-исследовательской работы; умеет составлять научно-техническую документацию</p>	<p>Знает: - основные исторические этапы развития науки и техники; методологию научного познания и установления критериев научности знаний; основные элементы научного знания; специфику и основные стратегии развития науки и техники в 21 веке; методологические основы организации научно-исследовательской работы; современные подходы к организации научных исследований.</p> <p>Умеет: - осуществлять сбор, систематизацию и анализ информации на основе системного подхода в рамках поставленной проблемы; способен оценивать адекватность и достоверность информации; проводить поиск и анализ научной информации используя современные технические средства; составлять план экспериментального исследования.</p> <p>Имеет практический опыт: - сбора, систематизации, анализа информации на основе принципов системного подхода; организации НИР; организации экспериментальной работы в рамках выбранной цели и задач.</p>

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Профессиональный стандарт и трудовые функции	Результаты обучения (знания, умения, практический опыт)
ПК-1 Способен разрабатывать и внедрять в производство новые технологии и продукцию общественного питания	Разрабатывает новые технологические решения для выработки высококачественной продукции общественного питания; оформляет нормативно-техническую документацию на новую продукцию	22.005 Специалист по технологиям продукции и организации общественного питания E/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: основы рационального питания; технологические процессы производства продуктов питания для детей и подростков; основные принципы технического регулирования на предприятиях питания; виды технических регламентов, порядок их разработки и применения; основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека; методологию проектирования продуктов с заданными свойствами и составом; основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека; особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров; современные технологии

производства продуктов питания; способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; современные подходы к организации и планированию НИР в области производства продуктов питания; порядок и требования к разработке НТД на предприятиях питания; порядок внедрения новой продукции в производство; прогрессивные технологии и формы организации производства продуктов питания; научные основы создания продуктов спортивного питания; физиолого-биохимические особенности метаболизма при повышенных физических нагрузках; особенности энергозатрат при различных видах физической нагрузки; способы повышения конкурентоспособности продукции общественного питания; способы повышения эффективности деятельности предприятий питания

Умеет: разрабатывать новые виды продуктов питания для детей и подростков; составлять техническую документацию на продукцию; пользоваться справочной литературой; использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за

показатели качества готовой продукции; анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания; использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; проводить поиск и обоснование путей повышения эффективности производства продуктов питания; разрабатывать новые рецептуры и технологии производства продуктов питания; устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической

деятельности предприятия;  
планировать эффективную  
систему контроля  
производственного процесса и  
прогнозировать его  
эффективность; организовывать  
проведение НИР в рамках  
профессиональной  
деятельности; разрабатывать  
нормативную документацию на  
новые виды продукции;  
разрабатывать инновационные  
технологии производства  
продукции; разрабатывать  
рецептуры продуктов питания  
для различных групп  
спортсменов с учетом  
физиолого-биохимических  
особенностей метаболизма;  
составлять рационы питания  
для спортсменов на основе  
принципов рационального и  
сбалансированного питания;  
разрабатывать и внедрять в  
производство новые  
технологии, рациональные  
формы и методы организации  
производства

Имеет практический опыт:  
управления технологическими  
процессами производства с  
целью получения продукции  
высокого качества и безопасной  
для здоровья детей и  
подростков; разработки  
технической документации для  
предприятий питания;  
разработки рецептур пищевых  
продуктов различного целевого  
назначения с заданными  
свойствами, количественным  
соотношением и качественным  
составом нутриентов; навыками  
контроля качества сырья,  
полуфабрикатов и готовой  
продукции; способность  
разрабатывать новый  
ассортимент продукции  
питания различного

			<p>назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров; разработки и внедрения инновационных технологий в производство продуктов питания; анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики; организации и проведения НИР в области производства продуктов питания; оформления нормативной документации на продукцию; поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания; разработки продуктов спортивного питания на основе принципов рационального питания и с учетом физиологических и биохимических особенностей спортсменов; разработки и внедрения новых технологий производства продуктов питания; разработки и внедрения систем качества продукции на основе международных стандартов</p>
ПК-2 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов	Проводит исследование свойств продовольственного сырья и готовой продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и	Знает: основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией[4]; основные принципы и подходы к

<p>и готовой продукции питания</p>	<p>безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека; методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса и с учетом требований рыночной экономики; современные способы поиска и анализа научной информации; теоретические основы НИР; особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров; современные методы анализа свойств сырья и готовой продукции; методы анализа и представления данных экспериментальной работы; современные методы исследования свойств сырья и готовой продукции; современные методы организации научных исследований; методы оценки качества сырья и готовой продукции; способы управления технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества; научные основы создания продуктов спортивного питания; физиолого-биохимические особенности метаболизма при повышенных физических нагрузках; особенности энергозатрат при</p>
------------------------------------	---	--

различных видах физической нагрузки

Умеет: прогнозировать основные пути возникновения и предотвращения опасностей, связанных с производством, хранением и реализацией пищевой продукцией; использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; применять инструментарий организации и планирования производства в конкретных практических ситуациях; осуществлять поиск, отбор и систематизацию научной информации в рамках поставленной цели и задач научного исследования; организовывать НИР в рамках профессиональной деятельности; прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; проводить анализ свойств сырья и готовой продукции; разрабатывать методологию исследования в рамках поставленных задач; обосновывать выбор методов исследования на основе принципов системного подхода;



обосновывать выбор методик проведения исследований; разрабатывать план НИР в соответствии с поставленной целью и задачами; проводить научные исследования в области определения свойств пищевых продуктов; проводить оценку качества продукции различного назначения; разрабатывать рецептуры продуктов питания для различных групп спортсменов с учетом физиолого-биохимических особенностей метаболизма; составлять рационы питания для спортсменов на основе принципов рационального и сбалансированного питания. Имеет практический опыт: применения информации о метаболизме и биотрансформации пищевых контаминантов в обменных системах организма человека; разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; использования механизмов достижения наибольших результатов деятельности предприятия питания при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; работы с современными информационно-поисковыми системами; отбора и систематизации научно информации; организации проведения НИР в рамках профессиональной деятельности; проведения исследований основных функционально-технологических свойств

			<p>биополимеров; организации и проведения научных исследований в рамках профессиональной деятельности; организации научных исследований по изучению свойств сырья и готовой продукции; организации НИР в области производства продуктов питания; проведения оценки качества продукции различного назначения; разработки продуктов спортивного питания на основе принципов рационального питания и с учетом физиологических и биохимических особенностей спортсменов</p>
<p>ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать стратегию развития предприятий питания</p>	<p>Определяет стратегию развития предприятия; проводит контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания</p>	<p>Знает: основы бизнес-планирования и экономики предприятий ресторанного бизнеса, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы[5]; способы анализа информации, процессов и деятельности предприятий питания; структуру и способы управления системой качества и безопасности продукции на предприятии; инноватику экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания; современные направления развития предприятий питания; инновационные технологии в производстве продуктов питания; основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач Умеет: получать и обрабатывать</p>

экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; разрабатывать методики и критерии анализа производственной деятельности предприятий питания; формировать маркетинговую стратегию развития предприятия, разрабатывать конкурентоспособные концепции развития предприятия; оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; обосновывать необходимость разработки и внедрения инновационных технологий в производство продуктов питания; составлять НТД на новую продукцию; разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами

Имеет практический опыт: расчета основных планово-экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; в области анализа информации и оценки производственной деятельности и рисков; организации контроля за реализацией маркетинговых

		<p>планов и программ, выявления рисков в области управления качеством продукции питания; устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства; анализа и обоснования практической значимости результатов НИР; представления результатов научно работы в форме докладов, статей, отчетов о НИР; владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным</p>
--	--	--

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3
Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания	+						+	+						+
Инновационный менеджмент			+			+	+							
Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания									+			+	+	
Педагогика высшей школы			+		+									
Планирование и организация эксперимента										+	+		+	
Философия научного знания	+													
История и методология науки	+										+			

Техническое регулирование на предприятиях питания	+							+					+		
Иностранный язык в профессиональной деятельности				+				+							
Современные методы исследования сырья и продуктов питания	+													+	
Научные принципы создания продуктов спортивного питания	+	+												+	+
Методология проектирования продуктов питания														+	+
Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность								+						+	



Бизнес-планирование в ресторанной деятельности: проектное обучение			+		+									+
Инновационные технологии в производстве продуктов питания: проектное обучение			+										+	+
Производственная практика (научно-исследовательская работа) (3 семестр)								+	+				+	+
Производственная практика (научно-исследовательская работа) (1 семестр)												+	+	
Производственная практика (научно-исследовательская работа) (2 семестр)								+		+				+
Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр)									+				+	+





## **4. СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Ресурсное обеспечение образовательной программы отвечает требованиям к условиям реализации образовательных программ высшего образования, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

### **4.1. Общесистемное обеспечение программы**

Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам. Перечень задействованных учебных лабораторий представлен в рабочих программах дисциплин, практик.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе «Лань» и к электронной информационно-образовательной среде университета. Университетом разработана информационная аналитическая система «Универис», доступ студента к которой осуществляется через личный кабинет. Студент имеет возможность ознакомиться с учебным планом, рабочими программами изучаемых дисциплин, практик, электронными образовательными ресурсами. В системе также хранятся сведения о результатах текущей и промежуточной аттестации каждого студента; через раздел «Топ-500» формируется электронное портфолио обучающегося, в том числе имеется возможность сохранения его работ и оценок за эти работы; имеется возможность общаться с любым участником образовательного процесса по электронной почте.

### **4.2. Материально-техническое обеспечение программы**

Учебные аудитории университета оснащены необходимым оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и самостоятельной работы обучающихся, предусмотренными учебным планом вуза, и соответствующими действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения, используемого при реализации образовательной программы, приведен в рабочих программах дисциплин и практик.

Помещения для самостоятельной работы студентов, оснащенные компьютерной техникой с возможностью выхода в сеть «Интернет», в том числе в электронную-информационно-образовательную среду университета.

Университет располагает необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, состав которого определен в рабочих программах дисциплин и практик.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам. Обучающимся обеспечен доступ к фондам учебно-методической документации.

### **4.3. Кадровое обеспечение реализации программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах (при наличии) и (или) квалификационных справочниках.

Все преподаватели занимаются научной, учебно-методической и (или) практической деятельностью, соответствующей профилю преподаваемых дисциплин.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе педагогических работников университета, составляет не менее 70 %.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и (или) работников организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, (имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) в общем числе работников составляет не менее 5 %.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляет научно-педагогический работник университета, имеющий ученую степень, осуществляющий самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты или участвующий в осуществлении таких проектов, по направлению подготовки, имеющий ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющий ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

#### **4.4. Финансовые условия реализации программы**

Размер средств на реализацию образовательной программы ежегодно утверждается приказом ректора.

#### **4.5. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе определяется в соответствии с Положением о внутренней независимой оценке качества образования.