

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНА
Решением Ученого совета,
протокол от 31.03.2025
№ 10

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

от 02.04.2025 № 084-4482

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

	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан:	А. Д. Тошев
Пользователь:	toshevad
Дата подписания:	14.04.2025

А. Д. Тошев

Руководитель магистерской
программы

д. техн.н., профессор

	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан:	А. Д. Тошев
Пользователь:	toshevad
Дата подписания:	25.04.2025

А. Д. Тошев

Челябинск 2025

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	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
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
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:

технологический;

научно-исследовательский;
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 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. Умеет: - 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. Имеет практический опыт: - самостоятельной научной, технической и педагогической деятельности; - сбора, систематизации, анализа информации на основе принципов системного подхода.

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Определяет этапы жизненного цикла проекта, выстраивает последовательность их реализации	Знает: основные принципы и подходы к разработке новых рецептов 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 рецептов и технологий. Умеет: 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. Имеет практический опыт: разработки рецептов 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.
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды,	Разрабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели; умеет организовывать и руководить	Знает: технологии маркетинговых исследований деятельности предприятий питания; методы анализа рынка и оценки конкурентоспособности предприятий[1];

вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	работой команды	основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента; принципы организации и нормирования труда на предприятиях, методы принятия управленческих решений; 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; 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; 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; 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; 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; командной работы; использования методических инструментов выработки творческих и нестандартных
---	------------------------	---

		решений; принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия; владения современными методами и средствами обучения; организации условий для профессионального роста сотрудников; совершенствования профессиональных знаний и умений; поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания.
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Использует современные коммуникативные технологии на русском и иностранном языках для получения информации и профессионального взаимодействия	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. 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 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. 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).
--	--	---

УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	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	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. 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. Имеет практический опыт: организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом межкультурных особенностей; организации социального взаимодействия с учетом социокультурных особенностей.
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	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	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. Умеет: разрабатывать бизнес-планы и

		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. 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.
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию,	Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику развития предприятия; умеет оценивать	Знает: иностранный язык в объеме необходимом для осуществления письменной и устной коммуникации в профессионально-деловой и научной сферах; основную

инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	конкурентоспособность предприятия и предлагать решения по ее повышению	профессиональную терминологию на иностранном языке; правила ведения деловой корреспонденции на иностранном языке; социокультурную специфику международного профессионально-делового общения; основы бизнес-планирования и экономики предприятий, финансовой деятельности; 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; способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям. Умеет: 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; организовывать деловые переговоры; 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 собственный творческий потенциал в научно-исследовательской работе и практической деятельности; 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.
---	---	--

		Имеет практический опыт: 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); ведения деловых переговоров; 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; 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.
--	--	---

ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Анализирует технологические процессы производства продукции различного назначения и предлагает пути совершенствования технологических процессов	Знает: современные технологии производства продуктов питания; способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; современные подходы к организации технологических процессов производства продуктов питания; особенности строения и основные свойства пищевых компонентов и их преобразования в ходе технологических процессов. Умеет: вести поиск и анализировать научную информацию в области производства пищевой 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; оценивать эффективность технологических процессов производства продукции различного назначения; анализировать технологические процессы и обосновывать выбор технологических параметров для получения продуктов с заданными свойствами и составом. Имеет практический опыт: организации научных исследований; 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; оптимизации технологических процессов производства продуктов питания; разработки технологических процессов производства продуктов питания с заданными свойствами и составом.
---	--	--

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	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	Знает: способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; современные методы исследования свойств сырья и готовой продукции; современные методы анализа данных. Умеет: 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 оценку качества сырья и разрабатываемой продукции; проводить анализ результатов экспериментальных исследований. Имеет практический опыт: 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; использования современных методов оценки качества сырья и готовой продукции для обоснования выбранных технологических решений; обработки результатов НИР и анализ полученных данных.
--	--	--

ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Использует знания методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов для разработки новых технологий производства продукции	Знает: методологию проектирования продуктов питания; методологию научного исследования; методы моделирования и планирования экспериментальных исследований в области пищевых производств; современные программные средства для моделирования продуктов питания и технологических процессов, обработки и анализа экспериментальных данных. Умеет: использовать методы моделирования и оптимизации рецептур и технологических процессов производства пищевых продуктов; проводить поиск и анализ научной и технической информации; разрабатывать модели пищевых продуктов; оптимизировать технологические процессы; использовать современные программные средства для поиска информации, моделирования рецептур и параметров технологических процессов. Имеет практический опыт: оптимизации рецептуры и разработке моделей пищевых продуктов; использования современных технических средств для разработки моделей продукции; использования методов планирования экспериментальной деятельности; использования современных технических средств для разработки моделей пищевой продукции.
---	--	--

ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Владеет приемами, практическими навыками и методами организации и проведения научно-исследовательской работы; умеет составлять научно-техническую документацию	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; современные методы исследования свойств сырья и готовой продукции. 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; составлять план экспериментального исследования свойств сырья и готовой продукции в соответствии с целями НИР. Имеет практический опыт: - сбора, систематизации, анализа информации на основе принципов системного подхода; организации НИР; организации экспериментальной работы в рамках выбранной цели и задач; организации НИР.
--	---	---

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 технологии продукции и организации общественного питания Е/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: принципы совершенствования технологических процессов производства продуктов питания на основе использования региональных ресурсов; методологию проектирования продуктов с заданными свойствами и составом; особенности строения и функции основных макро- и микронутриентов и их роль в формировании качества продуктов питания; 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; 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 БАД; методы получения БАВ из различных видов сырья и их использование в производстве продуктов питания; современные технологии производства продуктов питания; основные принципы и подходы к созданию новых рецептур; основные критерии оптимизации состава продуктов; современные подходы к организации и планированию НИР в области производства продуктов питания; способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; прогрессивные технологии и формы организации производства продуктов питания; основные виды нормативно-технической документации и требования к ее разработке; современные программные средства для оптимизации и моделирования рецептур и технологий производства продуктов питания; способы повышения конкурентоспособности продукции общественного питания; способы повышения эффективности деятельности предприятий питания Умеет: применять принципы совершенствования производства продуктов питания на основе региональных ресурсов; анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания; прогнозировать функционально-технологические изменения
--	--	--	--

			свойств макро- и микронутриентов при производстве продуктов питания; 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; 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 исследования по выделению БАВ из сырья различного
--	--	--	--

			происхождения; проводить поиск и обоснование путей повышения эффективности производства продуктов питания; разрабатывать новые рецептуры и технологии производства продуктов питания; анализировать и выбирать перспективные ингредиенты для получения продуктов питания с заданными свойствами и составом; организовывать проведение НИР в рамках профессиональной деятельности; 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 инновационные технологии производства продукции; разрабатывать НТД на новую продукцию и внедрять ее в производство; использовать современные программные средства для оптимизации рецептур и технологий производства продуктов питания; разрабатывать и внедрять в производство новые технологии, рациональные формы и методы организации производства Имеет практический опыт: обоснования использования региональных ресурсов для совершенствования технологических процессов производства продуктов питания; навыками контроля
--	--	--	--

			качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; обоснования функционально-технологических изменений свойств макро- и микронутриентов при производстве продуктов питания; разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров; выделения БАВ из сырья различного происхождения; разработки технологий применения БАД в производстве продуктов питания; разработки и внедрения инновационных технологий в производство продуктов питания; разработки новых видов продукции с заданными свойствами и составом; организации и проведения НИР в области 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; поиска и разработки
--	--	--	---

			инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания; по разработке и внедрению НТД на предприятиях питания; использования современных программных средств для оптимизации рецептур и технологий производства продуктов питания; разработки и внедрения новых технологий производства продуктов питания; разработки и внедрения систем качества продукции на основе международных стандартов
ПК-2 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	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 безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией[4]; 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; методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса и с учетом требований рыночной экономики; современные способы поиска и анализа научной информации; особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров;

				теоретические основы НИР; современные методы исследования свойств сырья и готовой продукции; современные методы организации научных исследований; современные методы анализа свойств сырья и готовой продукции; методы анализа и представления данных экспериментальной работы; методы оценки качества сырья и готовой продукции; способы управления технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества; современные программные средства для анализа и обработки данных научных исследований 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;
--	--	--	--	--

			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; организовывать НИР в рамках профессиональной деятельности; 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 анализ свойств сырья и готовой продукции; разрабатывать методологию исследования в рамках поставленных задач; обосновывать выбор методов исследования на основе принципов системного подхода; проводить оценку качества продукции различного назначения; использовать современные программные средства для анализа и обработки данных научных исследований 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; проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров; организации проведения НИР в рамках профессиональной деятельности; организации научных исследований по изучению свойств сырья и готовой продукции; организации НИР в области производства продуктов питания; организации и проведения научных исследований в рамках профессиональной деятельности; проведения оценки качества продукции различного назначения; анализа и обработки данных научных исследований с использованием современных программных средств
ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать стратегию развития предприятий питания	Определяет стратегию развития предприятия; проводит контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия	33.008 Руководитель предприятия питания С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	Знает: основы бизнес-планирования и экономики предприятий ресторанного бизнеса, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы[5]; инноватику экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания; способы анализа информации, процессов и деятельности предприятий питания; структуру и способы управления системой качества и

				безопасности продукции на предприятии; современные направления развития предприятий питания; инновационные технологии в производстве продуктов питания Умеет: получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; разрабатывать методики и критерии анализа производственной деятельности предприятий питания; формировать маркетинговую стратегию развития предприятия, разрабатывать конкурентоспособные концепции развития предприятия; обосновывать необходимость разработки и внедрения инновационных технологий в производство продуктов питания; составлять НТД на новую продукцию Имеет практический опыт: расчета основных планово-экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
--	--	--	--	---

			производства; в области анализа информации и оценки производственной деятельности и рисков; организации контроля за реализацией маркетинговых планов и программ, выявления рисков в области управления качеством продукции питания; анализа и обоснования практической значимости результатов НИР; представления результатов научно работы в форме докладов, статей, отчетов о НИР
--	--	--	---

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
Иностранный язык в профессиональной деятельности				+			+							
Современные информационные технологии в производстве продуктов питания										+		+	+	
Современные методы исследования сырья и продуктов питания											+		+	
Методология проектирования продуктов питания		+								+		+	+	
Теоретические основы производства продуктов питания с заданными свойствами и составом								+				+		

Педагогика высшей школы			+		+									
История и методология науки	+										+			
Инновационный менеджмент			+			+	+							
Философия научного знания	+													
Планирование и организация эксперимента										+	+		+	
Макро- и микронутриенты в пищевом сырье и продуктах питания												+		
Методология разработки нормативно- технической документации на предприятиях общественного питания												+		
Химия высокомолекуля рных полимеров продуктов питания												+	+	

Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность						+						+		
Технология специализированных продуктов питания		+											+	
Передовые технологии разработки БАД и функциональных ингредиентов для продуктов питания												+		
Моделирование технологических процессов производства продуктов питания				+									+	
Использование региональных ресурсов в производстве новых пищевых продуктов												+		
Инновационные технологии в производстве продуктов питания			+									+		+

Бизнес-планирование в ресторанной деятельности			+		+									+
Производственная практика (научно-исследовательская работа) (2 семестр)								+		+			+	
Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр)									+			+		+
Производственная практика (научно-исследовательская работа) (1 семестр)											+	+		
Производственная практика (научно-исследовательская работа) (3 семестр)								+	+			+	+	
Производственная практика (преддипломная) (4 семестр)						+								+
Производственная практика (технологическая) (2 семестр)				+									+	

Инноватика экспериментальн о- исследовательск ой работы в индустрии питания*							+						+	+	
Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания*							+	+	+				+		
Управление проектами*		+				+	+								

*факультативные дисциплины

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.

4.6. Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по образовательной программе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется университетом с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья совместно с другими обучающимися.

Университет предоставляет инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при

необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

При необходимости для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть разработан индивидуальный порядок освоения образовательной программы.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрено использование специальных технических средств обучения и реабилитации, ассистивных информационных технологий.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, в том числе с использованием специальных технических средств обучения и ассистивных информационных технологий.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплин по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья с соблюдением принципов здоровьесберегающих технологий и адаптивной физической культуры.

В случае необходимости использования электронного обучения, дистанционных образовательных технологий для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Выбор методов обучения осуществляется преподавателями, исходя из их доступности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Конкретные формы и виды самостоятельной работы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются преподавателями с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

Практическая подготовка обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения практики учитываются условия доступности и рекомендации о противопоказанных видах трудовой деятельности и рекомендуемых условиях труда, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида.

Проведение текущей, промежуточной, государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.