

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНА
Решением Ученого совета,
протокол от 31.03.2025
№ 10

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

от 02.04.2025 № 084-4484

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 заочная

Срок обучения 2 года 6 месяцев

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: | 17.04.2025 |

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 |
|--|---|---|---|
| 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 |
| 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 |

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:

организационно-управленческий;

научно-исследовательский;
технологический.

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

Срок освоения образовательной программы по заочной форме увеличен на 6 месяцев относительно нормативного срока и составляет 2 года 6 месяцев.

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) |
|--|--|---|
| <p>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> | <p>использует критический анализ, систематизацию и обобщение информации для выработки стратегии действий</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; - основные этапы развития науки и техники в рамках направления подготовки; структуру научного знания; принципы системного подхода в науке.</p> <p>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.</p> <p>Имеет практический опыт: - сбора, систематизации, анализа информации на основе принципов системного подхода; - самостоятельной научной, технической и педагогической деятельности.</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: 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; 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.</p> <p>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; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции.</p> <p>Имеет практический опыт: разработки рецептов пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; производства продукции питания специализированного назначения.</p> |
| <p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p> | <p>Разрабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели; умеет организовывать и руководить работой команды</p> | <p>Знает: технологии маркетинговых исследований деятельности предприятий питания; методы анализа рынка и оценки конкурентоспособности предприятий[1]; 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;</p> <p>методики диагностики качества исполнения</p> |

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.

| | | |
|--|--|--|
| <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 рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека[2]; 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; 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.</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; пополнения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в</p> |
|--|--|--|

| | | |
|---|--|--|
| | | <p>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</p> | <p>Знает: основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента; сущность и структуру инновационных процессов; основные стратегии развития инновационной деятельности; методологический аппарат инновационного менеджмента; 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</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда</p> | <p>производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека.</p> <p>Умеет: 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; 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.</p> <p>Имеет практический опыт: принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия; командной работы; выработки творческих и нестандартных решений; способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.</p> |
| <p>ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p> | <p>Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику развития предприятия; умеет оценивать конкурентоспособность предприятия и предлагать решения по ее повышению</p> | <p>Знает: 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; социокультурную специфику международного профессионально-делового общения; методы и средства научного познания как основу для саморазвития и самореализации; основные определения, понятия и содержание</p> |

инновационного менеджмента; сущность и структуру инновационных процессов; основные стратегии развития инновационной деятельности; методологический аппарат инновационного менеджмента; 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; использовать собственный творческий потенциал в научно-исследовательской работе и практической деятельности; 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; 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); навыками саморазвития, самореализации личности и применять их на практике;

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия; командной работы; выработки творческих и нестандартных 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.</p> |
|--|--|---|

| | | |
|---|--|--|
| <p>ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p> | <p>Анализирует технологические процессы производства продукции различного назначения и предлагает пути совершенствования технологических процессов</p> | <p>Знает: современные технологии производства продуктов питания; современные подходы к организации технологических процессов производства продуктов питания; особенности строения и основные свойства пищевых компонентов и их преобразования в ходе технологических процессов; способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; современные подходы к организации технологических процессов производства продуктов питания. Умеет: вести поиск и анализировать научную информацию в области производства пищевой продукции; оценивать эффективность технологических процессов производства продукции различного назначения; анализировать технологические процессы и обосновывать выбор технологических параметров для получения продуктов с заданными свойствами и составом; 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. Имеет практический опыт: организации научных исследований; оптимизации технологических процессов производства продуктов питания; разработки технологических процессов производства продуктов питания с заданными свойствами и составом; 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.</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: современные методы исследования свойств сырья и готовой продукции; способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; современные методы анализа данных; способы и методы оценки качества пищевой продукции.</p> <p>Умеет: 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; проводить оценку качества сырья и готовой продукции; разрабатывать требования к качеству продукции.</p> <p>Имеет практический опыт: 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; использования современных методов для проведения оценки качества сырья и готовой продукции; разработки нормативной документации в области управления качеством.</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 проектирования продуктов питания; методологию научного исследования; современные программные средства для моделирования продуктов питания и технологических процессов, обработки и анализа экспериментальных данных.</p> <p>Умеет: разрабатывать модели пищевых продуктов; оптимизировать технологические процессы; использовать методы моделирования и оптимизации рецептур и технологических процессов производства пищевых продуктов; проводить поиск и анализ научной и технической информации; использовать современные программные средства для поиска информации, моделирования рецептур и параметров технологических процессов.</p> <p>Имеет практический опыт: использования методов планирования экспериментальной деятельности; оптимизации рецептуры и разработке моделей пищевых продуктов; использования современных технических средств для разработки моделей продукции; использования современных технических средств для разработки моделей пищевой 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: методологические основы организации научно-исследовательской работы; современные подходы к организации научных исследований; - 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 исследования свойств сырья и готовой продукции.</p> <p>Умеет: проводить поиск и анализ научной информации используя современные технические средства; составлять план экспериментального исследования; - осуществлять сбор, систематизацию и анализ информации на основе системного подхода в рамках поставленной проблемы; способен оценивать адекватность и достоверность информации; составлять план экспериментального исследования свойств сырья и готовой продукции в соответствии с целями НИР.</p> <p>Имеет практический опыт: организации НИР; организации экспериментальной работы в рамках выбранной цели и задач; - сбора, систематизации, анализа информации на основе принципов системного подхода; организации НИР.</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: 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; особенности строения и функции основных мк- и микронутриентов и их роль в формировании качества продуктов питания; методологию проектирования продуктов с заданными свойствами и составом; принципы совершенствования технологических процессов производства продуктов питания на основе использования региональных ресурсов; 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; 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; современные технологии производства продуктов питания; способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; прогрессивные технологии и формы организации производства продуктов питания; способы повышения конкурентоспособности продукции общественного питания; способы повышения конкурентоспособности продукции общественного питания; способы повышения эффективности деятельности предприятий питания; современные программные средства для оптимизации и моделирования рецептур и технологий производства продуктов питания; 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; способы повышения эффективности деятельности предприятий питания; способы повышения эффективности деятельности предприятий питания; основные виды нормативно-технической документации и требования к ее разработке

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; прогнозировать функционально-технологические изменения свойств макро- и микронутриентов при производстве продуктов питания; анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания; применять принципы совершенствования производства продуктов питания на основе региональных ресурсов; 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; анализировать и выбирать перспективные ингредиенты для получения продуктов питания с заданными свойствами и составом; организовывать проведение НИР в рамках профессиональной деятельности; 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; разрабатывать инновационные технологии производства продукции; разрабатывать и внедрять в производство новые технологии, рациональные формы и методы организации производства; разрабатывать и внедрять в производство новые технологии, рациональные формы и методы организации производства; использовать современные программные средства для оптимизации рецептур и технологий производства продуктов 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; разрабатывать и внедрять в производство новые технологии, рациональные формы и методы организации производства; разрабатывать и внедрять в производство новые технологии. рациональные формы и методы организации производства; разрабатывать НТД на новую продукцию и внедрять ее в производство

Имеет практический опыт: разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; обоснования функционально-технологических изменений свойств макро- и микронутриентов при производстве продуктов питания; навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; обоснования использования региональных ресурсов для совершенствования технологических процессов производства продуктов питания; проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров; выделения БАВ из сырья различного происхождения; разработки технологий применения БАД в производстве продуктов питания; разработки новых видов продукции с заданными свойствами и составом; организации и проведения НИР в области производства

продуктов питания; 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; поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания; разработки и внедрения новых технологий производства продуктов питания; разработки и внедрения новых технологий производства продуктов питания; разработки и внедрения систем качества продукции на основе международных стандартов; использования современных программных средств для оптимизации рецептур и технологий производства продуктов питания; способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; разработки и внедрения систем управления качеством продуктов питания на основе международных стандартов; разработки и внедрения новых технологий производства продуктов питания; разработки и внедрения систем управления качеством продуктов питания на основе международных

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | стандартов; по разработке и внедрению НТД на предприятиях питания |
| 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; теоретические основы НИР; 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; 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; основные принципы и подходы к организации НИР; приемы и методы анализа сырья и готовой продукции; современные программные средства для анализа и обработки данных научных исследований; основные |

принципы и подходы к организации НИР; приемы и методы анализа сырья и готовой продукции; методы оценки качества сырья и готовой продукции; способы управления технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества

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; организовывать НИР в рамках профессиональной деятельности; 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; 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; разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья и готовой продукции в соответствии с целями и задачи исследования; использовать современные программные средства для анализа и обработки данных научных исследований; разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья и готовой продукции в соответствии с целями и задачи исследования; проводить оценку качества продукции различного назначения

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; организации проведения НИР в рамках профессиональной деятельности; работы с современными информационно-поисковыми системами; отбора и систематизации научно информации; проведения исследований основных

| | | | |
|---|--|--|---|
| | | | <p>функционально-технологических свойств биополимеров; 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; организации НИР и проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализа и обработки данных научных исследований с использованием современных программных средств; организации НИР и проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; проведения оценки качества продукции различного назначения</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]; инноватику экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания; современные направления развития предприятий питания; современные направления развития предприятий питания Умеет: получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания; планировать объем производства предприятий</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>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; обосновывать необходимость внедрения инноваций в технологический процесс; обосновывать необходимость внедрения инноваций в технологический процесс</p> <p>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; анализа и обоснования практической значимости результатов НИР; разработки практических рекомендаций по внедрению результатов НИР; анализа и обоснования практической значимости результатов НИР; разработки практических рекомендаций по внедрению результатов НИР</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 |
|--|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|
| Современные методы исследования сырья и продуктов питания | | | | | | | | | | | + | | + | |
| Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | | + | | | + | | | | | | | |
| Современные информационные технологии в производстве продуктов питания | | | | | | | | | | + | | + | + | |
| История и методология науки | + | | | | | | | | | | + | | | |
| Планирование и организация эксперимента | | | | | | | | | | + | + | | + | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|---|---|---|---|--|--|--|--|---|---|
| Теоретические основы производства продуктов питания с заданными свойствами и составом | | | | | | | | + | | | | | + | |
| Инновационный менеджмент | | | + | | | + | + | | | | | | | |
| Педагогика высшей школы | | | + | | + | | | | | | | | | |
| Методология проектирования продуктов питания | | | + | | | | | | | | | | + | + |
| Философия научного знания | | | + | | | | | | | | | | | |
| Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность | | | | | | | | + | | | | | + | |
| Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания | | | | | | | | | | | | | + | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|---|--|---|--|--|---|---|---|--|---|---|---|
| Бизнес-планирование в ресторанной деятельности | | | + | | + | | | | | | | | | + |
| Иновационные технологии в производстве продуктов питания | | | + | | | | | | | | | | + | + |
| Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр) | | | | | | | | + | + | | | | + | + |
| Производственная практика (научно-исследовательская работа) (2 семестр) | | | | | | | | + | | + | | | | + |
| Производственная практика (научно-исследовательская работа) (1 семестр) | | | | | | | | | | | | + | + | |
| Производственная практика (научно-исследовательская работа) (5 семестр) | | | | | | | | | + | | | | + | + |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|--|--|--|---|---|---|---|
| Производственная практика (научно-исследовательская работа) (3 семестр) | | | | | | | | + | + | | | | | + | + | | |
| Производственная практика (технологическая) (4 семестр) | | | | | | | | | | | | | | | + | + | |
| Производственная практика (преддипломная) (5 семестр) | | | | | | | | | | | | | | | + | | + |
| Инноватика экспериментальной исследовательской работы в индустрии питания* | | | | | | | | + | | | | | | | + | + | |
| Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания* | | | | | | | | + | + | + | | | | | + | | |

*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.