

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Первый проректор

\_\_\_\_\_ Е.И. Рассторгуев  
« 06 » \_\_\_\_\_ 2015 г.



**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания  
Квалификация – Магистр

Форма обучения: очная

Новосибирск – 2015

# 1. Общие положения

## 1.1 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов.

В образовательной программе определяются:

- планируемые результаты освоения образовательной программы - компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом, и компетенции обучающихся, установленные организацией дополнительно к компетенциям, установленным образовательным стандартом, с учетом направленности образовательной программы;
- планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Периодичность обновления комплекта документов по образовательной программе с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы на срок действия ФГОС по данному образовательному направлению соответствует «Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Новосибирском государственном техническом университете (НГТУ)».

Информация об образовательной программе размещена на официальном сайте НГТУ в сети «Интернет» Ссылка на открытый раздел сайта, где размещена ООП: [http://www.nstu.ru/education/edu\\_plans](http://www.nstu.ru/education/edu_plans)

В общей характеристике образовательной программы указываются:

- квалификация, присваиваемая выпускникам;
- вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники;
- направленность (профиль) образовательной программы;
- планируемые результаты освоения образовательной программы;
- сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы;
- иные сведения, характеризующие содержание и организацию образовательного процесса, установленные Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Новосибирском государственном техническом университете (Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре в Новосибирском государственном техническом университете) и Порядком разработки и утверждения образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры в НГТУ (Порядком разработки и утверждения образовательных программ подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре в НГТУ).

1.1.1 В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности (далее вместе – виды учебной деятельности) с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (далее – контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

1.1.2 В календарном учебном графике указываются периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул.

1.1.3 Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

1.1.4 Программа практики включает в себя:

- указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;

- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

1.1.5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике, входящий в состав соответственно рабочей программы дисциплины (модуля) или программы практики, включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал и процедур оценивания для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) или практике;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1.1.6 Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал и процедур оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

## **1.2 Цель (миссия) образовательной программы**

Подготовка магистра, способного осуществлять производственно-технологическую, организационно-управленческую, научно-исследовательскую, маркетинговую и проектную профессиональную деятельность, связанную с организацией общественного питания коммерческой и социальной направленности.

4. Основная образовательная программа (ООП) ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний специалиста;
- ориентацию на развитие местного регионального сообщества;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере;

- самостоятельное выполнение научных исследований в области безопасности, планирование экспериментов, обработка, анализ и обобщение их результатов, построение прогнозов;

4.1. Формированию компетенций на реализацию производственных процессов по установленным критериям; установление приоритетов и внедрение системы качества и безопасности продуктов питания с целью снижения воздействия негативных факторов на человека и окружающую среду.

4.2. Развитию способности прогнозировать будущие результаты деятельности и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, культурные, технологические и финансовые составляющие.

- 4.3. Анализа и контроля за разработкой и реализацией маркетинговых мероприятий.
- 4.4. Формирование навыков в применении прогрессивных инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов, сооружений предприятий питания.

### **1.3 Сроки освоения образовательной программы**

Нормативный срок освоения основной образовательной программы магистратуры (для очной формы обучения) составляет 2 года, трудоемкость освоения – 120 зачетных единиц.

### **1.4 Язык реализации образовательной программы**

Образовательная программа магистратуры реализуется на государственном языке.

### **1.5 Нормативная база (в редакции от 04.02.2016)**

Требования и условия реализации основной образовательной программы 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания установлены:

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Положением о лицензировании образовательной деятельности, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 28.10.2013 № 966;

Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки России от 20.11.2014 №1482 (зарегистрировано в Минюсте России 11.12.2014 г №35142);

- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 27.11.2015 № 1383 (зарегистрирован Минюстом России 18.12.2015, регистрационный № 40168);

- Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.01.2014 № 2 (зарегистрирован Минюстом России 04.04.2014, регистрационный № 31823);

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры от 29.06.2015 № 636 (зарегистрирован Минюстом России 22.07.2015, регистрационный № 38132);

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Минобрнауки России от 19.12.2013 № 1367 (зарегистрирован Минюстом России 24.02.2014, регистрационный № 31402);

- Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Новосибирском государственном техническом университете (НГТУ) от 30.09.2015;

- Порядком разработки и утверждения образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры, программ аспирантуры в Новосибирском государственном техническом университете от 30.09.2015;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Новосибирском государственном техническом университете от 30.09.2015;

- Положением о порядке проведения практики студентов и аспирантов Новосибирского государственного технического университета от 27.01.2016;

- Порядком перехода лиц, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования, с платного обучения на бесплатное в Новосибирском государственном техническом университете от 30.09.2015;
- Положением о государственной итоговой аттестации выпускников федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Новосибирский государственный технический университет» по образовательным программам, реализуемым в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования от 30.09.2015;
- Временным положением об организации промежуточной аттестации (экзаменах и зачетах) по основным образовательным программам, реализуемым в НГТУ на основе федеральных государственных образовательных стандартов от 30.09.2015;
- Положением о балльно-рейтинговой системе оценки достижений студентов Новосибирского государственного технического университета от 02.07.2009;
- Порядком формирования индивидуальных образовательных траекторий по образовательным программам высшего образования в Новосибирском государственном техническом университете от 30.09.2015;
- Положением об экстернате в новосибирском государственном техническом университете от 30.09.2015;
- Положением о порядке перезачетов и переаттестации дисциплин в НГТУ от 30.09.2015;
- Порядком реализации образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в Новосибирском государственном техническом университете от 30.09.2015.

### **1.6 Особенности образовательной программы**

- При разработке ООП учтены требования регионального рынка труда, состояние и перспективы развития отрасли;
- Компетенции, приобретаемые выпускниками, сформулированы также с учетом требований международных профессиональных сообществ, аккредитационных агентств – Организации Объединенных Наций (охрана окружающей природной среды), Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ).
- Образовательная программа разработана на основе принципов Болонского соглашения и предусматривает реализацию системы зачетных единиц (ECTS) для признания учебных достижений студентов.
- По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца, а также европейское приложение к диплому (Diploma Supplement).
- Образовательная программа предусматривает непрерывную учебно-производственную практику и распределённую научно-исследовательскую практику, которые осуществляются в организациях и на предприятиях, деятельность которых связана с общественным питанием.
- Образовательная программа предусматривает выполнение курсовых и выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций) по реальной тематике, определяемой предприятиями-работодателями: ОАО «Фуд-мастер»; управление потребительского рынка мэрии г.Новосибирска и Министерства промышленности Правительства Новосибирской области и др.
- Образовательная программа предусматривает применение балльно-рейтинговой системы оценки достижений обучающихся, для отдельных дисциплин применение тестовой формы контроля. Итоговая аттестация включает сдачу государственного экзамена по специальности и защиту магистерской диссертации.
- Внеучебная работа студентов связана с самообразованием, подготовкой и участием в работе конференций различного уровня; организацией мероприятий по экологического образованию студентов; профориентацией школьников и др.

### **1.7 Востребованность выпускников**

Магистры образовательного направления 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания востребованы Департаментами потребительского рынка мэрии г.Новосибирска, Минпромторга, Министерством образования Правительства НСО, научно-производственными центрами пищевых технологий и др..

### **1.8 Требования для поступления на программу**

К освоению образовательной программы магистратуры допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня и прошедшие вступительные испытания (тестовые вступительные задания).

### **1.9 Возможности продолжения образования**

По завершению магистерской программы 19.04.04 – «Технология продукции и организация общественного питания возможно продолжение образования в аспирантуре 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

## **2. Квалификационная характеристика выпускника**

**2.1. Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:**

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятии питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятия;
- контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий;
- научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

**2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:**

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- предприятия питания различных и нетрадиционных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

**2.3. Магистр по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к следующим видам профессиональной деятельности:**

Основным видом профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник, является:

- научно-исследовательская.
- дополнительные профессиональные компетенции:
  - ПК1–ПК7 (производственно-технологическая)
  - ПК8–ПК15 (организационно-управленческая)

- ПК25–ПК27(маркетинговая)
- ПК29–ПК32 (проектная)
- производственно-технологической;

Все виды профессиональной деятельности согласованы с такими организациями как Управление департамента Минпромторга Правительства Новосибирской области, ОАО «Промстройпроект», Центр пищевых технологий, органами Роспотребнадзора и др.

Выбор профессиональной деятельности магистрантами осуществляется в процессе обучения за счет изучения соответствующих дисциплин по выбору, прохождения всех видов практик и выполнения научно-исследовательской работы.

Порядок выбора видов профессиональной деятельности магистрантом путем подачи личного заявления в деканат или указать в личном кабинете магистранта.

2.4. Магистр по направлению 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания должен быть подготовлен к решению следующих профессиональных задач согласно с направленностью ООП магистратуры и **видами профессиональной деятельности:**

**научно-исследовательская деятельность:**

разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;

разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;

разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;

разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания,

**производственно-технологическая деятельность:**

контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;

разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;

обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;

разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству; требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства; разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания; установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;

установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;

установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;

учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;

разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;

согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативность;

проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;

повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;

поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;

повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;

применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;

выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания; обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами; разработка новых конкурентоспособных концепций;

разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;

установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;

подбор и развитие персонала, оплата его труда; политика закупок продуктов и управление запасами; стратегия развития процесса продаж;

разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;

разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда; контроль за документооборотом на предприятии питания; организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;

оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.

#### **организационно-управленческая деятельность:**

разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания; установка требований к объемам продаж на предприятии; разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами предприятия;

разработка требований к взаимодействию процесса обслуживания гостей с другими бизнес-процессами предприятия;

разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия;  
разработка и оценка эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания;  
организация процесса кадрового делопроизводства;  
анализ и оценка социальной и морально-психологической обстановки в коллективе работников предприятия;  
разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;  
разработка требований к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту в части управления персоналом;  
организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений;  
организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания;  
оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;  
управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;  
разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания;  
разработка автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания;  
поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;  
адаптация современных версий систем управления качества конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции;  
организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания;

**маркетинговая деятельность:**

проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции;  
разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования;  
разработка требований к маркетинговой стратегии деятельности предприятия на основе маркетинговой информации;  
формирование маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций направленных на повышение продаж продукции;  
контроль за реализацией маркетинговых планов и программ;  
оценка рисков в области маркетинговой деятельности предприятия питания;

**проектная деятельность:**

разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания;  
оценка рисков при управлении проектами реконструкции и открытия предприятия питания;

подбор и расчеты технологического оборудования, его размещения и монтажа; контроль, оценка качества и приемка строительного-монтажных работ в соответствии с проектом после реконструкции;

разработка проектов нормативно-технической и технологической документации предприятий.

2.5. Планируемые результаты освоения ООП (компетенции), соотнесенные с результатами обучения по дисциплинам (модулям).

Выпускник по направлению подготовки 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания с квалификацией «Магистр» в соответствии с целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими компетенциями (таблица 2.1)

Общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции выпускника

Коды компетенций	Компетенции ФГОС, знания/умения
<b>общекультурные компетенции</b>	
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
<b>общепрофессиональные компетенции</b>	
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
ОПК-4	способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж предприятия
<b>профессиональные компетенции</b>	
<b>производственно-технологическая деятельность</b>	
ПК-1	готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность
ПК-2	способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов
ПК-3	способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы

	качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия
ПК-4	способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-5	способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами
ПК-6	готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж
ПК-7	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
	<b>организационно-управленческая деятельность</b>
ПК-8	способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности
ПК-9	способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия
ПК-10	способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками
ПК-11	способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством
ПК-12	способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
ПК-13	способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания
ПК-14	способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания
ПК-15	готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания
	<b>научно-исследовательская деятельность</b>
ПК-16	способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач
ПК-17	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-18	владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
ПК-19	готовностью к использованию практических навыков в организации и

	управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов
ПК-20	способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля
ПК-21	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
ПК-22	способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
ПК-23	способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания
ПК-24	способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
	<b>маркетинговая деятельность</b>
ПК-25	готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания
ПК-26	способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски
ПК-27	способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания
ПК-28	способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью
	<b>проектная деятельность</b>
ПК-29	способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания
ПК-30	способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания
ПК-31	способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
ПК-32	способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания

### 3. Содержание основной образовательной программы

#### 3.1. Структура образовательной программы магистратуры

Структура программы магистратуры		Объем программы в зачетных единицах
Блок 1	Дисциплина (модули)	60
	Базовая часть	24

	Вариативная часть	36
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	51
	Вариативная часть	51
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы магистратуры		120

### 3.2 Характеристика содержания дисциплин

Содержание дисциплин, предусмотренных учебным планом (таблица 3.2), определяется требованиями к результатам освоения образовательной программы (компетенциями). Приведенное в таблице 3.2 соответствие между знаниями и умениями выпускника и учебными дисциплинами в обязательном порядке отражается в разделе «Внешние требования» в рабочих программах учебных дисциплин.

Таблица 3.2

#### Характеристика содержания дисциплин

Код компетенции	Код знания / умения	Наименование дисциплин, знания и умения
-----------------	---------------------	---

#### Б1.1 Философия

ОК.1	31	знать системную периодизацию истории науки и техники
	32	знать современную научную картину мира
	33	знать основные методологические концепции современной науки
	34	знать основные методы научного познания
ОК.3	33	знать особенности формирования и передачи знаний

#### Б1.2 Математическое моделирование

ПК.5/ПТ	32	знать математические методы обработки информации для принятия решений в ситуациях с множественными факторами
ПК.21/НИ	31	уметь решать задачи линейного программирования геометрическим и симплекс методами
	32	знать базис современного математического моделирования
	У1	уметь осуществлять постановку транспортной задачи и решать ее симплекс-методом и
	У2	уметь оценивать точность разрабатываемых моделей
	У3	уметь строить трендовые модели

#### Б1.3 Оптимизация технологических процессов общественного питания

ОК.2	33	знать методы и тенденции оптимизации технологических процессов
ПК.3/ПТ	33	знать оптимальные параметры технологических процессов производства
ПК.7/ПТ	У3	уметь составлять алгоритмы и программы расчета оптимальных параметров технологических процессов производства
ПК.21/НИ	33	знать методы подбора оптимальных технологических режимов

#### Б1.4 Правовое регулирование хозяйственной деятельности предприятий

ОПК.4	32	знать нормативные требования к документообороту на предприятии
	У2	уметь организовать документооборот предприятия в соответствии с нормативными
ПК.10/ОУ	31	знать нормативно-правовую основу для заключения договоров
ПК.11/ОУ	31	знать законодательство в области бухгалтерского учета на предприятии

#### Б1.5 Управление персоналом на предприятии общественного питания

ОК.2	У2	уметь управлять групповой динамикой, решать конфликты в команде
ОПК.2	32	знать и уметь применять методы управления коллективом с учетом социальных, культурных, конфессиональных и этнических особенностей
ПК.15/ОУ	31	знать методы стимулирования и контроля персонала
	У2	уметь находить управленческие решения в области организации и нормирования труда

### **Б1.6.1 Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании**

ОПК.3	31	знать этапы разработки эффективной стратегии и разработки политики предприятия
	32	знать особенности формирования финансовых и материальных ресурсов предприятий
ПК.6/ПТ	32	знать особенности логистических процессов при производстве продукции
ПК.6/ПТ	34	знать основы целеполагания и целевого управления
ПК.8/ОУ	31	знать и уметь идентифицировать приоритеты в стратегии развития предприятия
ПК.12/ОУ	31	знать и применять методы оценки результативности экономической деятельности
	У2	уметь осуществлять анализ результативности экономической деятельности с учетом внешней и внутренней среды предприятия
ПК.13/ОУ	31	знать и уметь применять методы прогнозирования результатов деятельности предприятия

### **Б1.6.2 Системы управления процессами производства и обслуживания и информационные технологии**

ОПК.4	У1	уметь организовать документооборот предприятия с помощью средств информационных технологий
ПК.2/ПТ	32	знать и уметь использовать системы управления и средства информационных технологий в организации деятельности предприятий питания
ПК.3/ПТ	У1	уметь производить анализ деятельности предприятий питания на основе современного программного обеспечения
ПК.6/ПТ	У1	уметь оптимизировать логистические процессы предприятий питания, используя информационные технологии

### **Б1.7 Деловой иностранный язык**

ОПК.1	31	знать терминологию профессиональной сферы деятельности на иностранном языке
	31	знать особенности коммуникации в устной форме при передаче знаний в профессиональной
	У2	уметь использовать знания языка для профессионального международного общения и в научно-исследовательской деятельности
	У3	уметь читать и реферировать литературу на иностранном языке
ПК.24/НИ	31	знать стилистические особенности научной речи на иностранном языке

### **Б1.8 Современные методы исследования сырья и продуктов питания**

ОК.3	34	знать классификацию научного знания
	У1	уметь совершенствовать и развивать свой интеллектуальный уровень
ПК.4/ПТ	31	знать современные методы аналитического, физико-химического, биохимического и микробиологического контроля
	33	знать и уметь применять системы управления качеством продовольственного сырья и продуктов питания
ПК.5/ПТ	35	знать современные методы исследования и анализа пищевого сырья и продуктов питания
	36	знать инновационные методы контроля производства продуктов питания
ПК.7/ПТ	34	знать методики исследования качества при разработке новых технологий производства продуктов питания
ПК.16/НИ	31	знать методику проведения лабораторных исследований, в том числе
ПК.18/НИ	32	знать использование современных методов анализа пищевого сырья и продуктов питания

### **Б1.9 Микробиология и эпидемиология в области питания**

ПК.3/ПТ	32	знать санитарно-эпидемиологические требования к качеству и порядок внедрения санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях
	У1	уметь осуществлять санитарно-микробиологическую оценку и оценивать эффективность затрат на санитарно-эпидемиологические работы
ПК.4/ПТ	32	знать о влиянии санитарно-эпидемиологических мероприятиях в области обеспечения безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК.5/ПТ	31	знать об эффективности затрат на безопасность продукции производства в стандартных и нестандартных ситуациях
	33	знать методы микробиологического контроля
	34	знать основы микробиологии и эпидемиологии

### **Б1.10 Высокотехнологичные производства продуктов питания**

ПК.1/ПТ	33	знать инновационные технологии производства продукции
ПК.7/ПТ	35	знать инновационные технологии производства мучных кондитерских и кулинарных изделий
	36	знать принципы разработки рецептур на все виды продукции
	У2	уметь разрабатывать ассортимент инновационных мучных кондитерских и кулинарных
ПК.16/НИ	32	знать основные современные методы исследования качества продуктов
	У2	уметь проводить математическую обработку результатов исследования

### **Б1.11 Инженерно-конструкторское обеспечение инновационных технологий производства кулинарной продукции**

ОПК.3	35	знать общетехнические концепции, в том числе проектирование функционально-модульного производства кулинарной продукции на промышленной основе
	36	знать современные вычислительные методы и средства при внедрении прогрессивных инженерно-конструкторских сопровождений при производстве кулинарной продукции
	37	знать требования к разработке промышленных (инновационных) технологий
ПК.3/ПТ	У2	уметь использовать экономические положения и социальные предпосылки построения технологических потоков при их интенсификации
	У3	уметь использовать приемы оценки эффективности внедрения инновационных технологий качества и безопасности продуктов питания
ПК.7/ПТ	37	знать и уметь разрабатывать промышленную (индустриальную) технологию производства кулинарной продукции
	38	знать и уметь разрабатывать производственную программу предприятия общественного питания с определением потребности в материальных ресурсах
	39	знать этапы организации технической подготовки производства с учетом конструктивных и технологических предпосылок
	У10	уметь обосновывать выбор типов прогрессивного (инновационного) оборудования для реализации разработанной производственной программы
ПК.14/ОУ	У1	владеть методикой проведения аттестации организационно-технического уровня производства: технологии, технического уровня, организационного уровня, качества
	У2	уметь оценивать организационно-технический уровень по результатам его анализа

### **Б1.12 Управление инновациями**

ОК.2	32	знать принципы, методы, инструменты командообразования и технологии работы в команде
ПК.1/ПТ	У2	уметь разрабатывать систему управления проектом, организационно-управленческую модель деятельности предприятия на основе технологии бизнес-процессов
ПК.12/ОУ	32	знать планирование организационно-управленческой деятельности, основные методы управления проектами
ПК.13/ОУ	У3	уметь осуществлять инновационное проектирование и оценивать инвестиционную привлекательность проекта

### **Б1.13 Стратегический менеджмент**

ОПК.3	33	знать этапы разработки эффективной стратегии на основе многофакторного системного стратегического анализа
-------	----	---

ОПК.5	32	знать методы и инструменты управления лояльностью клиентов, инструменты формирования и управления имиджем предприятия
ПК.6/ПТ	31	знать особенности разработки и реализации стратегии организации, в том числе в части организации логистических процессов и процессов продаж
ПК.8/ОУ	31	знать и уметь идентифицировать приоритеты в стратегии развития предприятия

#### **Б1.14 Формирование кухонь народов мира и факторы, влияющие на их развитие**

ПК.7/ПТ	33	знать технологические и организационные особенности производства блюд и кулинарной продукции зарубежной кухни
ПК.17/НИ	31	знать особенности использования достижений техники и технологии при разработке новых рецептов блюд зарубежной кухни
ПК.23/НИ	31	знать современное зарубежное оборудование используемое для выполнения производственных задач

#### **Б1.15 Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции**

ПК.4/ПТ	31	знать современные методы аналитического, физико-химического, биохимического и микробиологического контроля
	33	знать и уметь применять системы управления качеством продовольственного сырья и продуктов питания
ПК.5/ПТ	36	знать инновационные методы контроля производства продуктов питания

#### **Б1.16 Автоматизированные системы управления и учета в общественном питании**

ОПК.4	У2	уметь организовать документооборот предприятия в соответствии с нормативными
ПК.2/ПТ	32	знать и уметь использовать системы управления и средства информационных технологий в организации деятельности предприятий питания
ПК.11/ОУ	31	знать законодательство в области бухгалтерского учета на предприятии
	У1	уметь анализировать показатели бухгалтерской отчетности

#### **Б1.17 Научно-технический семинар**

ОПК.3	311	знать особенности функционирования системы социального питания населения (на примере организации школьного питания Новосибирской области)
ПК.12/ОУ	33	знать и внедрять индустриальные методы производства кулинарной продукции - приоритетного и эффективного направления развития общественного питания
	34	знать и внедрять специализацию как главного направления повышения эффективности предприятия общественного питания на примере деятельности специализированных предприятий быстрого питания (ПБО)
	35	знать и внедрять инновационные технологии производства кулинарной продукции и обслуживания потребителей в коммерческом секторе общественного питания на примере ресторанного бизнеса г. Новосибирска
ПК.13/ОУ	32	знать и уметь формировать систему социального питания на примере предприятий общественного питания при учебных заведениях г. Новосибирска
ПК.18/НИ	31	знать фундаментальные научные представления и разделы в области технологии продуктов питания
ПК.24/НИ	32	знать особенности языка научного стиля
	33	знать общенаучную лексику и специальную терминологию
	34	знать специфику публичных научных выступлений

#### **Б1.18.1 Конкурентная среда и риски в предприятиях общественного питания**

ОПК.3	34	знать конкурентную среду общественного питания и особенности управления рисками в
	39	знать и уметь выбирать стратегии конкурентной борьбы на потребительском рынке товаров
	310	знать и уметь анализировать и оценивать предпринимательские риски предприятия общественного питания
ПК.2/ПТ	33	знать и уметь критически оценивать освоенные теории рисков и концепции развития конкурентной среды

	34	знать и уметь анализировать социально значимые процессы и их влияние на деятельность предприятия питания
	35	знать и уметь использовать методологию формирования карты рисков предприятий питания для составления карты с ранжированием их по величине ущерба и вероятности
	36	знать и уметь идентифицировать риски, характерные для предприятий общественного
ПК.4/ПТ	31	знать и уметь разрабатывать модели рисков ситуации в сфере услуг
	32	знать и уметь выбирать стратегию конкурентной борьбы на рынке общественного питания
ПК.26/М	У1	уметь анализировать и оценивать предпринимательские риски с сфере услуг
	У2	уметь оценивать роль страхования в управлении рисками предприятий общественного

### **Б1.18.2 Маркетинговые стратегии предприятий общественного питания**

ПК.25/М	31	знать приоритеты в области маркетинговой деятельности
ПК.26/М	31	знать методику оценки информации о внешней и внутренней среде предприятия
ПК.27/М	31	знать показатели, критерии и методику оценки эффективности маркетинговой деятельности
ПК.28/М	У1	уметь планировать и контролировать маркетинговую деятельность предприятия

### **Б1.19.1 Технология и организация ресторанного бизнеса**

ОПК.5	31	знать составляющие конкурентоспособности уметь обосновать их выбор при формировании концепции предприятия питания
ПК.6/ПТ	32	знать особенности логистических процессов при производстве продукции
	33	знать и уметь устанавливать приоритеты в области продаж
ПК.8/ОУ	31	знать и уметь идентифицировать приоритеты в стратегии развития предприятия
ПК.15/ОУ	31	знать методы стимулирования и контроля персонала

### **Б1.19.2 Технология и организация питания организованных контингентов населения**

ОПК.3	33	знать и уметь реализовывать Постановления Правительства РФ по социальной политике в области питания
	34	знать и уметь внедрить передовой отечественный и зарубежный опыт в организации питания организованных контингентов населения
	35	знать и уметь применять методику расчета потребности в предприятиях общественного питания, технической оснащенности оборудованием
	36	знать порядок внедрения инновационных методов и формы обслуживания организованных контингентов населения с учетом достижений научно-технического прогресса в отрасли
	38	знать тенденции развития и принципы формирования материально-технической базы для организации питания населения по месту их пребывания: детских дошкольных учреждений, учебных заведениях всех типов, медицинских, пенитенциарных учреждениях и воинских
ПК.6/ПТ	32	знать особенности логистических процессов при производстве продукции
ПК.7/ПТ	311	знать и уметь учитывать особенности и специфику производства кулинарной продукции и возможность применения высокотехнологичных производств
	312	знать требования к качеству питания организованного контингента населения (организация продовольственного снабжения, условия его переработки, наличие сбалансированного рационального питания, условий его производства)
	У13	уметь разрабатывать производственные программы для предприятий общественного питания, обслуживающих определенные контингенты населения по месту работы, учебы и службы с учетом научных представлений о питании (сбалансированные рационы) и требований федеральных и местных органов управления
ПК.10/ОУ	31	знать методику и уметь осуществлять расчеты потребности в прогрессивном холодильном, технологическом и торговом оборудовании, а также в продовольственном сырье и предметах материально-технического оснащения (МТО)
	32	знать порядок и быть способным участвовать в составлении заявок в электронных торгах по закупке материальных ресурсов
	33	знать особенности составления и уметь сопровождать заключение договоров на поставку продовольственного снабжения, оборудования и предметов материально-технического

ПК.14/ОУ	33	знать нормативные технические и технологические нормативы для анализа уровня фактического состояния организации общественного питания организованного контингента населения (обеспеченность местами, организационно-технический уровень, степень технической оснащенности) с определением стоимости затрат в случае его несоответствия
----------	----	--

### Б2.20 Научно-производственная практика

ПК.2/ПТ	31	уметь анализировать особенности внедрения технологических, технических и организационно - управленческих инноваций на предприятии питания
	32	знать и уметь использовать системы управления и средства информационных технологий в организации деятельности предприятий питания
ПК.7/ПТ	У1	уметь осуществлять экспериментальные работы и осуществлять внедрение научных исследований в практическую деятельность предприятия
	У1	уметь организовать выпуск нового ассортимента продукции

### Б2.21 Научно-исследовательская работа

ПК.16/НИ	31	знать методику проведения лабораторных исследований, в том числе
	У1	уметь производить обзор литературных источников по теме исследования
	У2	уметь проводить математическую обработку результатов исследования
ПК.17/НИ	У1	уметь применять современные информационные технологии при проведении научных исследований
ПК.20/НИ	У1	уметь обосновывать методику проводимого научного исследования
ПК.22/НИ	У1	уметь верно интерпритировать и представлять результаты научного исследования
ПК.24/НИ	У1	уметь представлять результаты научных исследований в виде научных публикаций
	У2	уметь анализировать результаты научных исследований

### Б2.22 Педагогическая практика

ОК.2	31	знание возможностей применения технических средств и умение их использования в учебном процессе
ОК.3	31	знать организацию учебного процесса и формы планирования учебно - методической работы
	У1	знать и уметь применять на практике методику проведения учебных занятий
ОПК.2	У1	уметь толерантно воспринимать социальные, этнические, культурные и конфессиональные различия людей

### Б2.23 Преддипломная практика

ПК.2/ПТ	31	уметь анализировать особенности внедрения технологических, технических и организационно - управленческих инноваций на предприятии питания
	32	знать и уметь использовать системы управления и средства информационных технологий в организации деятельности предприятий питания
	36	знать и уметь идентифицировать риски, характерные для предприятий общественного
ПК.3/ПТ	У3	уметь использовать приемы оценки эффективности внедрения инновационных технологий качества и безопасности продуктов питания
ПК.4/ПТ	33	знать и уметь применять системы управления качеством продовольственного сырья и продуктов питания
ПК.7/ПТ	У1	уметь осуществлять экспериментальные работы и осуществлять внедрение научных исследований в практическую деятельность предприятия
	У1	уметь организовать выпуск нового ассортимента продукции
ПК.22/НИ	У1	уметь верно интерпритировать и представлять результаты научного исследования

### Б3.24 Государственный междисциплинарный экзамен

ОК.2	33	знать методы и тенденции оптимизации технологических процессов
ОПК.4	32	знать нормативные требования к документообороту на предприятии
ПК.1/ПТ	31	знать и уметь применять методы управления производственным процессом
	33	знать инновационные технологии производства продукции

ПК.2/ПТ	36	знать и уметь идентифицировать риски, характерные для предприятий общественного
ПК.3/ПТ	33	знать оптимальные параметры технологических процессов производства
	У2	уметь использовать экономические положения и социальные предпосылки построения технологических потоков при их интенсификации
ПК.4/ПТ	32	знать о влиянии санитарно-эпидемиологических мероприятиях в области обеспечения безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	33	знать и уметь применять системы управления качеством продовольственного сырья и продуктов питания
ПК.5/ПТ	35	знать современные методы исследования и анализа пищевого сырья и продуктов питания
ПК.7/ПТ	32	знать нанотехнологии в области производства продуктов питания
	34	знать методики исследования качества при разработке новых технологий производства продуктов питания
	36	знать принципы разработки рецептур на все виды продукции
	38	знать и уметь разрабатывать производственную программу предприятия общественного питания с определением потребности в материальных ресурсах
ПК.24/НИ	33	знать общенаучную лексику и специальную терминологию

### Б3.25 Защита выпускной квалификационной работы

ОК.1	34	знать основные методы научного познания
ОК.2	31	знание возможностей применения технических средств и умение их использования в учебном процессе
ОК.3	У1	уметь совершенствовать и развивать свой интеллектуальный уровень
ОПК.1	31	знать особенности коммуникации в устной форме при передаче знаний в профессиональной
	31	знать терминологию профессиональной сферы деятельности на иностранном языке
ОПК.2	32	знать и уметь применять методы управления коллективом с учетом социальных, культурных, конфессиональных и этнических особенностей
ОПК.3	31	знать этапы разработки эффективной стратегии и разработки политики предприятия
ОПК.4	32	знать нормативные требования к документообороту на предприятии
ОПК.5	31	знать составляющие конкурентоспособности уметь обосновать их выбор при формировании концепции предприятия питания
ПК.1/ПТ	31	знать и уметь применять методы управления производственным процессом
	35	знать и уметь применять нормативные технические и технологические документы для организации эффективного производства безопасной и качественной кулинарной продукции и правил обслуживания потребителей, а также для разработки и внедрения системы контроля производственного процесса и процесса обслуживания потребителей
ПК.2/ПТ	31	уметь анализировать особенности внедрения технологических, технических и организационно - управленческих инноваций на предприятии питания
	34	знать и уметь анализировать социально значимые процессы и их влияние на деятельность предприятия питания
ПК.3/ПТ	У3	уметь использовать приемы оценки эффективности внедрения инновационных технологий качества и безопасности продуктов питания
ПК.4/ПТ	32	знать о влиянии санитарно-эпидемиологических мероприятиях в области обеспечения безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК.5/ПТ	31	знать об эффективности затрат на безопасность продукции производства в стандартных и нестандартных ситуациях
	36	знать инновационные методы контроля производства продуктов питания
ПК.6/ПТ	34	знать основы целеполагания и целевого управления
ПК.7/ПТ	38	знать и уметь разрабатывать производственную программу предприятия общественного питания с определением потребности в материальных ресурсах
	311	знать и уметь учитывать особенности и специфику производства кулинарной продукции и возможность применения высокотехнологичных производств

### Ф.26 Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания

ОПК.3	312	знать фискальную, научно-техническую, инвестиционную, ценовую, амортизационную, кредитно-денежную и другие виды политики, проводимы государством для создания оптимальных условий предпринимательской деятельности предприятий питания
	313	знать роль и значение государства в регулировании деятельности предприятий общественного питания коммерческой и социальной направленности
ПК.1/ПТ	34	знать и уметь применять основные законы, национальные отраслевые стандарты для их реализации при управлении производственными процессами и процессами обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания
	35	знать и уметь применять нормативные технические и технологические документы для организации эффективного производства безопасной и качественной кулинарной продукции и правил обслуживания потребителей, а также для разработки и внедрения системы контроля производственного процесса и процесса обслуживания потребителей
ПК.13/ОУ	У4	участвовать в разработке перспективных планов развития и размещения сети общественного питания коммерческой и социальной сети как части генерального плана развития города или населенного пункта
ПК.30/П	31	знать и использовать нормативно-техническую и технологическую документацию: строительные и санитарные нормы и правила, ВНТП-04-86, нормы технического оснащения и
ПК.31/П	31	знать и уметь применять нормативно-технические и технологические документы, отраслевые стандарты при проектировании производства безопасной и качественной продукции

Учебный план студента на семестр включает все дисциплины, изучаемые обязательно и строго последовательно, а также дисциплины, выбранные студентом. При этом трудоемкость освоения образовательной программы в год составляет 60 кредитов (без учета факультативов), трудоемкость в семестр составляет 30 кредитов.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной образовательной программы в очной форме обучения составляет 24 академических часов.

Максимальный объем учебной нагрузки студента устанавливается не более 54 академических часов в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия, лабораторные работы. Занятия лекционного типа составляют 19,9% аудиторных занятий.

Соотношение часов между контактной (с учетом консультаций и проведения аттестации) и самостоятельной работой студентов составляет в целом по образовательной программе 1:5.

### 3.1 Применяемые образовательные технологии

При организации образовательного процесса широко применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий, результатов работы студенческих исследовательских групп, вузовских и межвузовских конференций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. Одной из основных активных форм обучения профессиональным компетенциям, связанным с ведением того вида (видов) деятельности, к которым готовится магистр (научно-исследовательской, научно-педагогической, проектной, опытно-конструкторской, технологической, исполнительской, творческой), для ООП магистратуры является семинар, продолжающийся на регулярной основе не менее двух семестров, к работе которого привлекаются ведущие исследователи и специалисты-практики, и являющийся основой корректировки индивидуальных учебных планов магистров.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, в целом по образовательной программе составляет 44,2 % аудиторных занятий.

### 3.2 Организация практики

Для достижения планируемых результатов освоения образовательной программы предусматриваются следующие виды практики. Типы производственной практики:

Научно – производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика);

Научно – исследовательская работа – НИР;

Педагогическая практика;

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Практика (научно-производственная и преддипломная) организуется преимущественно на предприятиях и организациях являющихся потенциальными работодателями. Она может быть не выездная и выездная. Не выездная практика в основном реализуется на предприятиях и организациях г. Новосибирска которые с университетом имеют договора о сотрудничестве. Выездная практика осуществляется для иногородних студентов имеющих гарантированное письмо от предприятия или организации об их последующем трудоустройстве по специальности. Базой практики является приглашающее на практику предприятие или организация, которые назначают своего руководителя практикой студента, составляют план практики и контролируют его выполнение. По окончании практики студенты предоставляют на выпускающую кафедру дневник практики, отчет по практике и отзыв руководителя практики с оценкой по балльно-рейтинговой системе.

Базой научно-исследовательской практики являются научно-исследовательские лаборатории, научно-образовательные центры, оснащённые современными установками и контрольно-измерительными приборами в области технологии продукции.

Организацию и общее методическое и практическое руководство педагогической практикой студентов осуществляет выпускающая кафедра Технологии и организации пищевых производство (ТОПП).

#### **4. Условия реализации основных образовательных программ подготовки**

##### **4.1. Общесистемные требования к реализации программы магистратуры**

Организация располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

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

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

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

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

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

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

#### 4.2. Кадровые условия реализации программы магистратуры

Доля преподавателей, имеющая степень кандидата или доктора наук, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по основной образовательной программе направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, составляет 85 %. Привлечение ученых и специалистов-практиков к учебному процессу составляет 10 % от общего числа преподавателей.

Подробные сведения о профессорско-преподавательском составе, привлеченном к образовательному процессу, представлены в Приложении 1 (таблица по кадрам).

#### 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

Реализация основной образовательной программы подготовки магистров направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и следующим электронно-библиотечным системам:

Электронно-библиотечная система издательства "Лань" <http://e.lanbook.com/>

Электронная библиотека РУКОНТ <http://rucont.ru/default.aspx>

Информационные ресурсы сети Консультант Плюс

Полнотекстовая база диссертаций «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки»

Научная электронная библиотека РФФИ

Государственная публичная научно – техническая библиотека ГПНТБ России

Обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда 6 наименований отечественных журналов из следующего перечня: «Пищевая промышленность» «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Техника и технология пищевых производств», «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов», «Общественное питание», «Вопросы питания» .

Перечень лицензионного специализированного программного обеспечения (состав подлежит ежегодному обновлению):

Технолог- кулинар,

AutoDesk,

Auto CAD

MS Project,

Statistica,

1С: Бухгалтерия,

БЭСТ-ОФИС

#### 4.4. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

Материально – техническое обеспечение, используемого в реализации программы магистратуры 19.04.04

Назначение	Наименование аудитории	Оборудование
Лекционные аудитории	П-401 100 посадочных мест	Стационарное презентационное оборудование
	П-402 100 посадочных мест	Стационарное презентационное оборудование
	П-407	Стационарное презентационное оборудование
	V-5 200 посадочных мест	Стационарное презентационное оборудование
Аудитории для практических и семинарских занятий	П-507, 507а (видеоклассы кафедры иностранных языков)	Телевизоры, DVD-плееры
	П-515 25 посадочных мест	Стационарное презентационное оборудование; 12 компьютеров Intel Core 2 Duo с выходом в Интернет
	П-517 25 посадочных мест	Стенды с информацией
	П-524 25 посадочных мест	Стенды с информацией
Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	П-515 25 посадочных мест	Стационарное презентационное оборудование; 12 компьютеров Intel Core 2 Duo с выходом в Интернет
	П-517 25 посадочных мест	Стенды с информацией
	П-524 25 посадочных мест	Стенды с информацией
Помещения для самостоятельной работы	П-515 25 посадочных мест	Стационарное презентационное оборудование; 12 компьютеров Intel Core 2 Duo с выходом в Интернет
Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	П-515 (вспомогательное помещение терминального класса)	-
	V-221а (вспомогательное помещение биохимической лаборатории)	-
	Ул. Блюхера, 32, 3-й этаж (вспомогательное помещение лаборатории спецтехнологии)	-
Учебные лаборатории	П-515 25 посадочных мест	Стационарное презентационное оборудование; 12 компьютеров Intel Core 2

Назначение	Наименование аудитории	Оборудование
	Ул. Блюхера, 32, 3-й этаж (класс ресторанного сервиса кафедры ТОПП)	<p>Дуо с выходом в Интернет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Наборы торговой мебели (столы, стулья) СТ-1 - 4 компл.</li> <li>– Горки-витрины для демонстрации посуды, приборов ГВ-Т - 4</li> <li>– Стенка мебельная СМ - 1 компл.</li> <li>– Наборы сортовой посуды из фарфора (тарелки, закусочные, пирожковые, мелкие столовые, банкетные) - по 3 компл.</li> <li>– Столовый сервиз из фарфора на 12 персон – 1 компл</li> <li>– Блюда круглые, овальные, квадратные, соусники, вазы, креманки</li> <li>– Наборы стеклянной посуды (фужеры, рюмки, бокалы, стаканы для коктейлей и пр.) - по 3 компл.</li> <li>– Ведерко для шампанского – 2</li> <li>– Посуда для горячих закусок металлическая (колотницы, кокильницы) - 15 компл.</li> <li>– Посуда для подачи горячих напитков (сервиз кофейный, сервиз чайный), чашки чайные, кофейные – 3 компл</li> <li>– Столовые приборы мельхиоровые и из н/стали (ножи, вилки, закусочные, столовые, рыбные, ложки столовые, десертные, чайные кофейные) - 12 компл.</li> <li>– Наборы столового белья (скатерти, салфетки, полотенца, ручки) – 12 компл.</li> <li>– Мармиты для горячих закусок на сухом горючем (чифиндиши) – 2 компл.</li> <li>– Фондю – 2 шт,</li> <li>– Стол банкетный –фуршетный – 1шт,</li> <li>– Стол для банкета с полным обслуживанием официантами – 4 шт.</li> <li>– Посуда для фломбирования – 3 компл.,</li> <li>– Тележка официанта</li> </ul>
	V-221a (биохимическая лаборатория кафедры ТОПП)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Автоклав настольный;</li> <li>– Микроскопы оптические (4 шт.);</li> <li>– Рефрактометры ИРФ-454Б2М (2 шт.), УРЛ (1 шт.);</li> <li>– Иономеры ЭВ-74 (1 шт.), «Анион-</li> </ul>

Назначение	Наименование аудитории	Оборудование
		<p>4101»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Фотоэлектрический колориметр ФЭК-М;</li> <li>– Фотометр фотоэлектрический КФК-3;</li> <li>– Дозиметр-радиометр ДРГБ-01 «ЭКО-1» (2 шт.)</li> <li>– Аппарат контактной сушки (прибор Чижова);</li> <li>– Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80;</li> <li>– Овоскоп ПКЯ-10;</li> <li>– Комплекс вольтамперометрический СТА 811;</li> <li>– рН-метры (4 шт.);</li> <li>– Анализатор влажности электронный ЭЛВИЗ-2;</li> <li>– Шкафы сушильные (4 шт.);</li> <li>– Шкаф холодильный;</li> <li>– прибор Журавлевой,</li> <li>– камера Горяева</li> <li>– шкаф вытяжной для нагревательных печей КЕ Б</li> <li>– центрифуга,</li> <li>– аквалистиллятор ДЭ-4</li> <li>– СВЧ печь SAMSUNG м1638 NR</li> </ul>
	Ул. Блюхера, 32, 3-й этаж (лаборатория спецтехнологии кафедры ТОПП)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Электроплиты «Лысьва-411» (17 шт.);</li> <li>– Пароконвектомат ELECTROLUX AOS061EAA1;</li> <li>– Блинница Tefal;</li> <li>– Гриль контактный SAVOYE (2 шт.);</li> <li>– Печь конвекционная КС-4 (2 шт.); – машина вакуумной упаковки JEJU JDZ-260/PD</li> <li>– Сушилка инфракрасная СКВ-04.00.000–01;</li> <li>– Фритюрница RF 3S;</li> <li>– Кухонный процессор;</li> <li>– Мясорубки механические (4 шт.)</li> <li>– Миксер 5KSM90WH;</li> <li>– Шкафы холодильные (2 шт).</li> <li>– Мясорубка электрическая,</li> <li>– Набор кухонной посуды и инвентаря из нерж стали – 20 компл</li> <li>– Доски разделочные – 20 компл.</li> </ul>
	Ул. Блюхера, 32,	– Печь мини ротационная S-400J

Назначение	Наименование аудитории	Оборудование
	3-й этаж (Учебный Сибирский центр хлебопечения)	(Швеция); – Печь подовая DC-32; – Миксер планетарный 5KSM150PSEWH; – Тестомес спиральный TAUR022-2V; – Тестораскаточная машина Seewer Rondo; – Шкаф морозильный ШН-0,7; – Шкаф холодильный ШХ-0,7. – Весы электронные – 2 шт., – Столы разделочные, инвентарь и посуда из нерж. стали – 4 компл.

## 5. Оценка качества подготовки студентов и выпускников

Оценка качества освоения ООП магистратуры включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию выпускников.

Конкретные формы промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по каждой дисциплине определяются учебным планом. Текущая аттестация по дисциплинам проводится на основе балльно-рейтинговой системы. Правила аттестации по дисциплинам определяются в рабочей программе и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца изучения дисциплины.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ООП магистратуры (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются кафедрами, обеспечивающими учебный процесс по дисциплинам ООП.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин (модулей), практик учитываются связи между включенными в них знаниями, умениями, навыками, что позволяет установить качество сформированных у обучающихся компетенций и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Помимо индивидуальных оценок по отдельным дисциплинам ООП используются групповые и взаимооценки: рецензирование студентами проектных работ друг друга; экспертные оценки группами, состоящими из студентов, преподавателей, работодателей.

Обучающимся, представителям работодателей предоставляется возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей.

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, а также государственный экзамен «Технология продукции и организация общественного питания». Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются программой выполнения и защиты выпускной

квалификационной работы по магистерской программе «Инженерная защита окружающей среды».

Выпускная квалификационная работа в соответствии с ООП магистратуры выполняется в виде магистерской диссертации в период прохождения практики и выполнения научно-исследовательской работы и представляет собой самостоятельную и логически завершенную выпускную квалификационную работу, связанную с решением задач того вида или видов деятельности, к которым готовится магистр (научно-исследовательской, научно-педагогической, проектной, опытно-конструкторской, технологической, организационно-управленческой).

Тематика выпускных квалификационных работ направлена на решение профессиональных задач, определенных ФГОС, и соответствует реальным практическим задачам, стоящим перед регионом, предприятиями и организациями в области обеспечения безопасности жизнедеятельности.

Тематика экзаменационных вопросов и заданий, определенная программой государственного экзамена «Технология продукции и организация общественного питания», носит комплексный характер и включает разделы из следующих дисциплин, формирующих профессиональные компетенции: «Современные методы исследования сырья и продуктов питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Стратегический менеджмент», «Инженерно-конструкторское обеспечение инновационных технологий производства кулинарной продукции».

Экзамен является комплексным, т.к. включает вопросы ситуационно-производственного, практического, а также научно-производственного характера, а именно по следующим основным дисциплинам.

## **6. Особенности реализации образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При наличии в контингенте обучающихся по образовательной программе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ЛЮВЗ) в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в НГТУ, утвержденным ректором образовательная программа адаптируется с учетом особых образовательных потребностей таких обучающихся.

В зависимости от желания студента и вида ограничений возможностей его здоровья адаптация образовательной программы может выполняться в следующих форматах:

- обучение по индивидуальному учебному плану, включающему коррекционные дисциплины адаптационного характера, а также основные профессиональные дисциплины с увеличенной трудоемкостью освоения за счет организации индивидуальной учебной работы (консультаций) преподавателей со студентом (дополнительного разъяснения учебного материала и углубленного его изучения), и календарному учебному графику с увеличением сроков освоения образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки (снижением максимального объема аудиторной и общей недельной учебной нагрузки);

- инклюзивное обучение с составлением индивидуальной программы сопровождения образовательной деятельности студента.

**Индивидуальная программа** сопровождения образовательной деятельности студента может включать

- сопровождение лекционных и практических занятий прямым и обратным переводом на русский жестовый язык (для студентов с нарушениями слуха);
- посещение групповых и индивидуальных занятий с психологом;
- организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, профилактически-оздоровительное, социальное сопровождения учебного процесса.

Индивидуальная программа сопровождения образовательной деятельности студента содержит также требования к использованию в образовательном процессе технических и программных средств общего и специального назначения, оснащению учебных кабинетов, специализированных лабораторий оборудованием и техническими средствами обучения, необходимыми для создания особых условий для обучения студента в зависимости от вида ограничений его здоровья.

Перечень технических средств обучения и реабилитации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья представлен в таблице 6.1

Таблица 6.1

Для студентов с нарушением зрения	
№ п/п	Наименование
1	Программа экранного доступа для людей с нарушением зрения
2	Портативный электронный ручной видео-увеличитель для инвалидов по зрению
3	Универсальный электронный видео-увеличитель
4	Сканирующая и читающая машина для незрячих и слабовидящих пользователей
5	Брайлевский принтер
6	Тактильный дисплей Брайля
7	Устройство создания тактильной графики
8	Стационарный видео-увеличитель
9	Программа для конвертирования и создания электронных документов для печати на Брайле и формате для читающих устройств DAIZY.
Для студентов с нарушением слуха	
№ п/п	Наименование
1	Акустическая система (специальные колонки) для обеспечения пространственного звука с вертикальной и горизонтальной направленностью, для охвата помещения от 50 до 100 кв.м
2	Микрофон, предназначенный для работы (сопряжения) с акустической системой.
3	Акустическая система (специальные колонки) расширенного действия для обеспечения пространственного звука с вертикальной и горизонтальной направленностью, для охвата помещения от 100 до 300 кв.м
4	Специальное устройство для подключения внешних аудио и мультимедийных устройств для передачи звукового сигнала на акустическую систему (имеющую возможность беспроводной передачи сигнала на акуст. систему и FM-приемники).
5	Динамическая адаптивная FM система состоящая из приемника и передатчика с динамическим выделением речи, автоматическим подавлением низких частот, совместимая с внутриушными и заушными слуховыми аппаратами для слабослышащих
6	Индукционная переносная система для слабослышащих в условиях повышенного уровня окружающего шума (в общ. местах, в зонах обслуживания).
Для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата	
№ п/п	Наименование
1	Архитектурная доступность помещений учебного корпуса.
2	Ноутбук// ПК, настроенный для использования студентами с нарушением ОДА

	совместимая с внутриушными и заушными слуховыми аппаратами для слабослышащих
6	Индукционная переносная система для слабослышащих в условиях повышенного уровня окружающего шума (в общ. местах, в зонах обслуживания).
<b>Для студентов нарушением опорно-двигательного аппарата</b>	
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>
1	Архитектурная доступность помещений учебного корпуса.
2	Ноутбук// ПК, настроенный для использования студентами с нарушением ОДА
3	Библиотечная станция самообслуживания RFIT имеет регулировку высоты.
4	Коляска.
<b>Для студентов нарушением центральной нервной системы</b>	
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>
1	Сенсорная комната для снижения уровня агрессии, тревожности, напряжения.

Ответственный за ООП  
 Зав. кафедрой технологии и организации  
 пищевых производств,  
 к.э.н., доцент



Л.Н.Рождественская