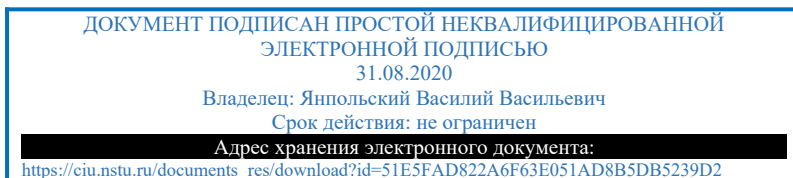


**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

“УТВЕРЖДАЮ”

Первый проректор В.В. Янпольский



**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Квалификация: Магистр

Форма обучения: очная

Год начала подготовки по образовательной программе: 2019

Ориентированность: программа прикладной магистратуры

Новосибирск 2020

Основная профессиональная образовательная программа 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания разработана кафедрой технологии и организации пищевых производств

Заведующий кафедрой:

к.э.н., доцент Л.Н. Рождественская

Образовательная программа утверждена на ученом совете факультета бизнеса, протокол №6 от 31.08.2020 г.

Ответственный за образовательную программу

к.э.н., доцент Л.Н. Рождественская

декан ФБ:

д.э.н., профессор Б.А. Аманжолова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Квалификационная характеристика выпускника	8
3. Содержание образовательной программы	15
4. Условия реализации образовательной программы подготовки	16
5. Оценка качества подготовки студентов и выпускников	18
6. Особенности реализации образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	19
Приложение	20

1. Общие положения

1.1 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Образовательная программа прикладной магистратуры (далее магистратуры), реализуемая по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде следующего комплекта документов:

- общей характеристики образовательной программы высшего образования;
- учебного плана;
- календарного учебного графика;
- рабочих программ дисциплин (модулей);
- рабочих программ практик;
- фондов оценочных средств по дисциплинам и государственной итоговой аттестации;
- методических материалов.

Информация об образовательной программе размещена на официальном сайте НГТУ в сети «Интернет» <http://www.nstu.ru/sveden/education>.

Комплект документов по образовательной программе обновляется ежегодно с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

1.1.1 В общей характеристике образовательной программы указываются:

- код и наименование направления подготовки;
- направленность (профиль) образовательной программы;
- квалификация, присваиваемая выпускникам;
- вид профессиональной деятельности, к которому готовятся выпускники;
- планируемые результаты освоения образовательной программы – компетенции, которыми должны обладать выпускники:
 - установленные образовательным стандартом;
 - установленные организацией дополнительно к компетенциям, установленным образовательным стандартом, с учетом направленности (профиля) 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.

В качестве приложения к основной характеристике образовательной программы приводится таблица соответствия между характеристиками этапов освоения компетенций (знаниями, умениями и опытом деятельности выпускника) и элементами образовательной программы (учебными дисциплинами (модулями) и практиками).

1.1.2 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.

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

1.1.4 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 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 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);
- перечень методического и программного обеспечения 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).

1.1.5 Рабочая 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.

1.1.6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике, входящий в состав соответствующей рабочей программы дисциплины (модуля) или рабочей 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.

1.1.7 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

Миссия образовательной программы 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания (основной вид деятельности производственно-технологическая) состоит в подготовке магистров, способных осуществлять производственно-технологическую деятельность с элементами организационно-управленческой, научно-исследовательской, маркетинговой и проектной деятельности, связанные с организациями общественного питания коммерческой и социальной направленности.

1.3 Сроки освоения образовательной программы

Объем программы магистратуры составляет 120 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 2 года. Объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, составляет не более 60 з.е.

1.4 Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

При реализации образовательной программы применяется электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

1.5 Формат реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы осуществляется НГТУ самостоятельно.

1.6 Язык реализации образовательной программы

Образовательная деятельность по программе магистратуры осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.7 Нормативная база

Требования и условия реализации основной образовательной программы определяются Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки России от 20.11.14 №1482 (зарегистрирован Минюстом России 11.12.14, регистрационный №35142), а также государственными нормативными актами и локальными актами образовательной организации.

1.8 Особенности образовательной программы

При разработке образовательной программы 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания) учтены требования регионального рынка труда (в том числе, региональные особенности профессиональной деятельности выпускников и потребности работодателей), состояние и перспективы развития рынка общественного питания в Сибирском федеральном округе.

Компетенции, приобретаемые выпускниками, сформулированы также с учетом Компетенции, приобретаемые выпускниками, сформулированы также с учетом профессионального стандарта: «Руководитель предприятия питания», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н.

Соответствие профессиональных компетенций ФГОС ВО трудовым функциям, сформулированным в профессиональном стандарте, приведено в таблице 1.6.1.

При реализации образовательной программы предусмотрено сопровождение обучающихся академическим консультантом, оказывающим содействие в формировании индивидуальных образовательных траекторий, выборе дисциплин, обеспечивающих профессиональное развитие студента.

Таблица 1.6.1

Профессиональные компетенции ФГОС ВО в соответствии с профилем образовательной программы	Трудовые функции и квалификационные требования, сформулированные в профессиональном стандарте и/или по предложению работодателей
<ul style="list-style-type: none"> – 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-1); – 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-2); – 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-3); – 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-4); – способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5); – готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6); – способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7) 	<p>Обобщенная трудовая функция: Стратегическое управление развитием предприятия питания</p> <p>Трудовые функции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Управление проектами и изменениями на предприятии питания; – Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания; – Анализ и оценка деятельности предприятия питания

1.9 Востребованность выпускников

Выпускники образовательной программы востребованы Управлением потребительского рынка мэрии г. Новосибирска, Министерством промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области, Министерством образования Новосибирской области, ООО «Научно-внедренческая фирма «Центр пищевых технологий», ООО «Пекарь» и другими профильными организациями и учреждениями.

2. Квалификационная характеристика выпускника

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу, включает:

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

2.2 Объектами профессиональной деятельности выпускников образовательной программы 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 типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации,
- научно-исследовательские институты.

2.3 Основным видом профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник образовательной программы прикладной магистратуры, является: *производственно-технологическая*.

2.4 Обучающийся готовится к решению следующих **профессиональных задач** в соответствии с направленностью (профилем) образовательной программы и основным видом профессиональной деятельности.

- 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 результативности;
- 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.

2.5 Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции).

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции (таблица 2.5.1).

Таблица 2.5.1

Коды	Компетенции, знания/умения
<i>Общекультурные компетенции (ОК)</i>	
ОК.1	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
з2	знать научную проблематику в области технологии и организации
з3	знать системную периодизацию истории науки и техники
з4	знать современную научную картину мира
з5	знать основные методологические концепции современной науки
з6	знать основные методы научного познания
у1	уметь анализировать научную проблематику в области технологии и организации
ОК.2	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
з1	знать методы управления коллективом с учетом социальных, культурных, конфессиональных и этнических особенностей
з2	знать методы и тенденции оптимизации процессов
у1	уметь управлять групповой динамикой, решать конфликтные ситуации
ОК.3	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
з1	знать критерии оценки имеющегося творческого потенциала
у1	уметь совершенствовать и развивать свой профессиональный уровень
у2	уметь совершенствовать и развивать свой интеллектуальный уровень
<i>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</i>	
ОПК.1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности

z1	знать терминологию профессиональной сферы деятельности на иностранном языке
y1	уметь читать и реферировать литературу на иностранном языке
y2	уметь использовать знания языка для профессионального международного общения и в научно-исследовательской деятельности
ОПК.2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
z1	уметь оценивать инвестиционную привлекательность проекта с учетом стадии его реализации и типа инвестора
z2	знать принципы, методы, инструменты командообразования и технологии работы в команде
z3	уметь организовывать проектную работу, разрабатывать и контролировать ресурсо-временные проектные показатели
y1	знать методологию разработки проектов и программ, в том числе построения, реорганизации, реструктуризации и реинжиниринга бизнес-процессов
ОПК.3	способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
z1	знать принципы обеспечения конкурентоспособности предприятий питания
z2	знать особенности формирования стратегии предприятия питания
y1	уметь обосновывать потребность в материальных и финансовых ресурсах
ОПК.4	способность устанавливать требования к документообороту на предприятии
z1	знать требования к документообороту на предприятии индустрии питания
y1	уметь организовать документооборот на предприятии питания
ОПК.5	способность создавать и поддерживать имидж предприятия
z1	знать основные составляющие имиджа предприятия индустрии питания
<i>Профессиональные компетенции (ПК) ФГОС, относящиеся к основному виду деятельности</i>	
ПК.1	готовность 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
z1	уметь управлять информацией в области производства продукции индустрии питания
z2	уметь обосновывать эффективность использования материальных и финансовых ресурсов
z4	знать показатели эффективности системы планирования и контроля
z5	знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания
z6	знать приоритеты в области управления производственным процессом
y1	уметь создавать систему контроля в предприятиях индустрии питания
ПК.2	способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов
z1	знать критерии оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов
z2	знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
y1	Уметь анализировать особенности внедрения технологических, технических и организационно - управленческих инноваций в предприятиях индустрии питания
y2	уметь управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания
y3	уметь идентифицировать причины возникновения рисков при осуществлении производственных и логистических процессов
ПК.3	способность 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
z1	знать оптимальные параметры технологических процессов производства
z2	знать этапы проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
z3	знать этапы внедрения системы качества и безопасности на предприятии индустрии питания
z4	знать методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
z5	уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия индустрии питания
z6	знать базовые основы формирования системы качества и безопасности пищевой продукции
y1	уметь оценивать эффективность экономической деятельности предприятия
ПК.4	способность 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
z1	знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
z2	знать критерии оптимизации, позволяющие улучшать качество продукции и услуг предприятий индустрии

	питания
з3	знать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
з4	знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания
з5	знать этапы построения моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
з6	знать методы подбора оптимальных технологических режимов
з7	уметь оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства
у1	уметь оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
у2	уметь применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
ПК.5	способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами
з1	знать базовые идеи, подходы, технологии принятия управленческих решений, методы принятия решений в условиях неопределенности и риска
з2	уметь оценивать эффективность функционирования системы качества и безопасности производства в стандартных и нестандартных ситуациях
з3	знать об эффективности затрат на безопасность продукции производства в стандартных и нестандартных ситуациях
з4	знать современные методы исследования и анализа пищевого сырья и продуктов питания
ПК.6	готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж
з1	знать особенности осуществления логистических процессов на предприятии индустрии питания
з2	знать основы целеполагания и целевого управления
у1	уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания
ПК.7	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
з1	знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении
з2	знать принципы разработки рецептур на пищевую продукцию
з3	знать инновационные технологии производства кулинарных блюд и изделий
у1	уметь организовать выработку в производственных условиях продукции питания различного назначения
у2	уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, с учетом требований региональных предприятий
у3	уметь составлять алгоритмы и программы расчета оптимальных параметров технологических процессов производства
<i>Профессиональные компетенции (ПК), установленные образовательной организацией дополнительно к компетенциям основного вида деятельности</i>	
ПК.33. В	Способность оценивать текущие и прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия, обеспечивать эффективность и результативность тактических и стратегических решений
з1	знать методы планирования и анализа экономической деятельности предприятия питания
з2	знать методы планирования и прогнозирования будущих результатов деятельности предприятия
у1	уметь оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые факторы деятельности предприятия индустрии питания
ПК.34. В	Способность оптимизировать качество продукции и услуг, параметры производства продуктов питания, на основе самостоятельных лабораторных и производственных исследований с использованием современной аппаратуры, приборов и методов
з1	знать методы лабораторных и производственных исследований с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов
у1	уметь самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач
ПК.35. В	Способность управлять маркетинговой информацией и формировать стратегические цели в маркетинговой деятельности предприятия питания
з1	знать особенности маркетингового сопровождения логистических операций в индустрии питания
з2	знать методику разработки комплекса - маркетинга предприятия
у1	уметь формулировать приоритеты в области маркетинговой деятельности

Этапы формирования компетенций выпускника приведены в таблице 2.5.2.

Этапы формирования компетенций выпускника

Таблица 2.5.2

Код компетенции	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4
ОК.1	Организация исследований в индустрии питания	Производственная практика: научно-исследовательская работа		
ОК.2	Оптимизация технологических процессов в индустрии питания	Управление командообразованием в индустрии питания		Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОК.3	Деловой и профессиональный иностранный язык	Управление командообразованием в индустрии питания		Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОПК.1	Деловой и профессиональный иностранный язык; Организация исследований в индустрии питания	Производственная практика: научно-исследовательская работа		Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОПК.2	Управление продуктами и процессными инновациями на предприятии	Управление командообразованием в индустрии питания	Комплексное проектирование предприятий индустрии питания	Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОПК.3		Бизнес - планирование в индустрии питания	Организация предпринимательской деятельности; Технология открытия предприятия питания; Управление экономической и финансовой деятельностью в индустрии питания	Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОПК.4	Высокотехнологичные производства продуктов питания	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания; Управление качеством и безопасностью в индустрии питания; Управление командообразованием в индустрии питания	Технология открытия предприятия питания	Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОПК.5		Бизнес - планирование в индустрии питания		
ПК.1	Высокотехнологичные производства продуктов питания; Оптимизация технологических процессов в индустрии питания	Бизнес - планирование в индустрии питания; Производственная практика: научно-исследовательская работа	Автоматизированные системы управления и учета в индустрии питания; Организация предпринимательской деятельности; Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика); Технология открытия предприятия питания; Управление экономической и финансовой деятельностью в индустрии питания	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика); Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК.2	Высокотехнологичные производства продуктов питания; Управление продуктами и процессными инновациями на предприятии	Бизнес - планирование в индустрии питания; Маркетинг и логистика в индустрии питания; Производственная практика: научно-исследовательская работа; Управление качеством и безопасностью в индустрии питания	Автоматизированные системы управления и учета в индустрии питания; Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика); Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК.3	Высокотехнологичные производства продуктов питания; Управление продуктами и процессными инновациями на предприятии	Бизнес - планирование в индустрии питания; Производственная практика: научно-исследовательская работа; Управление качеством и безопасностью в индустрии питания	Комплексное проектирование предприятий индустрии питания; Основы строительства и охраны окружающей среды при проектировании пищевых производств; Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика); Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК.4	Компьютерное проектирование пищевой продукции и композиций функционального и специализированного назначения; Микробиология и эпидемиология в области питания; Оптимизация технологических процессов в индустрии питания; Организация исследований в индустрии питания; Современные методы исследований сырья и продукции питания; Статистические методы управления качеством; Технологии обеспечения безопасности пищевой продукции	Производственная практика: научно-исследовательская работа; Управление качеством и безопасностью в индустрии питания	Комплексное проектирование предприятий индустрии питания; Основы строительства и охраны окружающей среды при проектировании пищевых производств; Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика); Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

ПК.5	Современные методы исследований сырья и продукции питания; Статистические методы управления качеством; Технологии обеспечения безопасности пищевой продукции	Производственная практика: научно-исследовательская работа; Управление качеством и безопасностью в индустрии питания	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика); Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК.6	Высокотехнологичные производства продуктов питания; Производство продуктов питания общего и специального назначения; Создание меню предприятия ресторанного бизнеса	Бизнес - планирование в индустрии питания; Маркетинг и логистика в индустрии питания; Производственная практика: научно-исследовательская работа	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика); Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК.7	Высокотехнологичные производства продуктов питания; Компьютерное проектирование пищевой продукции и композиций функционального и специализированного назначения; Оптимизация технологических процессов в индустрии питания; Производство продуктов питания общего и специального назначения; Создание меню предприятия ресторанного бизнеса; Управление продуктовыми и процессными инновациями на предприятии	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания; Производственная практика: научно-исследовательская работа	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика); Технология открытия предприятия питания	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика); Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК.33.В	Управление продуктовыми и процессными инновациями на предприятии		Управление экономической и финансовой деятельностью в индустрии питания	
ПК.34.В	Микробиология и эпидемиология в области питания; Современные методы исследований сырья и продукции питания			
ПК.35.В		Маркетинг и логистика в индустрии питания		

3. Содержание образовательной программы

3.1 Структура образовательной программы

Структура образовательной программы приведена в таблице 3.1.1, включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Таблица 3.1.1

Структура образовательной программы		Объем программы, з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	60
	Базовая часть	24
	Вариативная часть	36
Блок 2	Практики	51
	Базовая часть	0
	Вариативная часть	51
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
	Базовая часть	9
Объем образовательной программы		120

3.2 Характеристика содержания дисциплин

Содержание дисциплин (модулей), практик, предусмотренных учебным планом, определяется требованиями к результатам освоения образовательной программы (компетенциями). Соответствие между характеристиками этапов освоения компетенций (знаниями, умениями и опытом деятельности выпускника) и элементами образовательной программы (учебными дисциплинами (модулями) и практиками) приведено в Приложении.

3.3 Применяемые образовательные технологии

Для формирования предусмотренных основной образовательной программой компетенций, реализуются лекционные, практические занятия и лабораторные работы.

При организации образовательного процесса применяются активные, в том числе, интерактивные формы проведения занятий.

Учебным планом предусмотрена самостоятельная работа студентов, которая обеспечена необходимыми методическими материалами, размещенными в ЭБС и информационно-образовательной среде вуза.

3.4 Практическая подготовка обучающихся

Практическая подготовка обучающихся организована:

– путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, по дисциплинам, формирующим общепрофессиональные и профессиональные компетенции у обучающихся;

– при проведении практик, предусмотренных учебным планом образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания.

3.5 Организация практик

Для достижения планируемых результатов освоения образовательной программы предусматриваются следующие практики:

- Производственная практика: научно-исследовательская работа,
- Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика),
- Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности,

Производственная практика: научно-исследовательская работа проводится в ООО «Научно-внедренческая фирма «Центр пищевых технологий», ООО «Пекарь». Способ проведения практики – стационарная.

Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) проводится в ООО «Научно-внедренческая фирма «Центр пищевых технологий», ООО «Пекарь». Способ проведения практики – стационарная.

Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в ООО «Научно-внедренческая фирма «Центр пищевых технологий», ООО «Пекарь». Способ проведения практики – стационарная.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

3.6 Воспитание обучающихся

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания осуществляется в соответствии с утвержденной в НГТУ рабочей программой воспитания, календарным планом воспитательной работы и иными учебно-методическими материалами.

4. Условия реализации образовательной программы подготовки

4.1. Общесистемные требования к реализации программы

Реализация образовательной программы полностью обеспечена 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 нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде НГТУ. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают 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 (<http://www.nstu.ru/sveden/eos>) 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 программы магистратуры;

- 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 взаимодействия посредством сети "Интернет".

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

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

4.2. Кадровые условия реализации программы

Реализация программы магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 65 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 20 процентов.

4.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы магистратуры

Образовательная программа реализуется в специальных помещениях, представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания

учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы магистратуры, включает в себя лаборатории, оснащенные необходимым лабораторным оборудованием.

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

Образовательная программа полностью обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется).

Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе магистратуры.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5. Оценка качества подготовки студентов и выпускников

Оценка качества освоения образовательной программы 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 рабочих программах и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца изучения дисциплины.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям образовательной программы (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, которые могут включать 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 образовательной программы.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин (модулей), практик учитываются связи между включенными в них знаниями, умениями, навыками, что позволяет установить уровень сформированности компетенций у обучающихся.

В Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, а также подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и государственному экзамену определяются программой ГИА.

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 (ЛОВЗ) образовательная программа адаптируется с учетом особых образовательных потребностей таких обучающихся.

При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья срок освоения образовательной программы может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы магистратуры за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

При использовании формы инклюзивного обучения составляется индивидуальная программа 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Соответствие между характеристиками этапов освоения компетенций (знаниями, умениями и опытом деятельности выпускника) и элементами образовательной программы (учебными дисциплинами (модулями) и практиками)

Код компетенции	Код знания/умения	Наименование дисциплин, знания и умения
<i>Дисциплины (модули), базовые</i>		
Оптимизация технологических процессов в индустрии питания		
ОК.2	з2	ОК.2.з2. знать методы и тенденции оптимизации процессов
ПК.1	з1	ПК.1.з1. уметь управлять информацией в области производства продукции индустрии питания
ПК.4	з2	ПК.4.з2. знать критерии оптимизации, позволяющие улучшать качество продукции и услуг предприятий индустрии питания
ПК.4	з5	ПК.4.з5. знать этапы построения моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
ПК.4	з6	ПК.4.з6. знать методы подбора оптимальных технологических режимов
ПК.7	у2	ПК.7.у2. уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, с учетом требований региональных предприятий
Деловой и профессиональный иностранный язык		
ОК.3	у1	ОК.3.у1. уметь совершенствовать и развивать свой профессиональный уровень
ОК.3	у2	ОК.3.у2. уметь совершенствовать и развивать свой интеллектуальный уровень
ОПК.1	у1	ОПК.1.у1. уметь читать и реферировать литературу на иностранном языке
ОПК.1	у2	ОПК.1.у2. уметь использовать знания языка для профессионального международного общения и в научно-исследовательской деятельности
Высокотехнологичные производства продуктов питания		
ОПК.4	у1	ОПК.4.у1. уметь организовать документооборот на предприятии питания
ПК.1	з6	ПК.1.з6. знать приоритеты в области управления производственным процессом
ПК.2	з2	ПК.2.з2. знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
ПК.3	з1	ПК.3.з1. знать оптимальные параметры технологических процессов производства
ПК.6	з1	ПК.6.з1. знать особенности осуществления логистических процессов на предприятии индустрии питания
ПК.6	у1	ПК.6.у1. уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания
ПК.7	з1	ПК.7.з1. знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении
ПК.7	з2	ПК.7.з2. знать принципы разработки рецептур на пищевую продукцию
ПК.7	з3	ПК.7.з3. знать инновационные технологии производства кулинарных блюд и изделий
ПК.7	у1	ПК.7.у1. уметь организовать выработку в производственных условиях продукции питания различного назначения
Комплексное проектирование предприятий индустрии питания		
ОПК.2	з3	ОПК.2.з3. уметь организовывать проектную работу, разрабатывать и контролировать ресурсо-временные проектные показатели
ОПК.2	у1	ОПК.2.у1. знать методологию разработки проектов и программ, в том числе построения, реорганизации, реструктуризации и реинжиниринга бизнес-процессов
ПК.3	з2	ПК.3.з2. знать этапы проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
ПК.3	з4	ПК.3.з4. знать методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
ПК.4	у2	ПК.4.у2. уметь применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
Управление командообразованием в индустрии питания		
ОК.2	з1	ОК.2.з1. знать методы управления коллективом с учетом социальных, культурных, конфессиональных и этнических особенностей
ОК.2	у1	ОК.2.у1. уметь управлять групповой динамикой, решать конфликтные ситуации
ОК.3	з1	ОК.3.з1. знать критерии оценки имеющегося творческого потенциала
ОПК.2	з2	ОПК.2.з2. знать принципы, методы, инструменты командообразования и технологии работы в команде
ОПК.4	у1	ОПК.4.у1. уметь организовать документооборот на предприятии питания
Управление качеством и безопасностью в индустрии питания		

ОПК.4	у1	ОПК.4.у1. уметь организовать документооборот на предприятии питания
ПК.2	з1	ПК.2.з1. знать критерии оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов
ПК.2	у3	ПК.2.у3. уметь идентифицировать причины возникновения рисков при осуществлении производственных и логистических процессов
ПК.3	з3	ПК.3.з3. знать этапы внедрения системы качества и безопасности на предприятии индустрии питания
ПК.3	з6	ПК.3.з6. знать базовые основы формирования системы качества и безопасности пищевой продукции
ПК.4	з1	ПК.4.з1. знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК.4	з3	ПК.4.з3. знать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК.4	з7	ПК.4.з7. уметь оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства
ПК.4	у1	ПК.4.у1. уметь оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК.5	з2	ПК.5.з2. уметь оценивать эффективность функционирования системы качества и безопасности производства в стандартных и нестандартных ситуациях
Бизнес - планирование в индустрии питания		
ОПК.3	з1	ОПК.3.з1. знать принципы обеспечения конкурентоспособности предприятий питания
ОПК.3	з2	ОПК.3.з2. знать особенности формирования стратегии предприятия питания
ОПК.5	з1	ОПК.5.з1. знать основные составляющие имиджа предприятия индустрии питания
ПК.1	з5	ПК.1.з5. знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания
ПК.2	у2	ПК.2.у2. уметь управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания
ПК.3	у1	ПК.3.у1. уметь оценивать эффективность экономической деятельности предприятия
ПК.6	з2	ПК.6.з2. знать основы целеполагания и целевого управления
Организация исследований в индустрии питания		
ОК.1	з2	ОК.1.з2. знать научную проблематику в области технологии и организации
ОК.1	з3	ОК.1.з3. знать системную периодизацию истории науки и техники
ОК.1	з4	ОК.1.з4. знать современную научную картину мира
ОК.1	з5	ОК.1.з5. знать основные методологические концепции современной науки
ОК.1	з6	ОК.1.з6. знать основные методы научного познания
ОК.1	у1	ОК.1.у1. уметь анализировать научную проблематику в области технологии и организации
ОПК.1	з1	ОПК.1.з1. знать терминологию профессиональной сферы деятельности на иностранном языке
ПК.4	з4	ПК.4.з4. знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания
<i>Дисциплины (модули), вариативные</i>		
Управление экономической и финансовой деятельностью в индустрии питания		
ОПК.3	у1	ОПК.3.у1. уметь обосновывать потребность в материальных и финансовых ресурсах
ПК.1	з2	ПК.1.з2. уметь обосновывать эффективность использования материальных и финансовых ресурсов
ПК.1	з4	ПК.1.з4. знать показатели эффективности системы планирования и контроля
ПК.33.В	з2	ПК.33.В.з2. знать методы планирования и прогнозирования будущих результатов деятельности предприятия
ПК.33.В	у1	ПК.33.В.у1. уметь оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые факторы деятельности предприятия индустрии питания
Основы строительства и охраны окружающей среды при проектировании пищевых производств		
ПК.3	з2	ПК.3.з2. знать этапы проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
ПК.3	з4	ПК.3.з4. знать методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
ПК.4	у2	ПК.4.у2. уметь применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
Микробиология и эпидемиология в области питания		
ПК.4	з1	ПК.4.з1. знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК.4	з4	ПК.4.з4. знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания
ПК.34.В	у1	ПК.34.В.у1. уметь самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач
Современные методы исследований сырья и продукции питания		
ПК.4	з4	ПК.4.з4. знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания
ПК.5	з4	ПК.5.з4. знать современные методы исследования и анализа пищевого сырья и продуктов

		питания
ПК.34.В	з1	ПК.34.В.з1. знать методы лабораторных и производственных исследований с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов
ПК.34.В	у1	ПК.34.В.у1. уметь самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач
Компьютерное проектирование пищевой продукции и композиций функционального и специализированного назначения		
ПК.4	з2	ПК.4.з2. знать критерии оптимизации, позволяющие улучшать качество продукции и услуг предприятий индустрии питания
ПК.4	з5	ПК.4.з5. знать этапы построения моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
ПК.7	у3	ПК.7.у3. уметь составлять алгоритмы и программы расчета оптимальных параметров технологических процессов производства
Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания		
ОПК.4	з1	ОПК.4.з1. знать требования к документообороту на предприятии индустрии питания
ОПК.4	у1	ОПК.4.у1. уметь организовать документооборот на предприятии питания
ПК.7	з1	ПК.7.з1. знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении
Управление продуктами и процессными инновациями на предприятии		
ОПК.2	з1	ОПК.2.з1. уметь оценивать инвестиционную привлекательность проекта с учетом стадии его реализации и типа инвестора
ПК.2	у1	ПК.2.у1. Уметь анализировать особенности внедрения технологических, технических и организационно - управленческих инноваций в предприятиях индустрии питания
ПК.3	з5	ПК.3.з5. уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия индустрии питания
ПК.7	з3	ПК.7.з3. знать инновационные технологии производства кулинарных блюд и изделий
ПК.33.В	з1	ПК.33.В.з1. знать методы планирования и анализа экономической деятельности предприятия питания
Маркетинг и логистика в индустрии питания		
ПК.2	з2	ПК.2.з2. знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
ПК.2	у2	ПК.2.у2. уметь управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания
ПК.2	у3	ПК.2.у3. уметь идентифицировать причины возникновения рисков при осуществлении производственных и логистических процессов
ПК.6	з1	ПК.6.з1. знать особенности осуществления логистических процессов на предприятии индустрии питания
ПК.35.В	з1	ПК.35.В.з1. знать особенности маркетингового сопровождения логистических операций в индустрии питания
ПК.35.В	з2	ПК.35.В.з2. знать методику разработки комплекса - маркетинга предприятия
ПК.35.В	у1	ПК.35.В.у1. уметь формулировать приоритеты в области маркетинговой деятельности
Автоматизированные системы управления и учета в индустрии питания		
ПК.1	з6	ПК.1.з6. знать приоритеты в области управления производственным процессом
ПК.2	з2	ПК.2.з2. знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
<i>Дисциплины (модули), вариативные, по выбору студента</i>		
Создание меню предприятия ресторанного бизнеса		
ПК.6	у1	ПК.6.у1. уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания
ПК.7	з1	ПК.7.з1. знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении
ПК.7	у2	ПК.7.у2. уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, с учетом требований региональных предприятий
Производство продуктов питания общего и специального назначения		
ПК.6	у1	ПК.6.у1. уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания
ПК.7	з1	ПК.7.з1. знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении
ПК.7	у2	ПК.7.у2. уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, с учетом требований региональных предприятий
Статистические методы управления качеством		

ПК.4	з2	ПК.4.з2. знать критерии оптимизации, позволяющие улучшать качество продукции и услуг предприятий индустрии питания
ПК.4	з5	ПК.4.з5. знать этапы построения моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
ПК.4	з7	ПК.4.з7. уметь оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства
ПК.5	з2	ПК.5.з2. уметь оценивать эффективность функционирования системы качества и безопасности производства в стандартных и нестандартных ситуациях
Технологии обеспечения безопасности пищевой продукции		
ПК.4	з1	ПК.4.з1. знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК.4	з3	ПК.4.з3. знать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК.5	з3	ПК.5.з3. знать об эффективности затрат на безопасность продукции производства в стандартных и нестандартных ситуациях
Технология открытия предприятия питания		
ОПК.3	з2	ОПК.3.з2. знать особенности формирования стратегии предприятия питания
ОПК.4	з1	ОПК.4.з1. знать требования к документообороту на предприятии индустрии питания
ПК.1	з2	ПК.1.з2. уметь обосновывать эффективность использования материальных и финансовых ресурсов
ПК.1	з5	ПК.1.з5. знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания
ПК.1	у1	ПК.1.у1. уметь создавать систему контроля в предприятиях индустрии питания
ПК.7	з1	ПК.7.з1. знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении
Организация предпринимательской деятельности		
ОПК.3	з2	ОПК.3.з2. знать особенности формирования стратегии предприятия питания
ПК.1	з5	ПК.1.з5. знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания
<i>Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)</i>		
Производственная практика: научно-исследовательская работа		
ОК.1	з6	ОК.1.з6. знать основные методы научного познания
ОПК.1	з1	ОПК.1.з1. знать терминологию профессиональной сферы деятельности на иностранном языке
ПК.1	з6	ПК.1.з6. знать приоритеты в области управления производственным процессом
ПК.2	з2	ПК.2.з2. знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
ПК.3	з1	ПК.3.з1. знать оптимальные параметры технологических процессов производства
ПК.4	з1	ПК.4.з1. знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК.4	з4	ПК.4.з4. знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания
ПК.5	з4	ПК.5.з4. знать современные методы исследования и анализа пищевого сырья и продуктов питания
ПК.6	у1	ПК.6.у1. уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания
ПК.7	з1	ПК.7.з1. знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении
ПК.7	з2	ПК.7.з2. знать принципы разработки рецептур на пищевую продукцию
ПК.7	з3	ПК.7.з3. знать инновационные технологии производства кулинарных блюд и изделий
ПК.7	у1	ПК.7.у1. уметь организовать выработку в производственных условиях продукции питания различного назначения
Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)		
ПК.1	з6	ПК.1.з6. знать приоритеты в области управления производственным процессом
ПК.2	з2	ПК.2.з2. знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
ПК.3	з1	ПК.3.з1. знать оптимальные параметры технологических процессов производства
ПК.4	з1	ПК.4.з1. знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК.4	з4	ПК.4.з4. знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания
ПК.5	з4	ПК.5.з4. знать современные методы исследования и анализа пищевого сырья и продуктов питания
ПК.6	у1	ПК.6.у1. уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания

ПК.7	з1	ПК.7.з1. знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении
ПК.7	з2	ПК.7.з2. знать принципы разработки рецептур на пищевую продукцию
ПК.7	з3	ПК.7.з3. знать инновационные технологии производства кулинарных блюд и изделий
ПК.7	у1	ПК.7.у1. уметь организовать выработку в производственных условиях продукции питания различного назначения
ПК.7	у2	ПК.7.у2. уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, с учетом требований региональных предприятий
Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		
ОК.2	з2	ОК.2.з2. знать методы и тенденции оптимизации процессов
ОК.3	у1	ОК.3.у1. уметь совершенствовать и развивать свой профессиональный уровень
ОПК.1	з1	ОПК.1.з1. знать терминологию профессиональной сферы деятельности на иностранном языке
ОПК.2	з3	ОПК.2.з3. уметь организовывать проектную работу, разрабатывать и контролировать ресурсо-временные проектные показатели
ОПК.3	у1	ОПК.3.у1. уметь обосновывать потребность в материальных и финансовых ресурсах
ОПК.4	з1	ОПК.4.з1. знать требования к документообороту на предприятии индустрии питания
ПК.1	з6	ПК.1.з6. знать приоритеты в области управления производственным процессом
ПК.2	з2	ПК.2.з2. знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
ПК.2	у2	ПК.2.у2. уметь управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания
ПК.3	з2	ПК.3.з2. знать этапы проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
ПК.3	з3	ПК.3.з3. знать этапы внедрения системы качества и безопасности на предприятии индустрии питания
ПК.3	у1	ПК.3.у1. уметь оценивать эффективность экономической деятельности предприятия
ПК.4	з1	ПК.4.з1. знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК.4	з4	ПК.4.з4. знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания
ПК.4	з6	ПК.4.з6. знать методы подбора оптимальных технологических режимов
ПК.5	з4	ПК.5.з4. знать современные методы исследования и анализа пищевого сырья и продуктов питания
ПК.6	у1	ПК.6.у1. уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания
ПК.7	у2	ПК.7.у2. уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, с учетом требований региональных предприятий
<i>Государственная итоговая аттестация</i>		
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		
ОПК.2	у1	ОПК.2.у1. знать методологию разработки проектов и программ, в том числе построения, реорганизации, реструктуризации и реинжиниринга бизнес-процессов
ПК.1	з1	ПК.1.з1. уметь управлять информацией в области производства продукции индустрии питания
ПК.1	з6	ПК.1.з6. знать приоритеты в области управления производственным процессом
ПК.2	у1	ПК.2.у1. Уметь анализировать особенности внедрения технологических, технических и организационно - управленческих инноваций в предприятиях индустрии питания
ПК.3	з1	ПК.3.з1. знать оптимальные параметры технологических процессов производства
ПК.3	з2	ПК.3.з2. знать этапы проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
ПК.4	з1	ПК.4.з1. знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК.4	з7	ПК.4.з7. уметь оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства
ПК.4	у1	ПК.4.у1. уметь оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК.4	у2	ПК.4.у2. уметь применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
ПК.5	з1	ПК.5.з1. знать базовые идеи, подходы, технологии принятия управленческих решений, методы принятия решений в условиях неопределенности и риска
ПК.7	з1	ПК.7.з1. знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении
ПК.7	з3	ПК.7.з3. знать инновационные технологии производства кулинарных блюд и изделий
ПК.7	у1	ПК.7.у1. уметь организовать выработку в производственных условиях продукции питания различного назначения

ПК.7	у3	ПК.7.у3. уметь составлять алгоритмы и программы расчета оптимальных параметров технологических процессов производства
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		
ОК.1	з4	ОК.1.з4. знать современную научную картину мира
ОК.2	з2	ОК.2.з2. знать методы и тенденции оптимизации процессов
ОК.3	у1	ОК.3.у1. уметь совершенствовать и развивать свой профессиональный уровень
ОПК.1	з1	ОПК.1.з1. знать терминологию профессиональной сферы деятельности на иностранном языке
ОПК.2	з3	ОПК.2.з3. уметь организовывать проектную работу, разрабатывать и контролировать ресурсо-временные проектные показатели
ОПК.3	у1	ОПК.3.у1. уметь обосновывать потребность в материальных и финансовых ресурсах
ОПК.4	з1	ОПК.4.з1. знать требования к документообороту на предприятии индустрии питания
ОПК.5	з1	ОПК.5.з1. знать основные составляющие имиджа предприятия индустрии питания
ПК.1	з5	ПК.1.з5. знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания
ПК.1	з6	ПК.1.з6. знать приоритеты в области управления производственным процессом
ПК.2	з2	ПК.2.з2. знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
ПК.2	у2	ПК.2.у2. уметь управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания
ПК.3	з2	ПК.3.з2. знать этапы проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
ПК.3	з3	ПК.3.з3. знать этапы внедрения системы качества и безопасности на предприятии индустрии питания
ПК.3	у1	ПК.3.у1. уметь оценивать эффективность экономической деятельности предприятия
ПК.4	з1	ПК.4.з1. знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК.4	з4	ПК.4.з4. знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания
ПК.4	з6	ПК.4.з6. знать методы подбора оптимальных технологических режимов
ПК.5	з4	ПК.5.з4. знать современные методы исследования и анализа пищевого сырья и продуктов питания
ПК.6	у1	ПК.6.у1. уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания
ПК.7	у2	ПК.7.у2. уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, с учетом требований региональных предприятий
ПК.33.В	з1	ПК.33.В.з1. знать методы планирования и анализа экономической деятельности предприятия питания
ПК.34.В	з1	ПК.34.В.з1. знать методы лабораторных и производственных исследований с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов
ПК.35.В	у1	ПК.35.В.у1. уметь формулировать приоритеты в области маркетинговой деятельности