

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ | 3 |
| 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОСНОВНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММ МАГИСТРАТУРЫ | 4 |
| 1.1. Общая характеристика ОПОП | 4 |
| 1.2. Планируемые результаты освоения ОПОП | 6 |
| 1.3. Общая характеристика структуры программы магистратуры | 10 |
| 1.4. Общая характеристика условий реализации ОПОП | 10 |
| 1.5. Общая характеристика содержания образовательной деятельности по ОПОП | 12 |
| 1.6. Общие требования к системе оценивания результатов освоения ОПОП и критерии выставления оценок | 14 |
| 1.7. Общие требования к организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья | 18 |
| 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ – ПРОГРАММ МАГИСТРАТУРЫ, 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО НАПРАВЛЕННОСТЯМ (ПРОФИЛЯМ) ОБЩАЯ МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ БАЗОВОЙ ЧАСТИ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ | 20 |
| 2.1. Общая матрица компетенций базовой части | 20 |
| 2.2. По направленности (профилю) *Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания* | 21 |
| Приложение 1 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры по направлению подготовки | 24 |
| Приложение 2 Перечень общих требований, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» Сопряжение профессиональных компетенций с квалификационными требованиями профессиональных стандартов (общетрудовыми и трудовыми функциями**)** | 25 |

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

УрГЭУ или университет - Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный экономический университет»;

ОК - общекультурные компетенции;

ОПК - общепрофессиональные компетенции;

ПК - профессиональные компетенции;

ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (уровень магистратуры);

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры;

з.е. - зачетная единица;

ГИА - государственная итоговая аттестация.

ОС –оценочные материалы.

РПД – рабочая программа дисциплины.

Л – занятия лекционного типа (лекции).

ПЗ – практические занятия.

СРС – самостоятельная работа обучающихся.

ЭО – электронное обучение

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

ЭИОС – электронная информационная образовательная среда университета.

ЭБС – электронные библиотечные системы.

ПООП- примерные основные образовательные программы.

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОСНОВНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММ МАГИСТРАТУРЫ**

* 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры (далее программа магистратуры) определяет область, объекты, виды профессиональной деятельности и профессиональные задачи выпускников, освоивших программу.

Разработана в соответствии с [***Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014 г. N 1482 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры)"***](http://ivo.garant.ru/document?id=70889622&sub=0)

Образовательная деятельность по программе магистратуры осуществляется на ***русском языке.***

***Цель программы* -** углублённая подготовка магистров для производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности в области современных технологий производства продукции и организации услуг общественного питания.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры ***– академической магистратуры.***

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

***Объем программы магистратуры*** в очной форме обучения, реализуемой за один учебный год, составляет 60 з.е. без учета факультативных дисциплин. 1 з.е. соответствует 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут).

Объем программы магистратуры за один учебный год в заочной форме обучения составляет не более 75 з.е.

Объем программы магистратуры за один учебный по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более 75 з.е.

***Срок получения образования*** по программе магистратуры:

- по очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 2 года;

- по заочных формах обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 2 года 5 месяцев;

- при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения;

- при обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

***Формы обучения по программе***

- очная;

При реализации программы магистратуры возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация программы магистратуры возможна с использованием сетевой формы.

***Область профессиональной деятельности выпускников***, освоивших программу магистратуры, 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.

***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 типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

При реализации программ магистратуры, все общекультурные и общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентированы образовательные программы (по направленности (профилю), включаются в набор требуемых результатов освоения программ магистратуры.

Программы магистратуры по направленностям (профилям), ориентированы на профессиональные стандарты (приложение 1), трудовые функции которых соотносятся с профессиональными компетенциями и включаются в набор требуемых результатов освоения программ магистратуры (приложение 2).

ОПОП ориентирована на конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится магистр, исходя из потребностей рынка труда.

| ***Направленности (профили)*** | ***Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники*** | ***Виды профессиональных стандартов[[1]](#footnote-1)*** |
| --- | --- | --- |
| Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | ***Основные:***  - научно-исследовательская;  ***Дополнительные:***  -производственно-технологическая | 33.008 |

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры, должен быть готов решать следующие ***профессиональные задачи:***

***производственно-технологическая:***

- 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.

***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.

* 1. **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП**

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть **сформированы общекультурные (ОК), общепрофессиональные (ОПК), профессиональные (ПК) компетенции**, установленные в соответствии ФГОС ВО.

**Общекультурные компетенции (ОК)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код и наименование общекультурной компетенции** | **Наименование индикатора достижения общекультурной компетенции**  **Основание** Анализ отечественного, зарубежного опыта и профессиональных стандартов |
| ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу | **Знает** основные принципы и методы анализа информации, способы формализации цели и методы ее достижения  **Умеет** анализировать, обобщать и воспринимать информацию; ставить цель и формулировать задачи по ее достижению; грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки  **Владеет навыками** культуры мышления |
| ОК-2 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения | **Знает** основы этики науки, принципы коммуникации научного сообщества  **Умеет** действовать в нестандартных ситуациях, нести ответственность за принятые решения  **Владеет навыками** коммуникации |
| ОК-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала | **Знает** алгоритм научного поиска, характеристику основных элементов научной работы  **Умеет** осуществлять этапы научного поиска авторского решения  **Владеет навыками** творческого решения задачи |

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК)**

| **Код и наименование общепрофессиональной компетенции** | **Наименование индикатора достижения общекультурной компетенции**  **Основание** Анализ отечественного, зарубежного опыта и профессиональных стандартов |
| --- | --- |
| ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности | **Знает** иностранный язык в объеме, необходимом для получения профессиональной информации из зарубежных источников и элементарного общения на деловом уровне; основные грамматические явления и структуры, используемые в устном и письменном общении; межкультурные различия, культурные традиции и реалии, культурное наследие своей и зарубежной страны  **Умеет** использовать русский и иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности; адекватно выражать свои мысли при беседе и понимать речь собеседника на иностранном языке; заполнять анкеты, составлять резюме, деловые письма на русском и иностранном языке.  **Владеет навыками** коммуникации в устной и письменной формах, публичной речи, деловой переписки, перевода текстов по специальности; навыками извлечения необходимой профессиональной информации из текстов объявлений, анкет, деловых писем на русском и иностранном языках |
| ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия | **Знает** основные принципы и этапы формирования и становления коллектива, толерантно воспринимая социальные и культурные различия членов коллектива; методы и принципы формирования новых подходов для решения научно-технических задач в сфере профессиональной деятельности и для руководства коллективом  **Умеет** совершенствовать профессиональные качества руководителя, необходимые для выполнения профессиональных обязанностей и активного общения с коллегами  **Владеет навыками** необходимыми для активного общения с коллегами в научной, производственной и социально-общественной сферах деятельности и руководства коллективом |
| ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции | **Знает** основы формирования политики предприятия в области своей профессиональной деятельности, способы и методы обеспечения предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами, методику разработки новой конкурентоспособной концепции  **Умеет** разрабатывать эффективную стратегию развития и формировать политику предприятия питания  **Владеет навыками** сбора, анализа и использования профессиональной информации для разработки новой конкурентоспособной концепции, продукции и услуг предприятия питания |
| ОПК-4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии | **Знает** перечень документации, законодательные и нормативные правовые акты, необходимые для функционирования предприятия питания; методы выбора и анализа требований к документообороту на предприятии питания  **Умеет** выбирать, обрабатывать и использовать данные для документооборота на предприятии питания  **Владеет навыками** сбора, анализа и использования профессиональной информации для документооборота на предприятии питания |
| ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж предприятия | **Знает** принципы и методы повышения уровня знаний населения в вопросах питания; организацию проектирования предприятий питания, методику создания и поддержания стиля и имиджа предприятия питания  **Умеет** внедрять разработанные программы по питанию, разрабатывать объемно-планировочные решения, разрабатывать фирменный стиль предприятия питания;  **Владеет навыками** разработки программ по питания населения, расчета производственной программы различных типов предприятий общественного питания, различного оборудования, площадей. |

**Профессиональные компетенции (ПК)**

| **Профессиональные задачи**  **(ФГОС ВО)** | **Код и наименование ПК** | **Наименование индикатора достижения ПК для всех дисциплин, формирующих ПК**  **Основание** Анализ отечественного, зарубежного опыта и профессиональных стандартов |
| --- | --- | --- |
| **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 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. | 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 | **Знать**: производственный процесс на предприятии питания и его управление, контроль качества продукции и услуг предприятий питания.  **Уметь**: управлять информацией в области производства продукции питания, планировать систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность.  **Владеть навыками (трудовые действия)** производства и контроля качества продукции общественного питания; установления приоритетов в области управления производственным процессом |
| 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 | **Знать**: источники получения информации в сфере производства продукции и логистики; процесс снабжения, хранения и движения запасов на предприятиях питания.  **Уметь**: анализировать и оценивать полученную информацию, деятельность в области управления производством продукции и логистическими процессами, оценивать риски в области логистики на предприятии питания.  **Владеть навыками (трудовые действия)** управления производственными и логистическими процессами на предприятии питания. |
| 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 | **Знать**: основные виды затрат на производственный процесс предприятий питания; системы качества и безопасности продукции  **Уметь**: оценивать эффективность затрат на производственный процесс предприятия питания, разрабатывать и организовать контроль системы качества и безопасности продукции производства.  **Владеть навыками (трудовые действия)** анализа и оценки информации производственного процесса и 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 | **Знать**: системы качества и безопасности продукции производства, организацию складского хозяйства предприятий питания  **Уметь**: оказывать влияние на разработку и внедрение и оценивать риски системы качества и безопасности продукции производства.  **Владеть навыками (трудовые действия)** разработки системы качества и безопасности продукции производства. |
| ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами | **Знать**: методику расчета затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства  **Уметь**: грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных производственных и организационных ситуациях.  **Владеть навыками (трудовые действия)** культуры мышления. |
| 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 | **Знать**: концепцию, методы логистических процессов на предприятии питания, процесс продаж пищевой продукции  **Уметь**: контролировать степень достижения целей и выполнения задач в организации логистических процессов на предприятии питания, устанавливать приоритеты в области процесса продажи кулинарной продукции.  **Владеть навыками (трудовые действия)** логистических процессов в пищевых организациях,  современными логистическими технологиями снабжения и сбыта. |
| ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях | **Знать**: методику разработки нового ассортимента продукции общественного питания для различных контингентов потребителей, организацию технологии продукции общественного питания  **Уметь**: разработать новый ассортимент продукции и организовать его выработку в условиях производства.  **Владеть навыками (трудовые действия)** технологии производства новой продукции питания для различных контингентов. |
| **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. | ПК-16 способность 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 | **Знать**: методы проведения экспериментов свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и интерпретации научных исследований  **Уметь**: организовать проведение экспертизы, научных исследований;  анализировать результаты оценки пищевых продуктов, решать научные и практические задачи.  **Владеть навыками (трудовые действия)** содержательной интерпретации полученных результатов исследований. |
| ПК-17 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности | **Знать**: научные основы технологических процессов в пищевой промышленности и общественном питании; основы стандартизации и управления качеством.  **Уметь**: использовать полученные знания достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности.  **Владеть навыками (трудовые действия)** использования методов новейших достижений в пищевой промышленности и общественном питании. |
| ПК-18 владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания | **Знать**: основы техники и технологии продукции питания, основы научных исследований в производстве продуктов питания; научные основы технологических процессов изготовления кулинарной продукции;  новые виды технологического оборудования предприятий общественного питания.  **Уметь**: проводить и анализировать результаты научных исследований по созданию новых продуктов питания;  пользоваться нормативной, справочной и научной литературой в области производства продуктов питания  **Владеть навыками (трудовые действия)** технологии производства продуктов питания |
| ПК-19 готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов | **Знать**: методику организации научно-исследовательской и научно-производственной работой, методику проведения экспериментов, испытаний, контроля качества сырья.  **Уметь**: собрать необходимые экспериментальные данные, проанализировать их.  **Владеть практическими навыками (трудовые действия)** в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами; проведения исследований безопасности продовольственного сырья |
| ПК-20 способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля | **Знать**: стандартные методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции общественного питания, в т.ч. для экспресс-контроля; возможности современного программного обеспечения для контроля качества продукции общественного питания  **Уметь**: разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; разрабатывать техническую документацию с использованием современного программного обеспечения на основе методик исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции  **Владеть навыками (трудовые действия)** решения аналитических и исследовательских задач исследований с использованием современных технических средств и информационных технологий. |
| ПК-21 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг | **Знать**: характеристику основного программного обеспечения для разработки технической документации, складского учета в сфере общественного питания;  **Уметь**: разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; разрабатывать техническую документацию с использованием современного программного обеспечения на основе методик исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции  **Владеть навыками (трудовые действия)** разработки технической документации на продукцию. |
| ПК-22 способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований | **Знать**: свойства основного и дополнительного сырья в пищевой промышленности и общественном питании; технологии отдельных пищевых производств, их технологические схемы и конкретные операции; методы экспериментальной работы  **Уметь**: проводить исследования свойств основного и дополнительного сырья в общественном питании, ставить задачи исследования в коллективе  **Владеть навыками (трудовые действия)** интерпретации, анализа результатов научных исследований, составления отчетов по проведенным исследованиям. |
| ПК-23 способность 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 | **Знать**: основные правила выполнения лабораторных и производственных исследований сырья, виды отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, методы исследования свойств сырья и продуктов питания  **Уметь**: выполнять лабораторные и производственные исследования; использовать современную отечественную и зарубежную аппаратуру и приборы  **Владеть навыками (трудовые действия)** решения научно-исследовательских и производственных задач, исследования свойств сырья и продуктов питания |
| ПК-24 способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовность к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений | **Знать**: методику научных исследований, методику составления отчетов, документации, рефератов, публикаций  **Уметь**: внедрять, применять, использовать результаты исследований и разработок на практике, анализировать результаты научных исследований  **Владеть навыками (трудовые действия)** составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений |

**1.3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СТРУКТУРЫ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Структура программы магистратуры | | Объем программы магистратуры в з.е. |
| Блок 1 | Дисциплины (модули) | 60 |
|  | Базовая часть | 15-24 |
| Вариативная часть | 36-45 |
| Блок 2 | Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР) | 51-54 |
| Вариативная часть | 51-54 |
| Блок 3 | Государственная итоговая аттестация | 6 - 9 |
| Базовая часть | 6 - 9 |
| Объем программы магистратуры | | 120 |

***Блок 1*** Дисциплины, относящиеся к базовой части программы магистратуры, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы, которую он осваивает. Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы магистратуры, практики (в том числе НИР) определяют направленность (профиль) программы.

После выбора обучающимся направленности (профиля) программы набор соответствующих дисциплин, практик (в том числе НИР) становится обязательным для освоения обучающимся.

Обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме не менее 30 процентов объема вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)".

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" составляет не более 30 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию этого Блока.

***В*** [***Блок 2***](file:///C:\Users\PcserviceHome\Desktop\mag_38.04.02.doc#P173) "Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)" входят производственная, в том числе преддипломная, практики.

***В***[***Блок 3***](file:///C:\Users\PcserviceHome\Desktop\mag_38.04.02.doc#P179)"Государственная итоговая аттестация" входит выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

**1.4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП**

***Кадровые условия реализации программы***

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих.

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

|  |  |
| --- | --- |
| Требования ФГОС ВО | По факту |
| Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должна составлять не менее 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации. | Более 60% |
| 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, должна составлять не менее 70 процентов. | Более 70% |
| 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, должна составлять не менее 80 процентов. | Более 80% |
| 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, должна составлять не менее 10 процентов. | Более 10% |

***Материально-технические условия***

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

Специальные помещения представляют 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, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Для применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий имеются виртуальные аналоги специально оборудованных помещений (лабораторий).

При реализации программ магистратуры каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом:

- к электронной информационно-образовательной среде <http://lib.usue.ru/>

- к электронно-библиотечным системам.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа, обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории УрГЭУ, так и вне ее. Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

***Учебно-методические условия***

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

Программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин и ежегодно обновляется.

***Электронное портфолио обучающегося по ОПОП***

Портфолио формируется с первого курса и размещается в электронном виде на сайте <http://portfolio.usue.ru>

Электронное портфолио обучающегося по ОПОП включает в себя следующие виды письменных работ:

- контрольные работы, предусмотренные учебными планами очно-заочной формы обучения;

- курсовые работы (проекты), предусмотренные учебными планами всех форм обучения;

- отчеты по всем видам практики;

- рецензии и оценки.

Обучающий самостоятельно загружает сканы документов (титульный лист, выходные данные, работа, список литературы, приказы, патенты, свидетельства и т.д.), подтверждающие его участие в:

- научно-практических мероприятиях (форумах, конференциях, конкурсах, олимпиадах и т.д.);

- научных публикациях (тезисы докладов);

- выполнении научно-исследовательских работ, отраженное в научных отчетах по хоздоговорным НИР, государственным контрактам, грантам;

- создании объектов интеллектуальной собственности.

- сканы документов (грамот, благодарственных писем, благодарностей, дипломов и пр.), подтверждающих его участие и отражающих результаты его личных достижений в общественной деятельности, спорте, культуре.

**1.5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

**СОДЕРЖАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП**

***Аудиторная, контактная работа состоит из:***

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам включает в себя:

***занятия лекционного типа*** (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся)

***занятия семинарского типа*** (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия),

***групповые консультации***,

***индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации*** и лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

иную контактную работу, предусматривающую групповую или индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

Предусмотрена ***аудиторная контактная работа,*** а также контактная работа в электронной информационно-образовательной среде УрГЭУ.

***Практика***

***Типы производственной практики:***

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

НИР.

***Способы проведения производственной практики:***

стационарная;

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

***Способы проведения преддипломной практики:***

стационарная;

Производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях УрГЭУ.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Проведение практик осуществляется на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профилю ОПОП, осваиваемому в рамках ОПОП.

***Формы проведения практик.***

Практика проводится дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики, предусмотренных ОПОП.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

Обучающиеся в период прохождения практики выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики. Результаты практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации, по оценочным материалам УрГЭУ.

***Самостоятельная работа студентов***

Организация самостоятельной работы обучающихся по ОПОП осуществляется по трем направлениям:

- внеаудиторная (написание рефератов, выполнение контрольных работ, подготовка отчетов по практике, написание курсовой работы и др.);

- аудиторная самостоятельная работа, под непосредственным контролем преподавателя (выполнение аудиторных контрольных, лабораторных работ и т.д.);

- научно-исследовательская (подготовка курсовых работ, докладов, тезисов к участию в конференциях, форумах, подготовка работ на конкурсы, олимпиады и т.д.).

***Научно-исследовательская работа***

Подготовка публикаций по профилю, выступления на конференциях, круглых столах и т.д.

***Текущий контроль успеваемости*** обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин и прохождения практик. Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ).

***Промежуточная аттестация***

Порядок проведения ***промежуточной аттестации*** включает в себя систему оценивания результатов промежуточной аттестации и критерии выставления оценок. Формы промежуточной аттестации, периодичность, порядок проведения, устанавливаются учебным планом. Порядок и сроки ликвидации академической задолженности устанавливаются локальными нормативными актами УрГЭУ.

***Государственная итоговая аттестация***

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план. ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП соответствующим требованиям ФГОС ВО.

В государственную итоговую аттестацию обучающихся входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документ об образовании и квалификации. Обучающимся по образовательным программам после прохождения ГИА предоставляется по их заявлению каникулы в пределах срока освоения соответствующей образовательной программы, по окончании которых производится отчисление обучающихся в связи с получением образования.

**1.6. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СИСТЕМЕ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП И КРИТЕРИИ ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНОК**

***Текущая аттестация.*** Используется ***5-балльная система оценивания***. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебный достижений.

***Промежуточная аттестация.*** Используется ***5-балльная система оценивания***. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине.

***Государственная итоговая аттестация.*** Используется ***5-балльная система оценивания***. Оценка уровня сформированности компетенций и готовности обучающего решать профессиональные задачи.

***Шкала оценивания для текущей, промежуточной аттестации*** (по дисциплинам Блока 1, практикам Блока 2)

5-4 балла – ***высокий уровень***

3 балла – ***средний уровень***

| **По 5-балльной системе** | **Характеристика показателя** |
| --- | --- |
| отлично | обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, ***самостоятельно*** умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов ***на высоком уровне*** |
| хорошо | обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, ***самостоятельно*** умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  ***Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы*** ***(ответа и т.д.)*** |
| удовлетворительно | обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов ***на среднем уровне.***  ***Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.*** |
| неудовлетворительно | обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, ***не умеют самостоятельно*** применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  ***Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач*** |
| зачтено | характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» |
| не зачтено | характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно» |

***Критерии оценки содержания, качества подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (Блок3)***

| **Оценка / Критерий оценки** | **Оценка «отлично»**  **(5 баллов)** | **Оценка «хорошо»**  **(4 балла)** | **Оценка**  **«удовлетворительно»** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Актуальность выбранной темы, обоснованность значимости проблемы для объекта исследования. | В работе четко обоснована актуальность темы ВКР с точки зрения значимости проблемы исследования. Формулировки точные и аргументированные. | В работе недостаточно полно обоснована актуальность темы ВКР и значимость проблемы исследования. Допускаются отдельные недочеты в формулировках. | Актуальность темы ВКР обоснована не точно. Значимость проблемы исследования сформулирована фрагментарно. |
| 2. Научная новизна исследования, его теоретическая и практическая значимость | Сформулированы четко элементы научной новизны. В работе обоснована теоретическая значимость исследования, отражена его связь с задачами профессиональной деятельности . Работа содержит рекомендации по использованию результатов проведенного исследования на практике | Элементы научной новизны сформулированы.  В работе не четко обоснована теоретическая значимость исследования, отражена связь исследования с задачами профессиональной деятельности.  Работа содержит элементы рекомендаций по использованию результатов проведенного исследования на практике | В работе не определены четко элементы научной новизны. В работе не обоснована теоретическая значимость исследования, связь исследования с задачами профессиональной деятельности не четко определена.  Практическая направленность работы выражена слабо. |
| 3. Четкость формулировок цели и задач исследования, методическая грамотность | Цель и задачи исследования грамотно сформулированы, структура работы им полностью соответствует. Правильно выбраны и применены необходимые методы исследования. | Цель и задачи грамотно сформулированы, структура работы в основном им соответствуют. Имеются не значительные ошибки в выборе и/или применении методов исследования. | Цель и задачи сформулированы недостаточно четко, слабо связаны со структурой работы. Имеются грубые ошибки в выборе и/или применении методов исследования |
| 4. Уровень теоретической разработанности проблемы исследования. Качество литературного обзора. | Проведен качественный литературный обзор проблемы исследования, сделаны самостоятельные выводы. Теоретический материал хорошо структурирован, обобщен. Понятийный аппарат полностью автором освоен. | Литературный обзор проблемы исследования проведен, выводы в целом самостоятельные. Теоретический материал не достаточно четко структурирован и обобщен. Понятийным аппаратом автор в целом владеет. | Литературный обзор не достаточно полный, выводы поверхностные. Теоретический материал плохо структурирован, обобщения отсутствуют. Есть ошибки в применении понятийного аппарата. |
| 5. Корректность выбора и использования информационных источников для проведения исследования. | Умеет работать с различными информационными источниками. Корректно использует литературные источники. Умеет пользоваться нормативными документами, статистическими данными, данными организаций. Ссылки на источники выполнены грамотно. Списки использованных источников полные. Требования конфиденциальности информации соблюдаются. | В целом умеет работать с информационными источниками. Корректно использует литературные источники. Умеет пользоваться нормативными документами, статистическими данными, данными организаций. Однако ссылки на источники выполнены с ошибками. Списки использованных источников не полные. Требования конфиденциальности информации соблюдаются. | Не в полной мере умеет работать с информационными источниками. Литературные источники не правильно цитирует. Присутствуют ошибки в применении нормативных документов, статистических данных, данных организаций. Ссылки на источники выполнены с ошибками. Списки использованных источников не полные . Требования конфиденциальности информации соблюдаются. |
| 6. Умение анализировать состояние проблемы исследования для выбранного объекта, делать выводы | Умеет провести глубокий анализ проблемы для выбранного объекта исследования. Методы анализа использует правильно. Делает самостоятельные полные обоснованные выводы. | В целом умеет провести анализ проблемы для выбранного объекта исследования. Методы анализа использует правильно. Делает самостоятельные выводы, но имеющие погрешности с точки зрения полноты и/или обоснованности | В основном умеет провести анализ проблемы для выбранного объекта исследования. Однако методы анализа использует с ошибками. Выводы не полные и/или не достаточно обоснованные . |
| 7. Наличие публикаций по теме исследования и выступления на конференциях | Имеется не менее трех публикаций автора по проблеме исследования или выступлений на конференциях | Имеется две публикации автора по проблеме исследования или выступления на конференциях | Имеется одна публикация автора по проблеме исследования или выступление на конференции |
| 8. Логичность изложения материала. Наличие аргументированных выводов по результатам работы, их соответствие целевым установкам | В работе имеется четкая структура, внутреннее единство и композиционная целостность, логическая последовательность изложения материала. Сделаны аргументированные выводы по результатам работы, они соответствуют целевым установкам. | Материал изложен логично и последовательно, но имеются недочеты в структуре работы. Сделаны выводы по результатам работы, но они не всегда аргументированы. Выводы в основном соответствуют целевым установкам. | В работе отсутствует внутреннее единство, имеются нарушения в логике и последовательности изложения материала. Выводы поверхностные, не всегда соответствуют целевым установкам |
| 9. Наличие обоснованных предложений по совершенствованию деятельности организации, изложение своего видения перспектив дальнейшего исследования проблемы | В работе содержатся, самостоятельно сформулированные предложения по совершенствованию деятельности в организации, имеются обоснования, намечены пути дальнейшего исследования темы. (Возможно наличия акта внедрения) | В работе сформулированы предложения по совершенствованию деятельности организации, однако обоснования выполнены не достаточно корректно. Видение перспектив дальнейших исследований не структурированное. | Рекомендации по совершенствованию деятельности организации носят формальный характер. Видение перспектив дальнейших исследований отсутствует. |
| 10. Уровень языковой и стилистической грамотности. | Высокий уровень языковой и стилистической грамотности. В работе отсутствуют речевые и орфографические ошибки. Автор свободно владеет деловым стилем речи | В работе допущены некоторые стилистические и речевые погрешности, при этом автор хорошо владеет деловым стилем речи. | Недостаточное владение деловым стилем речи. В работе имеются различного рода ошибки, опечатки исправлены не полностью. |
| 11. Качество оформления работы | Работа оформлена в соответствии со всеми требованиями, предъявляемыми к ВКР | Имеются не значительные недочеты в оформлении | Много недочетов в оформлении. |
| 12. Качество презентационных материалов и устного выступления | Лаконичный и содержательный доклад. отражающий основные положения и результаты исследования. Соблюдение установленного регламента. Ясные и четкие ответы на задаваемые вопросы и высказываемые замечания. Свободная ориентация в теме | Недостаточное освещение проблем исследования, некоторые сложности в формулировке главных выводов. Нарушение временного регламента незначительное. Ясные и четкие ответы на задаваемые вопросы и высказываемые замечания. Свободная ориентация в теме. | Доклад не дает представления о содержании и результатах исследования. Несоблюдение временного регламента. Затруднения в ответах на вопросы, неточные формулировки. |

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если:

· аппарат исследования не продуман или отсутствует его описание;

· неудачно сформулированы цель и задачи, выводы носят декларативный характер;

· в работе не обоснована актуальность проблемы;

работа не носит самостоятельного исследовательского характера; не содержит анализа и практического разбора деятельности объекта исследования; не имеет выводов и рекомендаций; не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях кафедры;

· работа имеет вид компиляции из немногочисленных источников без оформления ссылок на них или полностью заимствована;

· в заключительной части не отражаются перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику;

· неумение анализировать научные источники, делать необходимые выводы, поверхностное знакомство со специальной литературой; минимальный библиографический список;

· студент на защите не может аргументировать выводы, затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме либо допускает существенные ошибки;

· в отзывах научного руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

· оформление не соответствует требованиям, предъявляемым к ВКР;

· к защите не подготовлены презентационные материалы.

**1.7. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО**

**ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости (по заявлению студента) университет обеспечивает следующие условия:

- установление особого порядок освоения дисциплин, дисциплин по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья;

- выбор мест прохождения практика с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья обучающихся и требований по доступности;

- обеспечение электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

- обучение по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения может быть увеличено по их желанию ***не более чем на 1 год*** по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

-при реализации программы магистратуры организация использует электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

- государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с председателем и членами государственной экзаменационной комиссии); использование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей; обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта университета в сети «Интернет» для слабовидящих;

- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (в том числе шрифтом Брайля);

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию университета;

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество определяются с учетом размеров помещения);

- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, доступ и возможность пребывания в учебных и иных помещениях, столовых, туалетных и других помещениях университета (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, специальных кресел и других приспособлений).

**2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ – ПРОГРАММ МАГИСТРАТУРЫ, 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО НАПРАВЛЕННОСТИ (ПРОФИЛЮ)**

**2.1 ОБЩАЯ МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ БАЗОВОЙ ЧАСТИ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ**

Дисциплины, относящиеся ***к базовой части программы магистратуры***, обязательные вне зависимости от направленности (профиля) программы магистратуры.

| Индекс дисциплины | Наименование  дисциплин базовой части | Общекультурные | | | Общепрофессиональные | | | | | Профессиональные | | | | | | | | | | | | | | | | Код проф. стандарта, который реализуется в рамках дисциплины |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| производственно-технологическая деятельность | | | | | | | научно-исследовательская деятельность | | | | | | | | |
| ОК-1 | ОК-2 | ОК-3 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 | ПК-7 | ПК-16 | ПК-17 | ПК-18 | ПК-19 | ПК-20 | ПК-21 | ПК-22 | ПК-23 | ПК-24 |
| **Блок 1** | **Базовая часть** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.01 | Высокотехнологичные производства продуктов питания |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  |  | **0** | **33.008** |
| Б1.Б.02 | Концепции здорового питания |  |  |  |  |  | **0** |  | **0** |  |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** | **33.008** |
| Б1.Б.03 | Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  | **0** | **0** | **0** |  |  |  | **33.008** |
| Б1.Б.04 | Профессиональный иностранный язык | **0** |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.05 | Организация научных исследований |  | **0** | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.06 | Управление бизнес-процессами в общественном питании |  |  |  |  | **0** |  | **0** |  |  | **0** | **0** |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **33.008** |
| **Блок 3** | **Базовая часть** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Государственная итоговая аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б3.Б.01(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  |

**2.2. ПО НАПРАВЛЕННОСТИ (ПРОФИЛЮ)**

***ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ***

***Цель программы*** - углублённая подготовка магистров для производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности в области современных технологий производства продукции и организации услуг общественного питания.

***Трудоустройство выпускников, освоивших ОПОП (Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности (ЕКС, ОКЗ)(ПС))***

Руководитель (директор) предприятия питания

Руководители учреждений, организаций и предприятий

Руководители малых предприятий общественного питания,

ресторанов и гостиниц

Руководители специализированных

(производственно-эксплуатационных) подразделений (служб)

предприятий общественного питания

Директор (заведующий) предприятия общественного питания

Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения

**МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ДИСЦИПЛИН ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ И ПРАКТИКИ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ)**

***ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ***

| Индекс дисциплины | Наименование  дисциплин базовой части | Общекультурные | | | Общепрофессиональные | | | | | Профессиональные | | | | | | | | | | | | | | | | | Код проф. стандарта, который реализуется в рамках дисциплины |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| производственно-технологическая деятельность | | | | | | | научно-исследовательская деятельность | | | | | | | | | |
| ОК-1 | ОК-2 | ОК-3 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 | ПК-7 | ПК-16 | ПК-17 | ПК-18 | ПК-19 | ПК-20 | ПК-21 | ПК-22 | ПК-23 | ПК-24 | |
| **Блок 1** | **Вариативная часть** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Б1.В.01 | Технология производства и ассортимент кулинарной продукции |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  | **0** |  |  | **0** |  |  |  |  |  | **0** | | **33.008** |
| Б1.В.02 | Маркетинговые исследования и экономический анализ деятельности предприятий питания |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  | | **33.008** |
| Б1.В.03 | Функционально-технологические свойства продовольственного сырья и технологические принципы создания качества продукции |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** |  | **0** |  | **0** |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  |  | | **33.008** |
| Б1.В.04 | Современные методы исследования сырья и продукции питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  | **0** | **0** |  | | **33.008** |
| Б1.В.05 | Химия вкуса, цвета и аромата |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** |  | **33.008** | |
| Б1.В.06 | Проектирование предприятий общественного питания |  |  |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  | **33.008** | |
| Б1.В.ДВ.01 | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** | **0** |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  | **33.008** | |
| Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** | **0** |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  | **33.008** | |
| Б1.В.ДВ.02 | Основы теории решения изобретательских задач |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** | **0** |  |  |  | **33.008** | |
| Методы планирования и обработки результатов научных экспериментов |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** | **0** |  |  |  | **33.008** | |
| Б1.В.ДВ.03 | Разработка функциональных продуктов питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  | **33.008** | |
| Оптимизация технологических процессов общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  | **33.008** | |
| **Блок 2** | **Вариативная часть** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| Б2.В.01(Н) | Научно-исследовательская работа |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **33.008** | |
| Б2.В.02(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая) |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** | **0** | **0** |  |  |  |  |  | **0** | **0** |  |  |  |  |  |  | **33.008** | |
| Б2.В.03(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  |  |  |  |  |  | **33.008** | |
| Б2.В.04(Пд) | Преддипломная практика | **0** |  | **0** |  |  | **0** |  |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **33.008** | |
| Не входят в объем ОПОП | **Факультативы:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| Техническое регулирование в пищевой промышленности |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** |  |  |  |  |  |  | |

Приложение 1

Перечень профессиональных стандартов,

соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших

программу магистратуры по направлению подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Код  профессионального  стандарта | Наименование области профессиональной  деятельности Наименование профессионального стандарта |
| 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) | | |
|  | 33.008 | Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н |

Приложение 2

**Перечень общих требований,**

**соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

**Сопряжение профессиональных компетенций с квалификационными требованиями профессиональных стандартов (общетрудовыми и трудовыми функциями)**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда) 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

| **Типы задач профессиональной деятельности (ПС)**  **Основная цель вида профессиональной деятельности Функциональные обязанности** | **Описание ОТФ, входящих в профессиональный стандарт (установленные ПС) (уровень7)** | **Описание ТФ, входящих в профессиональный стандарт (установленные ПС) (уровень7)** | **Профессиональные компетенции**  **(ФГОС ВО)** |
| --- | --- | --- | --- |
| ***33.008*** | | | |
| Обеспечение эффективности деятельности предприятия питания, производство продукции и обслуживание потребителей | Стратегическое управление развитием  предприятия питания | C/01.7 Анализ и оценка деятельности  предприятия питания | ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7 |
| C/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания | ПК-16, ПК-17, ПК-18,  ПК-20, ПК-21, ПК-22,  ПК-23, ПК-24 |
| C/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии питания | ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7 |

1. В приложении 1 к ОПОП [↑](#footnote-ref-1)