

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНА
Решением Ученого совета,
протокол от 28.05.2024
№ 11

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

от 30.05.2024 № 084-4246

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Уровень магистратура

Магистерская программа: Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

Квалификация магистр

Форма обучения заочная

Срок обучения 2 года 6 месяцев

Язык обучения Русский

ФГОС ВО по направлению подготовки утвержден приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028.

Разработчики:

Руководитель направления
подготовки

д. техн.н., профессор

	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан:	А. Д. Тошев
Пользователь:	toshevad
Дата подписания:	27.05.2024

А. Д. Тошев

Руководитель магистерской
программы

д. техн.н., профессор

	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан:	А. Д. Тошев
Пользователь:	toshevad
Дата подписания:	27.05.2024

А. Д. Тошев

Челябинск 2024

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания разработана на основе ФГОС ВО, профессиональных стандартов, с учетом потребностей регионального рынка труда, традиций и достижений научно-педагогической школы университета с учетом требований федерального законодательства.

Образовательная программа включает в себя: описание, учебный план с графиком учебного процесса, рабочие программы дисциплин, программы практик, итоговой аттестации, а также оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, формы аттестации.

При реализации образовательной программы применяются дистанционные образовательные технологии.

Образовательная программа имеет своей целью формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, сформулированных самостоятельно на основе профессиональных стандартов, потребностей регионального рынка труда.

Магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания ориентирован на профессиональную деятельность в следующих областях (сферах):

Области и сферы профессиональной деятельности	Код и наименование профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Коды и наименования трудовых функций
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) в сфере общественного питания	33.008 Руководитель предприятия питания	С Стратегическое управление развитием предприятия питания	С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	Е Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Е/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях или сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

В рамках освоения программы выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

научно-исследовательский;

организационно-управленческий;
технологический.

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

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

Образовательная программа имеет государственную аккредитацию. Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после выполнения обучающимся учебного плана или индивидуального учебного плана в полном объеме (часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации").

ГИА по магистерской программе включает: государственный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т. е. его способностью применять знания, умения, навыки в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Перечень формируемых у выпускника компетенций и индикаторы их достижения:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения, практический опыт)
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	использует критический анализ, систематизацию и обобщение информации для выработки стратегии действий	Знает: современные методы анализа свойств сырья и готовой продукции; методы анализа и представления данных экспериментальной работы; - основные этапы развития науки и техники в рамках направления подготовки; структуру научного знания; принципы системного подхода в науке; - основные исторические этапы развития науки и техники; методологию научного познания и установления критериев научности знаний; основные элементы научного знания; специфику и основные стратегии развития науки и техники в 21 веке; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы анализа данных, необходимые для решения поставленных задач; основные принципы управления предприятиями питания; методы

сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач; научные основы создания продуктов спортивного питания; физиолого-биохимические особенности метаболизма при повышенных физических нагрузках; особенности энергозатрат при различных видах физической нагрузки; виды нормативно-технической документации для предприятий общественного питания; подходы к разработке нормативной документации для различной продукции.

Умеет: проводить анализ свойств сырья и готовой продукции; разрабатывать методологию исследования в рамках поставленных задач; обосновывать выбор методов исследования на основе принципов системного подхода; "

- осуществлять сбор, систематизацию и анализ информации на основе системного подхода в рамках поставленной проблемы; способен оценивать адекватность и достоверность информации; - осуществлять сбор, систематизацию и анализ информации на основе системного подхода в рамках поставленной проблемы; способен оценивать адекватность и достоверность информации; осуществлять поиск информации, необходимой для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать современные технические средства и информационные технологии на основе традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях для решения профессиональных задач; разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами; проводить сбор, обработку и анализ научной информации в рамках поставленных задач; обосновывать принятые технологические решения на основе принципов системного подхода; пользоваться справочной и нормативной литературой; использовать современные поисковые системы для

		выработки стратегии действий в рамках поставленной цели. Имеет практический опыт: организации и проведения научных исследований в рамках профессиональной деятельности; - самостоятельной научной, технической и педагогической деятельности; - сбора, систематизации, анализа информации на основе принципов системного подхода; использования различных информационно-коммуникационных средств для решения задач в области профессиональной деятельности; владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным; разработки продуктов спортивного питания на основе принципов рационального питания и с учетом физиологических и биохимических особенностей спортсменов; технологических расчетов при разработке продукции различного назначения; разработки мероприятий по постановке продукции на производство; разработки, оформления и хранения НТД предприятий питания.
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Определяет этапы жизненного цикла проекта, выстраивает последовательность их реализации	Знает: принципы рационального питания детей и подростков; особенности технологии приготовления продуктов питания для детей и подростков; основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий продукции для детей и подростков; основы диетического питания для детей и подростков; основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека; принципы рационального питания различных групп населения; особенности технологии приготовления продуктов питания для различных групп населения; основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; научные основы создания продуктов спортивного питания; физиолого-биохимические особенности

		метаболизма при повышенных физических нагрузках; особенности энергозатрат при различных видах физической нагрузки. Умеет: определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья для получения высококачественной продукции; использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; разрабатывать рецептуры продуктов питания для различных групп спортсменов с учетом физиолого-биохимических особенностей метаболизма; составлять рационы питания для спортсменов на основе принципов рационального и сбалансированного питания. Имеет практический опыт: разработки новых видов продукции для детей и подростков; разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; производства продукции питания специализированного назначения; разработки продуктов спортивного питания на основе принципов рационального питания и с учетом физиологических и биохимических особенностей спортсменов.
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной	Разрабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели; умеет организовывать и руководить работой команды	Знает: технологии маркетинговых исследований деятельности предприятий питания; методы анализа рынка и оценки конкурентоспособности предприятий[1]; основные принципы педагогики; педагогические компетенции руководителей на предприятии; правовые и этические нормы при планировании и оценке последствий своей профессиональной деятельности;

цели	методики диагностики качества исполнения профессиональных компетенций; современные технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области общественного питания; основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента; принципы организации и нормирования труда на предприятиях, методы принятия управленческих решений. Умеет: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания; организовывать образовательный процесс в рамках профессиональной деятельности; самостоятельно разрабатывать образовательные программы, учебно-методическую документацию по курсам; разрабатывать и проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками предприятий, фирм, научно-исследовательских институтов в соответствии со своим направлением подготовки; применять эффективные способы организации производства и работы трудового коллектива; осуществлять выбор формы и построение рациональной организационной структуры управления инновационной деятельностью предприятия и научно-производственной структуры предприятия; организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда на предприятии. Имеет практический опыт: разработки проектных предложений, бизнес-планов, технико-экономических обоснований модернизации производства продукции общественного питания; владения современными методами и средствами обучения; организации условий для профессионального роста сотрудников; совершенствования профессиональных знаний и умений; поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания; командной работы;
------	--

		использования методических инструментов выработки творческих и нестандартных решений; принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия.
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Использует современные коммуникативные технологии на русском и иностранном языках для получения информации и профессионального взаимодействия	Знает: методы и средства научного познания как основу для саморазвития и самореализации; принципы создания моделей новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека[2]; иностранный язык в объеме необходимом для осуществления письменной и устной коммуникации в профессионально-деловой и научной сферах; основную профессиональную терминологию на иностранном языке; правила ведения деловой корреспонденции на иностранном языке; правила переработки информации (аннотация, реферат); правила перевода специальных и научных текстов; социокультурную специфику международного профессионально-делового общения; современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач. Умеет: использовать современные программные и технические средства для профессионального и академического взаимодействия, в том числе сотрудничества с иностранными партнерами; понимать устную речь (монолог, диалог) профессионально-делового характера; участвовать в международных переговорах, дискуссии, научной беседе, выражая определенные коммуникативные намерения; продуцировать монологическое высказывание по профилю научной специальности/темы, аргументировано излагая свою позицию и используя вспомогательные средства (графики, таблицы, диаграммы, мультимедиа презентации и т.д.); писать деловые письма; соотносить языковые средства с нормами речевого поведения, которых придерживаются носители иностранного языка; составлять аннотации, рефераты, тезисы; использовать полученные знания в области инновационных

		технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности. Имеет практический опыт: устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия; разрабатывать план финансовой и логистической деятельности; внедрения методов и подходов к созданию продуктов питания с заданными свойствами различного целевого назначения; пополнения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных и на иностранном языке, из разных областей общей и профессиональной культуры; чтения научной литературы в оригинале (изучающее, ознакомительное, просмотровое, поисковое), понимания и смысловой интерпретации прочитанного; поиска и критического осмысления информации, полученной из зарубежных источников, аргументированного изложения собственной точки зрения; организации коммуникативной и научно-исследовательской деятельности, исходя из своих образовательных и профессиональных потребностей; публичных выступлений (сообщения, презентации); организации и проведения экспериментальных исследований в области высокотехнологичных производств продуктов питания.
--	--	--

УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп	Знает: методы анализа рынка и оценки конкурентоспособности предприятий; основы формирования имиджа организации[3]; правовые и этические нормы при планировании и оценке последствий своей профессиональной деятельности. Умеет: применять способы организации производства и работы трудового коллектива с учетом межкультурных особенностей; толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач. Имеет практический опыт: организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом межкультурных особенностей; организации социального взаимодействия с учетом социокультурных особенностей.
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания; определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям; выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда	Знает: основные принципы и подходы к созданию новых рецептов и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека; использовать современные программные и технические средства информационных технологий; основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента; сущность и структуру инновационных процессов; основные стратегии развития инновационной деятельности; методологический аппарат инновационного менеджмента. Умеет: использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального

		использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; использовать современные программные и технические средства информационных технологий; осуществлять выбор формы и построение рациональной организационной структуры управления инновационной деятельностью предприятия и научно-производственной структуры предприятия; применять современные инструменты и методы для планирования и прогнозирования инновационной деятельности; осуществлять выбор оптимальной инновационной стратегии; самостоятельно приобретать новые знания по теории управления инновационными процессами. Имеет практический опыт: способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; методы и подходы к созданию продуктов питания с заданными свойствами различного целевого назначения; принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия; командной работы; выработки творческих и нестандартных решений.
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику развития предприятия; умеет оценивать конкурентоспособность предприятия и предлагать решения по ее повышению	Знает: иностранный язык в объеме необходимом для осуществления письменной и устной коммуникации в профессионально-деловой и научной сферах; основную профессиональную терминологию на иностранном языке; правила ведения деловой корреспонденции на иностранном языке; социокультурную специфику международного профессионально-делового общения; способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; методы и средства научного познания как основу для саморазвития и самореализации; основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач; основные определения, понятия и содержание

инновационного менеджмента; сущность и структуру инновационных процессов; основные стратегии развития инновационной деятельности; методологический аппарат инновационного менеджмента.

Умеет: понимать устную речь (монолог, диалог) профессионально-делового характера; участвовать в международных переговорах, дискуссии, научной беседе, выражая определенные коммуникативные намерения; писать деловые письма; соотносить языковые средства с нормами речевого поведения, которых придерживаются носители иностранного языка; устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; использовать собственный творческий потенциал в научно-исследовательской работе и практической деятельности; разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами; осуществлять выбор формы и построение рациональной организационной структуры управления инновационной деятельностью предприятия и научно-производственной структуры предприятия; применять современные инструменты и методы для планирования и прогнозирования инновационной деятельности; осуществлять выбор оптимальной инновационной стратегии; самостоятельно приобретать новые знания по теории управления инновационными процессами.

Имеет практический опыт: поиска и критического осмысления информации, полученной из зарубежных источников, аргументированного изложения собственной точки зрения; организации коммуникативной и научно-исследовательской деятельности, исходя из своих образовательных и профессиональных потребностей; публичных

		выступлений (сообщения, презентации); анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики; навыками саморазвития, самореализации личности и применять их на практике; владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным; принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия; командной работы; выработки творческих и нестандартных решений.
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Анализирует технологические процессы производства продукции различного назначения и предлагает пути совершенствования технологических процессов	Знает: современные технологии производства продуктов питания; способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; основы технического регулирования в сфере общественного питания; виды технических регламентов; систему организации производственного контроля на предприятии с учетом принципов технического регулирования; основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач; современные подходы к организации технологических процессов производства продуктов питания. Умеет: вести поиск и анализировать научную информацию в области производства пищевой продукции; устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; разрабатывать нормативно-техническую документацию в сфере общественного питания; разрабатывать

		стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами; оценивать эффективность технологических процессов производства продукции различного назначения. Имеет практический опыт: организации научных исследований; анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики; работы с техническими регламентами в сфере общественного питания; разработки нормативной документации для продукции на основе действующих технических регламентов; владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным; оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.
--	--	--

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Разрабатывает систему управления качеством на предприятии на основе современных систем менеджмента качества; умеет разрабатывать и внедрять в производство новые технологические решения для повышения качества продукции	Знает: особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров; современные методы исследования свойств сырья и готовой продукции; способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; современные методы анализа данных. Умеет: прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; проводить оценку качества сырья и разрабатываемой продукции; устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; проводить анализ результатов экспериментальных исследований. Имеет практический опыт: проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров; использования современных методов оценки качества сырья и готовой продукции для обоснования выбранных технологических решений; анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики; обработки результатов НИР и анализ полученных данных.
--	--	--

ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Использует знания методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов для разработки новых технологий производства продукции	Знает: методы моделирования и планирования экспериментальных исследований в области пищевых производств; методологию научного исследования. Умеет: разрабатывать модели пищевых продуктов; оптимизировать технологические процессы; проводить поиск и анализ научной и технической информации. Имеет практический опыт: использования методов планирования экспериментальной деятельности; использования современных технических средств для разработки моделей продукции.
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Владеет приемами, практическими навыками и методами организации и проведения научно-исследовательской работы; умеет составлять научно-техническую документацию	Знает: - основные исторические этапы развития науки и техники; методологию научного познания и установления критериев научности знаний; основные элементы научного знания; специфику и основные стратегии развития науки и техники в 21 веке; методологические основы организации научно-исследовательской работы; современные подходы к организации научных исследований. Умеет: - осуществлять сбор, систематизацию и анализ информации на основе системного подхода в рамках поставленной проблемы; способен оценивать адекватность и достоверность информации; проводить поиск и анализ научной информации используя современные технические средства; составлять план экспериментального исследования. Имеет практический опыт: - сбора, систематизации, анализа информации на основе принципов системного подхода; организации НИР; организации экспериментальной работы в рамках выбранной цели и задач.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Профессиональный стандарт и трудовые функции	Результаты обучения (знания, умения, практический опыт)
ПК-1 Способен разрабатывать и внедрять в производство новые технологии и продукцию общественного питания	Разрабатывает новые технологические решения для выработки высококачественной продукции общественного питания; оформляет нормативно-техническую документацию на новую продукцию	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания Е/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: основы рационального питания; технологические процессы производства продуктов питания для детей и подростков; методологию проектирования продуктов с заданными свойствами и составом; основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека; особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров; способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; современные подходы к организации и планированию НИР в области производства продуктов питания; основные принципы технического регулирования на предприятиях питания; виды технических регламентов, порядок их разработки и применения; основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов

			питания; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека; прогрессивные технологии и формы организации производства продуктов питания; современные технологии производства продуктов питания; научные основы создания продуктов спортивного питания; физиолого-биохимические особенности метаболизма при повышенных физических нагрузках; особенности энергозатрат при различных видах физической нагрузки; порядок и требования к разработке НТД на предприятиях питания; порядок внедрения новой продукции в производство; способы повышения конкурентоспособности продукции общественного питания; способы повышения эффективности деятельности предприятий питания Умеет: разрабатывать новые виды продуктов питания для детей и подростков; анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания; использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного
--	--	--	--

			регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; организовывать проведение НИР в рамках профессиональной деятельности; составлять техническую документацию на продукцию; пользоваться справочной литературой; использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования
--	--	--	---

				сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; разрабатывать инновационные технологии производства продукции; проводить поиск и обоснование путей повышения эффективности производства продуктов питания; разрабатывать новые рецептуры и технологии производства продуктов питания; разрабатывать рецептуры продуктов питания для различных групп спортсменов с учетом физиолого-биохимических особенностей метаболизма; составлять рационы питания для спортсменов на основе принципов рационального и сбалансированного питания; разрабатывать нормативную документацию на новые виды продукции; разрабатывать и внедрять в производство новые технологии, рациональные формы и методы организации производства Имеет практический опыт: управления технологическими процессами производства с целью получения продукции высокого качества и безопасной для здоровья детей и подростков; навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; проведения исследований основных функционально-
--	--	--	--	--

			технологических свойств биополимеров; анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики; организации и проведения НИР в области производства продуктов питания; разработки технической документации для предприятий питания; способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания; разработки и внедрения инновационных технологий в производство продуктов питания; разработки продуктов спортивного питания на основе принципов рационального питания и с учетом физиологических и биохимических особенностей спортсменов; оформления нормативной документации на продукцию; разработки и внедрения новых технологий производства продуктов питания; разработки и внедрения систем качества продукции на основе международных стандартов
ПК-2 Способен разрабатывать методики проведения исследования	Проводит исследование свойств продовольственного сырья и готовой продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания В/02.4 Проведение	Знает: основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой

свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания		лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукцией[4]; теоретические основы НИР; современные методы анализа свойств сырья и готовой продукции; методы анализа и представления данных экспериментальной работы; современные способы поиска и анализа научной информации; основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека; особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров; современные методы организации научных исследований; современные методы исследования свойств сырья и готовой продукции; методы оценки качества сырья и готовой продукции; способы управления технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества; методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса и с учетом требований рыночной экономики; научные основы создания продуктов спортивного питания; физиолого-биохимические особенности метаболизма при повышенных физических
--	--	--	---

				нагрузках; особенности энергозатрат при различных видах физической нагрузки Умеет: прогнозировать основные пути возникновения и предотвращения опасностей, связанных с производством, хранением и реализацией пищевой продукцией; организовывать НИР в рамках профессиональной деятельности; проводить анализ свойств сырья и готовой продукции; разрабатывать методологию исследования в рамках поставленных задач; обосновывать выбор методов исследования на основе принципов системного подхода; осуществлять поиск, отбор и систематизацию научной информации в рамках поставленной цели и задач научного исследования; использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; проводить научные исследования в области определения свойств
--	--	--	--	---

			пищевых продуктов; обосновывать выбор методик проведения исследований; разрабатывать план НИР в соответствии с поставленной целью и задачами; проводить оценку качества продукции различного назначения; применять инструментарий организации и планирования производства в конкретных практических ситуациях; разрабатывать рецептуры продуктов питания для различных групп спортсменов с учетом физиолого- биохимических особенностей метаболизма; составлять рационы питания для спортсменов на основе принципов рационального и сбалансированного питания Имеет практический опыт: применения информации о метаболизме и биотрансформации пищевых контаминантов в обменных системах организма человека; организации проведения НИР в рамках профессиональной деятельности; организации и проведения научных исследований в рамках профессиональной деятельности; работы с современными информационно- поисковыми системами; отбора и систематизации научно информации; разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; проведения исследований основных функционально- технологических свойств биополимеров; организации
--	--	--	--

			НИР в области производства продуктов питания; организации научных исследований по изучению свойств сырья и готовой продукции; проведения оценки качества продукции различного назначения; использования механизмов достижения наибольших результатов деятельности предприятия питания при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; разработки продуктов спортивного питания на основе принципов рационального питания и с учетом физиологических и биохимических особенностей спортсменов
ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать стратегию развития предприятий питания	Определяет стратегию развития предприятия; проводит контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия	33.008 Руководитель предприятия питания С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	Знает: основы бизнес-планирования и экономики предприятий ресторанного бизнеса, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы[5]; инноватику экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания; основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач; способы анализа информации, процессов и деятельности предприятий питания; структуру и способы управления системой качества и безопасности продукции на предприятии; современные направления развития предприятий питания; инновационные технологии в

			производстве продуктов питания Умеет: получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами; разрабатывать методики и критерии анализа производственной деятельности предприятий питания; формировать маркетинговую стратегию развития предприятия, разрабатывать конкурентоспособные концепции развития предприятия; обосновывать необходимость разработки и внедрения инновационных технологий в производство продуктов питания; составлять НТД на новую продукцию Имеет практический опыт: расчета основных планово-экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; устанавливать и определять приоритеты в
--	--	--	--

		области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства; владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным; в области анализа информации и оценки производственной деятельности и рисков; организации контроля за реализацией маркетинговых планов и программ, выявления рисков в области управления качеством продукции питания; анализа и обоснования практической значимости результатов НИР; представления результатов научно работы в форме докладов, статей, отчетов о НИР
--	--	--

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3
Иностранный язык в профессиональной деятельности				+			+							
Инновационный менеджмент			+			+	+							
Планирование и организация эксперимента										+	+		+	
Философия научного знания	+													
Педагогика высшей школы			+		+									
Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания	+						+	+						+
Техническое регулирование на предприятиях питания	+							+				+		
История и методология науки	+										+			

Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания									+			+	+	
Методология проектирования продуктов питания		+										+	+	
Современные методы исследования сырья и продуктов питания	+												+	
Научные принципы создания продуктов спортивного питания	+	+										+	+	
Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность						+						+		

Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания	+											+		
Технология специализированных продуктов питания		+											+	
Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков		+										+		
Моделирование технологических процессов производства продуктов питания				+									+	
Бизнес-планирование в ресторанной деятельности			+		+									+
Инновационные технологии в производстве продуктов питания			+									+		+

Производственная практика (научно-исследовательская работа) (3 семестр)								+				+	
Производственная практика (научно-исследовательская работа) (2 семестр)							+		+			+	
Производственная практика (научно-исследовательская работа) (5 семестр)								+			+		+
Производственная практика (научно-исследовательская работа) (1 семестр)										+	+		
Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр)							+				+		
Производственная практика (технологическая) (4 семестр)				+								+	

Производственная практика (преддипломная) (5 семестр)						+								+
Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания*							+	+	+			+		
Инноватика экспериментальной исследовательской работы в индустрии питания*							+					+	+	

*факультативные дисциплины

4. СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Ресурсное обеспечение образовательной программы отвечает требованиям к условиям реализации образовательных программ высшего образования, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

4.1. Общесистемное обеспечение программы

Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам. Перечень задействованных учебных лабораторий представлен в рабочих программах дисциплин, практик.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе «Лань» и к электронной информационно-образовательной среде университета. Университетом разработана информационная аналитическая система «Универис», доступ студента к которой осуществляется через личный кабинет. Студент имеет возможность ознакомиться с учебным планом, рабочими программами изучаемых дисциплин, практик, электронными образовательными ресурсами. В системе также хранятся сведения о результатах текущей и промежуточной аттестации каждого студента; через раздел «Топ-500» формируется электронное портфолио обучающегося, в том числе имеется возможность сохранения его работ и оценок за эти работы; имеется возможность общаться с любым участником образовательного процесса по электронной почте.

4.2. Материально-техническое обеспечение программы

Учебные аудитории университета оснащены необходимым оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и самостоятельной работы обучающихся, предусмотренными учебным планом вуза, и соответствующими действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения, используемого при реализации образовательной программы, приведен в рабочих программах дисциплин и практик.

Помещения для самостоятельной работы студентов, оснащенные компьютерной техникой с возможностью выхода в сеть «Интернет», в том числе в электронную-информационно-образовательную среду университета.

Университет располагает необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, состав которого определен в рабочих программах дисциплин и практик.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам. Обучающимся обеспечен доступ к фондам учебно-методической документации.

4.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах (при наличии) и (или) квалификационных справочниках.

Все преподаватели занимаются научной, учебно-методической и (или) практической деятельностью, соответствующей профилю преподаваемых дисциплин.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе педагогических работников университета, составляет не менее 70 %.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и (или) работников организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, (имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) в общем числе работников составляет не менее 5 %.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляет научно-педагогический работник университета, имеющий ученую степень, осуществляющий самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты или участвующий в осуществлении таких проектов, по направлению подготовки, имеющий ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющий ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

4.4. Финансовые условия реализации программы

Размер средств на реализацию образовательной программы ежегодно утверждается приказом ректора.

4.5. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе определяется в соответствии с Положением о внутренней независимой оценке качества образования.