

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании Ученого совета ВСГУТУ
от 25.04.2018 (протокол № 9)



СВЕРЖДАЮ

[Handwritten signature]

В.Е. Сактоев
2018 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

высшего образования по направлению подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(уровень магистратуры)

Программа академической магистратуры

Направленность программы:

Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения: очная, заочная

Срок обучения: по очной форме 2 года,
по заочной форме 2 года 3 месяца

Присваиваемая квалификация (степень): Магистр

Год набора: 2018



Улан-Удэ
2018

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
Аннотация к образовательной программе по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	3
1. Общие положения ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.04.04 Тех- нология продукции и организация общественного питания	4
1.1. Назначение программы и ее основное содержание	4
1.2. Нормативные документы для разработки	5
1.3. Общая характеристика	6
1.3.1. Цель (миссия)	6
1.3.2. Срок освоения	7
1.3.3. Трудоемкость	7
1.3.4. Требования к поступающему	7
1.3.5. Основные пользователи	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП ВО ВСГУ- ТУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организа- ция общественного питания	8
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	8
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	8
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	8
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП ВО ВСГУ- ТУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	9
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса для реализации ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	10
4.1. Календарный учебный график (график учебного процесса)	11
4.2. Учебный план	13
5. Фактическое ресурсное обеспечение ОП ВО ВСГУТУ по направлению подго- товки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	15
5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса	15
5.2. Информационное, учебное, учебно-методическое обеспечение программы	16
5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	17
5.4. Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры	18
6. Оценка качества освоения ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	18
7. Характеристики среды университета, обеспечивающие развитие общекультур- ных компетенций выпускников	19
Лист периодических проверок	21
Приложение А Обоснование содержания ОП по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	22
Приложение Б Матрица соответствия компетенций	28
Приложение В Рецензия работодателей	

АННОТАЦИЯ

к образовательной программе по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Целью реализации данного направления является подготовка специалистов в области общественного питания подготовленного к научно-исследовательскому виду деятельности на предприятиях общественного питания, владеющего методологией научного творчества и современными информационными технологиями в области разработки новых видов кулинарной продукции.

Область профессиональной деятельности магистров включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятия 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 магистров 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 цехи, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Содержание образования по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания: государственная политика в области продуктов питания, современные технологии производства продукции питания с учетом научных основ, анализ влияния технологической обработки на качество и безопасность кулинарной продукции, принципы HACCP при производстве кулинарной продукции общественного питания, методология научных исследований.

В рамках направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания реализуются направленность «Технология продукции и организация общественного питания».

Требования работодателей (руководители и работники организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой программы бакалавриата) заслушаны на расширенном заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания» от 06.03.2018 г. (протокол № 8), в присутствии представителя сообщества работодателей Шаховой А.М.(генеральный директор муниципального казенного предприятия «Городской комбинат школьного питания»). Требования изложены в обосновании содержания ОП ВО ВСГУТУ и приведены в приложении А к программе.

Основная профессиональная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями работодателей. Скан-копия рецензии работодателей приведена в приложении В к программе.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Общие положения ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

1.1. Назначение программы и ее основное содержание

1.1.1. Настоящая образовательная программа высшего образования университета (далее – ОП ВО ВСГУТУ), реализуемая в ВСГУТУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (с направленностью «Технология продукции и организация общественного питания») является комплексом основных характеристик образования (объем содержания, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации. Образовательная программа представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную и утвержденную университетом с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых (по профилям подготовки) требований на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее - ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 20.11.2014 г. № 1482.

Освоение данной ОП ВО ВСГУТУ завершается государственной итоговой аттестацией и выдачей диплома государственного образца.

1.1.2. ОП ВО ВСГУТУ по указанному направлению подготовки магистров регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержания, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника в соответствии с требованиями ФГОС ВО к результатам освоения им данной ОП ВО ВСГУТУ (в виде приобретенных выпускником компетенций, необходимых в профессиональной деятельности).

1.1.3. ОП ВО ВСГУТУ по данному направлению подготовки в соответствии с требованиями приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», включает в себя учебный план, календарный учебный график (график учебного процесса), рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1.4 Кафедра «Технология продуктов общественного питания» (далее – ТПОП) ежегодно обновляет данную ОП ВО ВСГУТУ (в части состава дисциплин (модулей), установленных университетом в учебном плане и/или содержания рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программ учебной, производственной и преддипломной практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии) с учетом требований работодателей, развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также новых руководящих и методических материалов Минобрнауки России, отраслевого УМО, решений ученого совета и ректората университета.

1.1.5 Регламент по организации периодического обновления данной ОП ВО ВСГУТУ предусматривает внесение в нее согласованных изменений и дополнений, признанных целесообразными по результатам их апробации или деятельности коллективов кафедр и университета в целом в нескольких направлениях за счет:

- повышения квалификации профессорско-преподавательского состава (ППС) обеспечивающих кафедр, реализуемого на постоянной планируемой основе с учетом специфики данной ОП ВО ВСГУТУ;
- совершенствования культурно-образовательной среды университета, включающей элементы, позволяющих разрабатывать и реализовывать новые вариативные курсы и модернизировать существующие;
- оптимального использования имеющихся или укрепления ресурсного обеспечения ОП ВО ВСГУТУ (кадрового, учебно-методического, информационного, материально-технического);
- включения обучающихся в реализацию программ обучения на основе партнерских отношений и развития самоуправления;
- осуществления взаимодействия с организованным профессиональным сообществом, потенциальными работодателями и общественностью на основе их публикаций информации с оценкой возможностей и достижений университета и получения обратной с ними связи (учет и анализ мнений работодателей, отзывов в прессе, выпускников университета и др.).

1.2 Нормативные документы для разработки

Нормативную базу для разработки ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (принятой в университете направленности подготовки, указанной в п. 1.1.1) составляют:

- 1) Федеральные законы:
 - от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в редакции от 23.07.2013) «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2) Постановления Правительства Российской Федерации:
 - от 18.11.2013 г. № 1039 «Об утверждении Положения о государственной аккредитации образовательной деятельности».
- 3) Приказы Минобрнауки России:
 - от 12.09.2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;
 - от 18.11.2013 № 1245 «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования - бакалавриата, направлений подготовки высшего образования - магистратуры, специальностей высшего образования - специалитета, перечни которых утверждены Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. № 1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней) «бакалавр» и «магистр», перечни которых утверждены Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 сентября 2009 г. № 337, направлениям подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицу квалификации (степени) «специалист», перечень которых утвержден Постановлением Правительства РФ от 30 декабря 2009 г. № 1136»;
 - от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
 - от 19.11.2013 № 1259 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре)»;
 - от 28.05.2014 г. № 594 «Порядок разработки примерных основных профессиональных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестров примерных основных профессиональных образовательных программ»;

- от 29.06.2015 №636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- от 27 ноября 2015 г. № 1383 «Об утверждении Положения о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений высшего профессионального образования»;

- 4) Приказ Минтруда России от 07.05.2015 № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

- 5) Устав ВСГУТУ;

- 6) Локальные нормативные акты ВСГУТУ.

1.3 Общая характеристика

1.3.1. Цель (миссия)

Миссия данной ОП ВО ВСГУТУ – поддерживать и развивать традиции Восточно-Сибирского государственного университета технологий и управления, являющегося в настоящее время одним из ведущих учебно-научно-культурных центров на Востоке Российской Федерации, активно реализующего инновационную политику в образовательной, научной, производственной, социальной и других сферах, направленную на качественные преобразования в этих областях, устойчивое социально-экономическое развитие Байкальского региона, укрепление международного сотрудничества со странами Азиатско-Тихоокеанского региона.

Цель (миссия) данной ОП ВО ВСГУТУ состоит в методическом обеспечении реализации в университете требований ФГОС по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания как федеральной социальной нормы в образовательной, научной и другой деятельности университета с учетом особенностей его научно-образовательной школы и актуальных потребностей региональной сферы труда в кадрах с высшим профессиональным образованием в области индустрии питания и гостеприимства в избранном профиле подготовки. Миссия (социальная значимость) ОП ВО ВСГУТУ заключается в том, чтобы предоставляемые университетом образовательные услуги, основанные на учебно-методических материалах и документах данной ОП ВО ВСГУТУ, способствовали развитию у обучающихся личностных качеств, а также формированию заложенных в ФГОС по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

В области воспитания целью данной ОП ВО ВСГУТУ является дальнейшее развитие существующей воспитательной среды университета с помощью комплекса мероприятий, способствующих формированию у обучающихся социально-личностных качеств, направленных на творческую активность, общекультурному росту и социальной мобильности (целеустремленность, организованность, трудолюбие, ответственность, самостоятельность, гражданственность, коммуникативность, приверженность этическим ценностям, толерантность, настойчивость в достижении цели и др.).

В области обучения целью ОП ВО ВСГУТУ является подготовка обучающихся к получению качественного профессионального профильного образования, позволяющего выпускнику-магистру по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания успешно работать в избранной сфере деятельности на основе приобретенных в университете компетенций и способностей самостоятельно освоить и применять новые знания и умения, способствующие его устойчивости на рынке труда.

1.3.2. Срок освоения

В соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки нормативный срок освоения ОП ВО ВСГУТУ составляет 2 года по очной форме обучения.

По заочной форме срок обучения увеличивается не менее чем на 3 месяца, но не более чем на полгода по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения.

Программа может быть реализована ускоренно. Объем освоения программы ускоренно по индивидуальному учебному плану независимо от формы обучения не должен превышать 75 з.е. в год, не считая количество зачетных и переаттестованных дисциплин, освоенных в процессе получения предыдущего образования (программ среднего профессионального образования; высшего образования: специалитета, бакалавриата, программ дополнительного образования). Срок освоения программы зависит от объема и скорости освоения образовательной программы с учетом указанных выше условий.

При обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, срок получения образования составляет не более установленного для соответствующей формы обучения. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок освоения ОП ВО ВСГУТУ по индивидуальным учебным планам может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения.

1.3.3. Трудоемкость

Трудоемкость ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания составляет 120 зачетных единиц за весь период обучения по любой форме и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающегося ОП ВО ВСГУТУ.

Трудоемкость ОП ВО ВСГУТУ по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам, по заочной форме обучения, а также по индивидуальным учебным планам вне зависимости от форм обучения - 75 зачетных единиц.

Программа магистратуры реализуется на русском языке.

1.3.4. Требования к поступающим

Поступающий в университет для обучения по данной ОП ВО ВСГУТУ должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

В соответствии с Правилами приема в университет, утверждаемыми ежегодно Ученым советом университета, абитуриент, поступающий для обучения по очной, заочной формам за счет средств федерального бюджета или по договору с оплатой стоимости обучения с юридическими и/или физическими лицами, должен представить документ о высшем образовании и успешно пройти установленные Правилами приема вступительные испытания.

1.3.5. Основные пользователи

Основными пользователями ОП ВО ВСГУТУ данного направления подготовки являются:

- профессорско-преподавательские коллективы кафедр университета, ответственные за качественную разработку и эффективную реализацию ОП ВО ВСГУТУ в университете, а также за обновление ее элементов с учетом достижений науки, техники и социальной сферы по данному направлению и профилю подготовки;
- обучающиеся по данному направлению, являющиеся поэтому ответственными за индивидуальное планирование и эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению ОП ВО ВСГУТУ;

- администрация и коллективные органы управления институтом (факультетом), университетом – дирекция (деканат), методическая комиссия, кафедра, научно-методический совет, ректорат и др., отвечающие в пределах своих полномочий за качество подготовки выпускников и формирование (совместно с работниками инфраструктуры) воспитательной среды университета;

- научно-техническая библиотека университета (института, факультета, кафедры) как ответственное подразделение, обеспечивающее обучающихся основной и дополнительной научной и учебно-методической литературой, справочно-библиографическими и периодическими изданиями с числом наименований не ниже предусмотренного ФГОС по данному направлению подготовки магистров;

- поступающие и их родители;

- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Магистр по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к научно-исследовательскому виду профессиональной деятельности (программа академической магистратуры).

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Магистр по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с научно-исследовательским видом профессиональной деятельности по программе академической магистратуры:

- разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;

- разработка планов, программ и подготовки 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 продукции питания и выявление фальсификации;
- разработка планов, программ методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Выпускник направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания в соответствии с целями настоящей ОП ВО ВСГУТУ и вышеприведенными задачами профессиональной деятельности должен обладать соответствующими компетенциями, определенными на основе ФГОС (компетенция – способность выпускника-магистра применять приобретенную в результате освоения данной ОП ВО ВСГУТУ или ее части динамическую совокупность знаний, умений, навыков, способностей, опыта и личностных качеств в решении профессиональных задач по виду профессиональной деятельности).

Полный состав обязательных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Полный состав компетенций выпускника

НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	
Код	Краткое содержание/определение и структура компетенции по видам профессиональной деятельности
1	2
ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ОК)	
ОК-1	Способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
ОК-2	Готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
ОК-3	Готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ОПК)	
ОПК-1	Готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2	Готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-3	Способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
ОПК-4	Способность устанавливать требования к документообороту на предприятии
ОПК-5	Способность создавать и поддерживать имидж предприятия
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПК) по основному виду профессиональной деятельности	
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
ПК-17	Способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-18	Владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области 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
ПК-20	Способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля
ПК-21	Способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
ПК-22	Способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
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
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

Отнесение к дисциплине соответствующей компетенции или группы компетенций, приобретаемых обучающимся в результате ее освоения, является мнением выпускающей кафедры. Связь компетенций (группы компетенций) с дисциплинами учебного плана приведена в Матрице соответствия компетенций (приложение Б настоящей образовательной программы).

Заведующий кафедрой ТПОП организывает разработку обеспечивающими кафедрами компетентностно-ориентированных рабочих программ дисциплин, в которых должны быть указаны технологии формирования компетенций на занятиях лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, средства и технологии оценки ее (их) сформированности (например, тестирование, контрольные работы, защита отчетов, курсового проекта или курсовой работы и т.д.), а также планируемые выходные компоненты базовой структуры компетенций на уровнях: **знать, уметь, владеть**. Сформулированные в рабочей программе дисциплины базовые структуры необходимы для улучшения последующих(ей) учебных(ой) дисциплин(ы) или для последующей профессиональной деятельности.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса для реализации ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

В соответствии с ФГОС по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, приказом Минобрнауки РФ от 05.04.2017 г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», а также с локальными нормативными актами университета по вопросам планирования и организации учебного процесса содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОП ВО ВСГУТУ регламентируется следующими основными документами:

- календарный учебный график;
- учебный план подготовки магистратуры по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания;

- рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы практик, программа научно-исследовательской работы.
- программа итоговой (государственной итоговой) аттестации.

4.1. Календарный учебный график (график учебного процесса)

4.1.1. Календарный учебный график (график учебного процесса) разрабатывается на весь срок освоения данной ОП ВО ВСГУТУ и представляет собой графическое (в таблице) изображение в пределах каждого учебного года интервалов времени в неделях и днях элементов, составляющих образовательный процесс (академический период или период теоретического обучения, текущий контроль и промежуточная аттестация, практика, государственная итоговая аттестация, каникулы), в соответствующей продолжительности и последовательности их реализации согласно целям и задачам ОП ВО ВСГУТУ.

4.1.2. Календарный учебный график разрабатывается одновременно с учебным планом и приводится в 1-м разделе учебного плана по направлению подготовки. На основании графика учебного процесса в соответствии с локальными актами университета Учебно-методическим управлением ежегодно разрабатываются сводные календарные учебные графики.

4.1.3. Календарный учебный график содержит сведения о длительности теоретического обучения в каждом учебном периоде, практик, периодов текущих аттестаций, каникул, а также мероприятий по государственной итоговой аттестации выпускников.

4.1.4. В таблице 2 представлены сводные данные по бюджету времени (в неделях) за каждый учебный год и весь период обучения по очной форме, а также показана общая трудоемкость всех видов учебных работ (в ЗЕТ), которая должна быть положена в основу планирования учебного процесса и расчета педагогической нагрузки преподавателей обеспечивающих и выпускающей кафедр, определения объема учебной нагрузки обучающихся и расчета стоимости обучения.

Таблица 2 – Сводные данные по бюджету времени (в неделях) и трудоемкости всех видов учебных работ (в ЗЕТ) при реализации 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (по очной форме обучения)

Год обучения>		1			2			ВСЕГО
		I	II	III	I	II	III	
Учебные периоды>		1	2	3	4	5	6	ВСЕГО
№ учебного периода		16+2	16+2	6	16+2	16+2	6	
Длительность учебных периодов, включая аттестационные недели>								
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ		20	20		20			60
ПРАКТИКА и НИР		6	6	8	7	24		51
	Учебная практика			3				3
	Производственная практика			5				5
	Преддипломная практика					3		3
	Научно-исследовательская работа	6	6		7	21		40
ГИА							9	9
	Защита выпускной квалификационной работы						9	9
ВСЕГО	в триместре>	26	26	8	27	24	9	120
	в учебном году>	60			60			120

Таблица 3 – Сводные данные по бюджету времени (в неделях) и трудоемкости всех видов учебных работ (в ЗЕТ) при реализации 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (по заочной форме обучения)

Год обучения>		1			2			3			ВСЕГО
Учебные периоды>		I	II	III	I	II	III	I	II	III	

№ экзаменационной сессии		1	2	ПР	3	4	ПР	5		
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ		8	22		14	16				60
ПРАКТИКА и НИР			6		14	10		21		51
	Учебная практика				3					3
	Производственная практика				5					5
	Преддипломная практика					3				3
	Научно-исследовательская работа		6		6	7		21		40
ГИА								9		9
	Защита выпускной квалификационной работы							9		9
ВСЕГО	в семестре>	8	28		28	26		30		120
	в учебном году>		36			54		30		120

4.1.5. Для реализации программы в сокращенные сроки по заочной форме обучения составляется индивидуальный учебный план.

4.1.6. Программа разрабатывается, исходя из требований ФГОС по данному направлению подготовки бакалавра в части требований к структуре программы: программа состоит на 3-х блоков:

- блок 1 «Дисциплины (модули)», в т.ч. базовая и вариативная части;
- блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа»;
- блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

В таблице 4 указана структура программы магистратуры.

Таблица 4 - Структура программы магистратуры

Структура программы магистратуры		Объем программы по УП, ЗЕТ	
		очно	заочно
Блок 1	Дисциплины (модули)	60	60
	Базовая часть	20	20
	Вариативная часть	40	40
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	51	51
	Вариативная часть	51	51
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9	9
	Базовая часть	9	9
Объем программы магистратуры		120	120

4.2. Учебный план

4.2.1. Учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания является основным университетским нормативно-методическим документом ОП ВО ВСГУТУ, обязательным к выполнению во всех учебных подразделениях (институтах, факультетах, кафедрах), занятых организацией и проведением учебно-воспитательного процесса по данному направлению подготовки, и определяющим содержание подготовки, последовательность, сроки, интенсивность и трудоемкость (в ЗЕТ – зачетных единицах и академических часах) изучения учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), практики, распределения объемов аудиторной учебной работы по видам занятий и объемов самостоятельной работы обучающихся, а также аттестаций и форм контроля и т.д.

Учебный план, сформированный выпускающей кафедрой «Технология продуктов общественного питания», предусматривает обеспечение:

- последовательности изучения учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и прохождения практики, основанную на их преемственности и определяемую структурно-логическими связями и зависимостями между ними (указанием соответствующих пре-

и постреквизитов – предшествующих и последующих дисциплин или элемента учебного процесса для изучения данной дисциплины), которые, в свою очередь, опираются на перечень компетенций (или их компонентов);

- рациональное распределение учебных курсов и дисциплин (модулей) по соответствующим учебным блокам (УБ) с позиций равномерности учебной работы студентов и их загруженности;

- эффективное использование кадрового и материально-технического потенциала кафедр университета.

4.2.2. Для реализации данной ОП ВО ВСГУТУ, созданной на основе ФГОС по направлению подготовки и использующей систему ЗЕТ, разработан компетентностно-ориентированный типовой учебный план, на основе которого разрабатываются индивидуальные учебные планы.

Индивидуальный учебный план (ИУП) составляется с помощью преподавателя выпускающей кафедры в соответствии с требованиями с локальными нормативными актами университета по вопросам планирования и организации учебного процесса. ИУП определяет образовательную траекторию при обучении по очной или заочной форме в нормативные сроки по ФГОС и формируется по принятой в университете форме на каждый учебный год по личному заявлению обучающегося.

ИУП также составляется для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. При реализации программы магистратуры предусмотрена возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специализированных адаптационных дисциплин (модулей) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

4.2.3. Учебный план по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания содержит основные исходные данные для организации и планирования образовательного процесса, как для очной формы обучения, так и для заочной формы обучения и служит основой для составления рабочих программ учебных дисциплин (модулей, практики) и расписания учебных занятий, уточнения названий курсов и дисциплин по выбору обучающегося, а также для расчета трудоемкости учебной работы (педагогической нагрузки) преподавателей кафедр, обеспечивающих данную ОП ВО.

4.2.4. Общенаучная (фундаментальная), профессиональная и специальная (профильная) подготовка выпускника – магистра данного направления охватывает широкий диапазон учебных дисциплин (модулей) и курсов, в результате изучения которых выпускник в целом должен быть способен демонстрировать профессиональные компетенции.

4.2.5. Учебный план по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания на бумажном носителе согласовывается и утверждается в утвержденном в университете порядке и хранится в делах выпускающей кафедры. Скан-копия учебного плана размещается на официальном сайте университета в разделе «Образование».

4.2.6. Последовательность освоения дисциплин (модулей), предусмотренная ТУП (а также ИУП), основана на их преемственности и определяется логическими связями и зависимостями между ними, которые, в свою очередь, опираются на перечень компетенций (или их компонентов), на основе которых разработчики РП – рабочих программ каждой дисциплины (модуля) должны сформулировать планируемые результаты обучения в форме знаний, умений, навыков и приобретаемых компетенций.

4.2.7. Трудоемкость учебной работы, необходимая для освоения отдельных дисциплин (модулей), определяется объемом и характером формируемых компетенций, значением каждой дисциплины (модуля) в системе подготовки магистра, объемом курса (дисциплин, модуля), соотношением в нем теоретического материала и практических работ, воспитательными задачами и др.

4.2.8. В соответствии с локальными нормативными актами университета по вопросам планирования и организации учебного процесса:

1) Трудоемкость всех видов учебной работы, определяемой ОП ВО ВСГУТУ, разработанных на основе ФГОС ВО, измеряется зачетными единицами трудоемкости (ЗЕТ), совместимыми с кредитами ECTS (European Credit Transfer System – Европейская система взаимозачета кредитов).

Зачетная единица трудоемкости – унифицированная единица измерения объема учебной работы обучающегося / преподавателя. 1 ЗЕТ равен 36 академическим часам (длительностью 45 минут) учебной работы.

2) Измерение трудоемкости учебной работы в зачетных единицах предполагает:

- оценку качества обучения по принятой в системе российского образования шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»);
- начисление обучающемуся зачетных единиц при положительной оценке его учебной работы.

3) Реализация Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования в университете предполагает:

- индивидуально-ориентированную организацию учебного процесса;
- накопительный характер результатов обучения, который предполагает учет всех ранее набранных обучающимся зачетных единиц по всем уровням образования;
- использование стимулирующей балльно-рейтинговой системы оценки качества обучения.

4.2.9 Аудиторная работа в ТУП предполагает проведение лекций (далее – Лк), лабораторных работ (далее – Лб) и/или практических занятий (далее – Пр) в соответствии с общими требованиями к ним.

Разработчикам РП каждой дисциплины указано на необходимость конкретизации соответствующего вида учебных занятий (Лк, Лб или Пр) с использованием активных и интерактивных форм их проведения, в том числе с предусмотрением встреч с представителями компаний, организаций, мастер-классов экспертов и специалистов.

4.2.10 Каждая РП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания на бумажном носителе согласована и утверждена в принятом в университете порядке и хранится в делах кафедр, реализующих соответствующие дисциплины. Скан-копия рабочих программ размещаются на официальном сайте университета в разделе «Образование» в виде сборника рабочих программ. Там же размещаются сборник аннотаций к рабочим программам и методические рекомендации по организации изучения дисциплины также в виде сборника методических материалов по направлению подготовки.

4.2.11 В соответствии с ФГОС по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания раздел ОП ВО ВСГУТУ «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» является обязательным и представляет собой вид (форму) учебной деятельности, непосредственно ориентированной на формирование и дальнейшее развитие профессионально-практических знаний, умений, навыков и компетенций в процессе освоения (выполнения) определенных работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью выпускника.

В соответствии с ФГОС ВО предусмотрены следующие виды практик: учебная, производственная, в т.ч. преддипломная. Способы проведения практик: стационарная, выездная. Формы проведения практик: дискретная. Учебная практика осуществляется для получения первичных профессиональных умений и навыков. Производственная практика – для получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Преддипломная практика – для выполнения выпускной квалификационной работы.

Исходя из назначения каждой практики, ее целей и задач кафедры ТПОП проводит выбор места проведения практики (базы практики – предприятия, учреждения, организации, НИИ, испытательные лаборатории и органы сертификации, лаборатории кафедр университета и др.), обладающего необходимым кадровым и научно-техническим потенциа-

лом, и заключает с базой практики договор, а также разрабатывает, согласовывает с базой практики и утверждает в установленном порядке программу каждого вида практики.

Все мероприятия по организации и проведению практики обучающихся (установление целей и задач практики, разработка программы практики с раскрытием ее содержания, организация практики, руководство практикой и функции участников процесса практики, требования к отчетности и др.) осуществляются в соответствии с требованиями локальных нормативных актов и организационно-распорядительных документов университета.

Скан-копии полнотекстовых программ практик размещаются на официальном сайте университета в разделе «Образование» в составе сборника рабочих программ. В аннотированном виде программы практик размещаются на сайте в составе сборника аннотаций.

4.2.12 Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника в соответствии с ФГОС по направлению подготовки магистра является обязательной и проводится после освоения всей ОП ВО ВСГУТУ в полном объеме – в заключительном блоке второго года (кур обучения).

ГИА включает защиту МКР - магистерской выпускной квалификационной работы.

Проведение всех этапов ГИА по рассматриваемому направлению проводится в соответствии с требованиями и рекомендациями локальных нормативных актов университета.

4.2.13 Цель ГИА выпускников - установление уровня готовности каждого выпускника к выполнению профессиональных задач.

Основными задачами ГИА являются:

- проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС;
- определение уровня подготовленности выпускника к выполнению задач, установленных в настоящей ОП ВО ВСГУТУ;
- оценка качества реализации настоящей ОП ВО ВСГУТУ в университете.

4.2.13 По данному направлению выпускающей кафедрой разрабатывается, согласовываются и утверждаются программа ГИА. Программа ГИА по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания в аннотированном виде размещаются на сайте университета в разделе «Образование» в составе сборника аннотаций.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

5.1.1. Реализация ОП ВО ВСГУТУ магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового характера.

5.1.2. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет по очной форме – 83,36 %, по заочной форме – 92,86%.

5.1.3. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет по очной форме – 100,0%; по заочной форме – 100,0%.

5.1.4. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников университета, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 –х лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, составляет по очной форме – 18,18%; по заочной форме – 21,43%.

5.2 Информационное, учебное, учебно-методическое обеспечение программы

5.2.1 ОП ВО ВСГУТУ магистратуры обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Все обучающиеся обеспечены на 100 % методическими указаниями к лабораторному практикуму, СРС, курсовому и дипломному проектированию.

Содержание каждой из таких учебных дисциплин (модулей) представлено в сети Интернет и локальной сети университета.

5.2.2 Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной и научной литературы по дисциплинам учебного плана магистратуры. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. Библиотечные фонды располагают такими периодическими изданиями, как «Питание и общество», «Ресторатор», «Вопросы питания», «Ресторанные ведомости», «Торговля и общественное питание», «Бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании» и др.

5.2.3 Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе ЭБС «Библиотех» ВСГУТУ, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

5.2.4. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, как на территории ВСГУТУ, так и вне ее.

5.2.5. Обучающиеся и педагогические работники обеспечены доступом к современным профессиональным базам данных (в том числе международным реферативным базам данных научных изданий) и информационным справочным системам, которые указаны в рабочих программах дисциплин (модулей). Профессиональные базы данных и информационные справочные системы ежегодно обновляются.

5.2.6. ОП ВО ВСГУТУ обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, состав которой прописан в рабочих программах дисциплин (модулей). Комплекты лицензионных программ ежегодно обновляются.

5.2.7. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.2.8. Электронно-образовательная среда университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям ЭБС и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах (учебные планы, сборники аннотаций к рабочим программам, сборники полнотекстовых рабочих программ дисциплин (модулей), сборники методических материалов по организации изучения дисциплин (модулей), программы практик, программы ГИА размещаются на официальном сайте университета в разделе «Образование»);

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы (фиксация хода образовательного процесса и его результатов осуществляется в локальной системе АИС «Контингент»);

- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения при реализации дистанционных образовательных технологий осуществляется в системе «Moodle»;

- формирование электронного портфолио обучающихся, в т.ч. сохранение работ обучающихся, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в т.ч. синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет» («Moodle», e-mail, FTP, форум на сайте ВСГУТУ, на страницах специализированных групп в социальных сетях).

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. За разработку и техническое сопровождение информационно-образовательной среды отвечает Центр новых информационных и телекоммуникационных технологий ВСГУТУ. Контент обеспечивается научно-педагогическим сообществом университета. Ежегодно профессорско-преподавательский состав повышает квалификацию по вопросам электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

5.3.1. Для реализации основной образовательной программы магистратуры университет располагает специальными помещениями, представляющими 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 помещениями для самостоятельной работы и помещениями для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам.

5.3.2. Используемая для реализации образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания общая площадь помещений составляет не менее 10 квадратных метров на одного обучающегося (приведенного контингента) с учетом учебно-лабораторных зданий, двухсменного режима обучения и применения электронного обучения и (или) дистанционных образовательных технологий.

5.3.3. При прохождении учебной и производственной практики на предприятиях (в организациях) или иных структурных подразделениях университета реализация образовательной программы магистратуры обеспечивается совокупностью ресурсов материально-технической базы и учебно-методического обеспечения ВСГУТУ и организаций, участвующим в реализации программы в сетевой форме согласно договоров.

5.3.4. Материально-техническое оснащение помещений:

- специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения (интерактивные доски, персональные компьютеры, видеопроекторы и др.), служащими для представления учебной информации большой аудитории;

- для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (информационные стенды, плакаты и пр.), обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (модулей);

- помещения для самостоятельной работы обучающихся (университетские компьютерные классы, читальные залы Научной библиотеки ВСГУТУ и др.) оснащены компьютерной техникой с выходом в «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

5.3.5. Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы магистратуры, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности. Сведения о лабораторном оборудовании представлены в соответствующих Паспортах лабораторий.

5.4. Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательной программы в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный номер № 29967).

6 Оценка качества освоения ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

6.1. Ответственность за обеспечение качества подготовки обучающихся при реализации программ магистратуры, получения обучающимися требуемых результатов освоения программы несет ВСГУТУ.

6.2. Уровень качества программы магистратуры и ее соответствие требованиям ФГОС устанавливается в процессе проверок выполнения лицензионных требований, а также в процессе государственной аккредитации. Уровень качества программы магистратуры и ее соответствие требованиям рынка труда и профессиональных стандартов может устанавливаться в процессе профессионально-общественной аккредитации программы.

6.3. Оценка качества освоения программ магистратуры обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую (государственную итоговую) аттестацию.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине (модулю) и практике устанавливаются учебным планом и рабочей программой дисциплины и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные в соответствующих локальных нормативных актах (в том числе особенности процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья).

6.4. Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ВСГУТУ создают фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижение запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности ВСГУТУ привлекает к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, а также экспертизе оценочных средств внешних экспертов – работодателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей.

6.5. Обучающимся предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик, а также работы отдельных преподавателей. Для этого образовательная программа размещается на официальном сайте ВСГУТУ в разделе «Образование».

6.6. Государственная итоговая аттестация в качестве обязательного государственного аттестационного испытания включает защиту магистерской выпускной квалификационной работы.

7 Характеристики среды университета, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников

Социокультурная среда является необходимым принципом функционирования системы высшего образования, обеспечением деятельности вузов как особого социокультурного института, призванного способствовать удовлетворению интересов и потребностей студентов, развитию их способностей в духовном, нравственно-гуманистическом и профессиональном отношении.

Социокультурная среда университета представляет собой часть вузовской среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями.

Одним из элементов, формирующих социокультурную среду вуза, является воспитательная работа, которая призвана способствовать успешному выполнению миссии университета в части подготовки конкурентоспособных специалистов, лидеров производства и бизнеса, обладающего высокой культурой, социальной активностью, качествами гражданина-патриота; реализация стратегии государственной молодежной политики Российской Федерации в научных и учебно-воспитательных проектах ВСГУТУ.

Главной целью является воспитание разносторонне развитой личности, конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием. Задачей университета в сфере молодежной политики является создание молодым людям возможностей и стимулов для дальнейшего самостоятельного решения возникающих проблем как профессиональных, так и жизненных на основе гражданской активности и развития систем самоуправления, что предполагает решение других воспитательных задач:

- 1) формирование университетской полноценной социально-педагогической и социокультурной воспитывающей среды;
- 2) формирование у обучающихся нравственных, духовных и культурных ценностей, этических и этикетных норм;
- 3) сохранение и развитие лучших традиций и выработка у обучающихся и аспирантов чувства принадлежности к университетскому сообществу и выбранной профессии;
- 4) ориентация обучающихся на активную жизненную позицию;
- 5) удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;
- 6) формирование и активизация деятельности молодежных объединений.

Критериями эффективности функционирования системы воспитательной и социокультурной деятельности в университете являются: взаимодействие двух главных субъектов образовательно-воспитательного процесса - студентов и преподавателей; неразрывная связь учебно-научного, учебно-воспитательного и внеучебного социокультурного процессов.

Деятельность университета в данной области осуществляется на основе:

- федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (в редакции Федерального закона от 21 июля 2014 г. №256-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральных законов «О воинской обязанности и военной службе», «О ветеранах», «О днях воинской славы и памятных датах России», «Об увековечении Победы со-

ветского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов» и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, принимаемых в соответствии с ними;

- указа Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»;
- концепции модернизации российского образования на период до 2020 года;
- стратегии государственной молодежной политики в Российской Федерации (утверждена распоряжением Правительства РФ от 18 декабря 2006 г. №1760-р);
- федеральной целевой программы «Комплексные меры противодействия злоупотреблению наркотиками и их незаконному обороту на 2010-2020 годы»;
- государственной программы «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации»;
- рекомендаций по организации внеучебной работы со студентами в образовательном учреждении высшего профессионального образования (письмо Министерства образования РФ от 20 марта 2002 г. № 30-55-181/16);
- постановлений Правительства РФ, постановлений и приказов Министерства образования и науки РФ;
- концепции воспитательной работы в Восточно-Сибирском государственном университете технологий и управления.

Для создания и совершенствования социокультурной среды как неперемennого условия эффективного функционирования университета решаются следующие задачи:

- осуществления учебно-научно-воспитательного процесса;
- организации быта, досуга и отдыха;
- художественного и научно-технического творчества;
- развития физической культуры и спорта;
- формирования здорового образа жизни;
- создание комфортного социально-психологического климата, атмосферы доверия и творчества, реализации идеи педагогики сотрудничества, демократии и гуманизма.

Лист периодических проверок

Дата проверки	Потребность в корректировке документа (да/нет)	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений или дополнений

Требования работодателей (руководители и работники организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры) заслушаны на расширенном заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания» от 06.03.2018 г. (протокол № 8).

Обоснование содержания основной профессиональной образовательной программы по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

1. Анализ востребованности специалистов

В связи с переходом России на инновационную модель развития, преобразованием на двухуровневую модель подготовки специалистов (бакалавр-магистр) требуется организация учебного процесса на уровне магистратуры, обеспечивающая соответствующий набор компетенций, отвечающих требованиям современного состояния и перспективам развития индустрии питания и гостеприимства.

Общественное питание одна из самых быстро реагирующих отраслей на экономические изменения в мире, стране, регионе, формирующаяся на исторически сложившихся традициях питания и появления инновационного технологического оборудования, позволяющего совершенствовать процесс производства кулинарной продукции. В связи с этим остро встает необходимость подготовки конкурентоспособного специалиста в научно-исследовательском виде деятельности.

Необходимость осуществления подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания обусловлена:

- актуальностью проблемы обеспечения потребителей кулинарной продукцией, обеспечивающих не только качество соответствующего уровня, но и гарантирующей безопасность для здоровья и отвечающего физиологическим потребностям в зависимости от различных факторов (возраст, пол, трудовая деятельность);
- необходимостью проведения научно-исследовательских работ при производстве кулинарной продукции на предприятиях общественного питания;
- необходимостью организации современного уровня обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;
- спросом на региональном рынке на специалистов высшей квалификации в сфере общественного питания. Данный спрос сохраняется со стороны работодателей – предприятий общественного питания: потребительское общество «Буркоопсоюз», пищеблоки учреждений образования и здравоохранения, рестораны «Тэнгис», «Бурятия», «Раздолье», «Лондон», «Сплетни», кафе «Traveler's Coffee», «Оранж хаус», и др.

Решение обусловленных данной проблемой задач требует фундаментальной подготовки специалистов, обладающих знаниями и умениями в области технологии и организации общественного питания с учетом современных тенденций в проведении технологических процессов, функциональных возможностей современного технологического оборудования, появления новых видов пищевого сырья, научно-исследовательских достижений в области продуктов питания.

Реализация предлагаемого направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания предполагает использование положительного опыта, накопленного в рамках программ подготовки специалистов. Систему аналитических компетенций выпускника магистратуры планируется развивать и совершенствовать, с учетом систематического анализа отзывов потребителей, и сотрудничества с предприятиями и организациями региона.

В Сибирском федеральном округе подготовку по направлению осуществляют три высших учебных заведений. В Республике Бурятия вопросам подготовки специалистов индустрии питания уделяется важное внимание. Постановлением Правительства Республики Бурятия была утверждена Программа социально-экономического развития Республики Бурятия 2017-2026 г, на основе которой предприятия и организации республики разрабатывают собственные программы развития на долгосрочный период, одним из разделов которых является Политика в образовательной сфере, которая должна основываться на осуществлении непрерывного процесса подготовки кадров в области качества и предусматривать организацию непрерывного обучения в области управления качеством, систематическое проведение выставок, конференций, семинаров по вопросам качества, проведение уроков качества в школах и колледжах республики и др. Часть мероприятий связана с организацией подготовки кадров в учреждениях высшего, среднего и начального профессионального образования и переподготовки персонала предприятий по овладению современными технологиями производства и методами организации обслуживания в общественном питании.

Анализ трудоустройства выпускников специальности «Технология продукции общественного питания» и направления «Технология продукции и организация общественного питания» показывает, что около 90% устраиваются на предприятия общественного питания как в г. Улан-Удэ, так и в районах Республики Бурятия и за ее пределами.

Таким образом, реализация государственной политики в области питания и гостеприимства обеспечения качественной и безопасной услуги питания, разработка и внедрение новых технологий и совершенствование существующих на предприятиях питания различных типов и форм, организация производства и обслуживания на предприятиях питания общедоступной сети, а также социальной сферы (учреждения здравоохранения, образования и др.) приводит к росту потребности экономики республики в соответствующих специалистах, т.е. магистрах по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

2. Проблемы формирования содержания подготовки по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» областями профессиональной деятельности выпускника являются: обработка, переработка и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий общественного питания; эксплуатация технологического оборудования предприятий питания; разработка рецептов, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания; организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

При этом выпускник должен быть готов к профессиональному осуществлению производственно-технологического вида деятельности.

Одним из вопросов, связанных с содержанием подготовки таких специалистов, является определение того, кто же он - специалист в области индустрии общественного питания? Данный вопрос возникает в связи с тем, что изначально велась подготовка инженеров по специальности «Технология продукции общественного питания». Присоединение России к Болонскому процессу в сентябре 2003 года, призванному сближению и гармонизации систем высшего образования стран Европы с целью создания единого европейского пространства высшего образования привело к внедрению поэтапного высшего образова-

ния с обучением на начальном этапе по системе бакалавриат, а в последующем в магистратуре и аспирантуре.

Внедрение современных подходов к обеспечению качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания, расширение сферы деятельности специалиста в данной области фактически доказали необходимость подготовки профессионала, обладающего, наряду с инженерными, экономическими и управленческими компетенциями. Современный специалист в индустрии питания - специалист по обработке продовольственного сырья, производству полуфабрикатов и продукции различного назначения, эксплуатации технологического оборудования, разработке новых продуктов здорового питания, организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, контролю за эффективной деятельностью предприятий питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектированию и реконструкции предприятий питания. Именно такие сотрудники необходимы современной индустрии общественного питания.

В условиях появления и внедрения новых технологий, диверсификации потребительских требований, внедрения инноваций в процессы производства продукции общественного питания и оказания услуг, в эпоху кардинальных перемен во всей системе глобальных экономических отношений специалист в области общественного питания должен постоянно развиваться, внедряя новые технологии при производстве кулинарной продукции, в том числе обеспечивающей здоровье нации.

В российской высшей школе подготовка специалистов включала кроме фундаментальной составляющей специализации с полным циклом к профессиональной деятельности. В новых социально-экономических условиях изменилась структура рынка труда, отменена система государственного распределения, упразднен статус молодого специалиста. Произошел «разрыв» в системе «вуз-предприятие», которая работала на адаптацию молодых специалистов на производстве, исчезло наставничество, изменилась не в лучшую сторону и система гостеприимства гостей на предприятиях общественного питания. Уровень взаимодействия вуза (кафедры) и работодателей мало изменился за последние годы. Работодатели не всегда принимают участие в учебном процессе, однако требуют выпускников, обладающих большим объемом теоретических знаний и владеющих широким спектром практических навыков.

Кроме того, имеется ряд проблем, связанных с пониманием квалификации «бакалавр» в профессиональном плане у руководителей и предпринимателей индустрии питания в плане непонимания роли, содержания и функций деятельности. Одной из проблем является также, какую ступень в производственной цепочке должен или сможет занять бакалавр и чем отличается от повара, технолога, заведующего производством.

В связи с вышеперечисленным важно, чтобы бакалавры по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» обладали не только достаточными знаниями теоретического материала, но и владели хорошим уровнем профессиональных практических навыков в технологии кулинарной продукции общественного питания и организации услуг данной сферы.

Таким образом, реализация государственной политики в области повышения качества услуг питания и здоровья нации, зависящего в первую очередь от потребляемой пищевой продукции приводит к потребности в выпуске в соответствующих специалистов, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

3. Анализ требований профессионального сообщества и работодателей региона по содержанию подготовки

3.1. Анализ требований профессионального сообщества

Профессиональные стандарты индустрии питания и гостеприимства и питания разработаны совместными усилиями экспертов и ведущих специалистов ресторанной индустрии.

стрии при организационно-методическом содействии Министерства труда и социального развития Российской Федерации и утверждены Президентом Федерации рестораторов и отельеров. Профессиональные стандарты являются нормативными документами и предназначены для работников сферы общественного питания. Профессиональные стандарты представляют собой минимально необходимые требования к профессиональному уровню работников с учетом обеспечения качества и производительности работ по определенной профессии. Они включают в себя, наряду с другими данными, перечень конкретных должностных обязанностей, рассматриваемых с точки зрения знаний, умений и навыков, выполнение которых позволит работнику качественно реализовывать трудовые функции в границах его компетентности. Стандарт определяет несколько уровней профессиональной подготовки (рис. 1) для каждой профессии (рис. 2), а также требуемый уровень профессионального образования и обучения для каждой профессии (табл. П1)

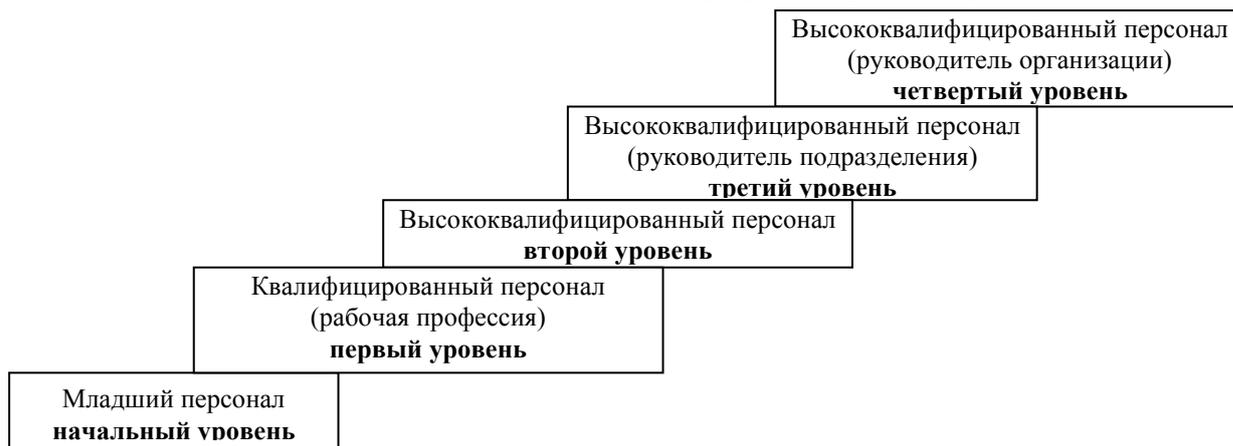


Рис. 1 - Профессиональные роли персонала индустрии питания

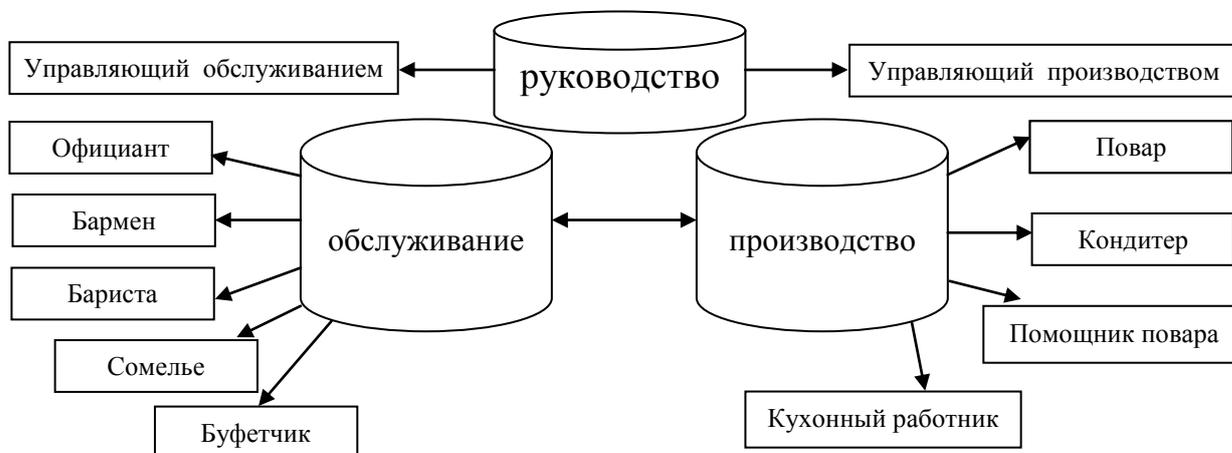


Рис. 2 - Взаимосвязь должностей ресторанной индустрии и индустрии питания и гостеприимства

Таблица А1 - Требуемый уровень профессионального образования каждого звена

Уровень	Профессиональное образование
Начальный	Профессиональное обучение на месте или в центре внутрифирменной подготовки или учебном центре
Первый	Профессиональное образование в образовательном учреждении начального (по профессии) или среднего (квалификация «Техник-технолог») профессионального образования
Второй	Среднее (квалификация «Техник-технолог») профессиональное образование (в т.ч. повышенного уровня)
Третий	Практико-ориентированный бакалавр или среднее профессиональное образование повышенного уровня + освоение компетенций, соответствующих единицам профессионального стандарта данного квалификационного уровня в системе дополнительного профессионального образования или высшее профессиональное образование (бакалавр)
Четвертый	Практико-ориентированный магистр или высшее профессиональное образование (магистр, специалист)

Каждый профессиональный стандарт содержит сведения о направлении деятельности работников по профессии на каждом уровне, перечень должностных обязанностей для работников соответствующего уровня, а также приведены основные умения, навыки и знания, необходимые для выполнения должностных обязанностей.

Таким образом, для образовательных учреждений профессиональные стандарты дают возможность создать основу для разработки учебных программ и материалов в поддержку профессиональной подготовки, контролировать воздействие своих учебных программ и результатов профессиональной подготовки, развивать систему образования и профессиональной подготовки, которая обеспечивала бы гибкость и высокое качество.

3.2. Анализ требований работодателей региона

В последнее время требования работодателей сферы общественного питания к выпускникам вузов еще более возросли, что во-многом обусловлено обновлением содержания и структуры рабочих мест. Работодатели, отвечающие вызовам инновационной экономики, стремятся увеличить эффективность отдачи от рабочей силы за счет внедрения ротации рабочих мест, гибкости наемного труда и разнообразия производимых работником операций, совершенствования трудовых навыков и повышения адаптивности персонала, проведения непрерывного обучения, внедрения гибких графиков работы и т.д. В настоящее время, в условиях третьей профессиональной революции, глобальной конкуренции на рынке труда первенство принадлежит высокообразованным работникам - транс-профессионалам. Это специалисты, которые в силу своего проектного мышления и оригинальных способов организации деятельности и творческого потенциала могут успешно работать в различных профессиональных сферах. Следовательно, современный выпускник вуза должен иметь так называемый новый проектный тип мышления, основу которого составляет не стремление к стабильной и возрастающей карьере в рамках одной организации, а мотивированный интерес к конкретному проекту организации и получению признания среди своих коллег-профессионалов.

В региональной общественной организации «Байкальское гостеприимство», членами которой являются ведущие предприятия общественного питания города Улан-Удэ, выпускник вуза должен обладать следующими требованиями: организаторские и руководящие способности; способность обучения младшего персонала; разработка и актуализация нормативных и технологических документов на предприятии; проведение мероприятий по контролю качества; ведение учета и отчетности (в т.ч. по автоматизированной системе), разработка новых производственных программ, разработка и внедрение новых (фирменных) блюд и изделий; организация тематических приемов.

Практически все предъявленные работодателями и профессиональными сообществами требования регламентируется Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению, а также профессиональными стандартами индустрии питания и гостеприимства (Основная цель профессиональной области деятельности - обслуживание различных категорий гостей в ресторане, баре и других предприятиях питания, на массовых мероприятиях и в номерах отелей) и индустрии питания (Основная цель профессиональной области деятельности - оказание услуг в области питания различным группам потребителей), и отражены в основной образовательной программе либо отдельными дисциплинами, либо модулями курсов. Поскольку в Республике Бурятия сфера общественного питания является одной из приоритетных направлений развития экономики (отражено в Программе социально-экономического развития Республики Бурятия до 2020 г.), поэтому в основную образовательную программу магистратуры включена направленность «Технология продукции и организация общественного питания».

ВЫВОДЫ

Таким образом, на основе анализа можно сформулировать основные задачи, которые призвана решать образовательная программа:

- подготовка специалистов со знанием методов и способов приготовления кулинарной продукции, в том числе с использованием современного оборудования, привлечение в деятельность по их использованию всех сотрудников предприятия, способных эффективно работать в рыночных условиях;

- содействие модернизации отрасли общественного питания и процессам реструктуризации российских предприятий; развитию предпринимательства, малых и средних предприятий;

- содействие интеграции России в мировую экономику, создание условий для развития сотрудничества между российскими и зарубежными компаниями.

Требования работодателей региона, а также отдельные требования профессионального сообщества, соответствуют требованиям общепрофессиональных и профессиональных компетенций ФГОС, требования региональной экономики учтены при определении направленности программы, требования профессионального сообщества отражены в содержании вариативной части образовательной программы (включение отдельных дисциплин и модулей курсов), программ практики и государственной итоговой аттестации.

Перспективы подготовки специалистов связаны с:

- усилением профориентационной работы, активным сотрудничеством со школами республики, привлечением абитуриентов из других регионов, в том числе из-за рубежа;

- дальнейшим укреплением партнерских отношений с предприятиями-работодателями в процессе формирования и реализации образовательной программы, развитием практико-ориентированного обучения;

- усилением роли кафедры университета в партнерском взаимодействии с предприятиями общественного питания, региональной общественной организацией «Байкальское гостеприимство», органами местного самоуправления;

- переходом на двухуровневую систему подготовки бакалавров и магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»;

- с подготовкой кадров высшей квалификации (кандидатов и докторов наук) в области технологии пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Использованная литература

1. Профессиональный стандарт индустрии гостеприимства и питания;
2. Профессиональный стандарт индустрии питания

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Требования к результатам освоения образовательной программы представлены в таблице - Сведения о содержании основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Таблица - Сведения о содержании основной образовательной программы по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»,

направленность программы - Технология продукции и организация общественного питания,

вид профессиональной деятельности: *научно-исследовательский*.

Наименование дисциплин	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Философские проблемы науки и техники	+							
Государственная политика в области продукции питания		+		+				
Экономика, планирование и организация инновационной и инвестиционной деятельности			+		+	+		
Качество кулинарной продукции общественного питания на основе принципов НАССР			+				+	
Научные основы производства кулинарной продукции			+					+
Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов ИСО 9000							+	
Защита интеллектуальной собственности				+				
Методология научных исследований								
Логистика в общественном питании						+	+	
Анализ питания в мире и будущие перспективы								
Формирование стратегического плана развития предприятия общественного питания						+		
Деловой иностранный язык по профилю подготовки				+				
Современные технологии хранения кулинарной продукции								
Технология продукции питания различного назначения								
Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность кулинарной продукции								
<i>ДВО 1 Оценка рисков качества и безопасности кулинарной продукции</i>								
<i>ДВО 1 Технология индивидуального питания</i>								
<i>ДВО 2 Современные методы исследования сырья и кулинарной продукции</i>								
<i>ДВО 2 Инспекционный контроль качества и безопасности в общественном питании</i>								
<i>ДВО 3 Оптимизация технологических процессов в общественном питании</i>								
<i>ДВО 3 Инновации в создании продукции в общественном питании</i>								
<i>Факультативные дисциплины (прим. объем не входит в объем программы)</i>								
Этика деловых отношений			+					

<i>Правовая защита информации</i>			+						
Практика, в том числе научно-исследовательская работа									
Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)									
Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая))					+	+			
Преддипломная практика			+	+	+	+	+	+	+
Научно-исследовательская работа	+	+	+						
Научно-исследовательская работа			+	+	+	+	+	+	+
Научно-исследовательская работа			+	+		+			+
Научно-исследовательская работа			+	+	+	+	+	+	+
Государственная итоговая аттестация									
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Продолжение табл. **Профессиональные компетенции**

Наименование дисциплин	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24
Философские проблемы науки и техники									
Государственная политика в области продукции питания									
Экономика, планирование и организация инновационной и инвестиционной деятельности									
Качество кулинарной продукции общественного питания на основе принципов НАССР									
Научные основы производства кулинарной продукции									
Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов ИСО 9000									
Защита интеллектуальной собственности	+								
Методология научных исследований	+	+							
Логистика в общественном питании			+						
Анализ питания в мире и будущие перспективы							+		
Формирование стратегического плана развития предприятия общественного питания						+			
Деловой иностранный язык по профилю подготовки									+
Современные технологии хранения кулинарной продукции			+					+	
Технология продукции питания различного назначения			+			+			
Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность кулинарной продукции					+	+			
<i>ДВО 1 Оценка рисков качества и безопасности кулинарной продукции</i>				+	+				
<i>ДВО 1 Технология индивидуального питания</i>			+			+			

<i>ДВО 2 Современные методы исследования сырья и кулинарной продукции</i>	+					+			
<i>ДВО 2 Инспекционный контроль качества и безопасности в общественном питании</i>				+		+	+		
<i>ДВО 3 Оптимизация технологических процессов в общественном питании</i>		+					+		
<i>ДВО 3 Инновации в создании продукции в общественном питании</i>			+				+		
<i>Факультативные дисциплины (прим. объем не входит в объем программы)</i>									
<i>Этика деловых отношений</i>									
<i>Правовая защита информации</i>									
<i>Практика, в том числе научно-исследовательская работа</i>									
Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)	+		+	+			+		
Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая))	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Научно-исследовательская работа									
Научно-исследовательская работа									
Научно-исследовательская работа		+					+	+	
Научно-исследовательская работа	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Государственная итоговая аттестация									
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	+	+	+	+	+	+	+	+	+