ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)

УТВЕРЖДЕНО:
Учёным советом
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»
«24» июня 2021 г.
Протокол № 11/41
Председатель Учёного совета
_____ О.Л. Щека
Номер внутривузовской регистрации
2119-УТС-2021

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Уровень высшего образования
МАГИСТРАТУРА

Профиль подготовки
«Организация и управление общественным питанием»

Квалификация
МАГИСТР

Форма обучения
Очная, заочная

Владивосток, 2021 год

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАНА рабочей группой в составе:

Лаптева Е.П. – директор института пищевых производств;

Ким Э.Н. – заведующий кафедрой «Управление техническими системами»;

Глебова Е.В. – доцент кафедры «Управление техническими системами».

2 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании кафедры «Управление техническими системами» 7 июня 2021 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой _____ Ким Э.Н.

3 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании Ученого совета института пищевых производств 21 июня 2021 г., протокол № 11.

Директор Института _____ Лаптева Е.П.

4 СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

ООО «БИ-ЭС-БИ МЕДИА»

Ген. директор _____ Рябкин Э.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 4
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ 6
2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников 6
2.2 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры 7
2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников ... 9
3 ХАРАКТЕРИСТИКА, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 11
3.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам программы магистратуры 11
3.2 Объем программы магистратуры 11
3.3 Формы обучения 11
3.4 Срок получения образования 11
3.5 Применяемые образовательные технологии 11
3.6 Язык, на котором реализуется программа магистратуры 11
3.7 Структура программы магистратуры 11
4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 13
4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками 13
4.1.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 13
4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 15
4.1.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 17
5 УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ 24
5.1 Общесистемные требования к реализации программы магистратуры 24
5.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры 24
5.3 Требования к кадровым условиям реализации программы магистратуры .. 25
5.4 Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры 26
5.5 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры 26
ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
ЛИСТ УЧЁТА ПЕРИОДИЧЕСКИХ ПРОВЕРОК **Ошибка! Закладка не определена.**
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (уровень магистратуры) по направлению подготовки **19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогические условия, формы аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программы ГИА, а также оценочных и методических материалов.

1.2 Программа магистратуры разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Минобрнауки России от 14.08.2020 года № 1028, зарегистрированного в Минюсте России 27 августа 2020 года, регистрационный № 59527.

1.3 В программе магистратуры установлена направленность (профиль): **организация и управление общественным питанием.**

Направленность (профиль) программы соответствует направлению подготовки в целом / конкретизирует содержание программы магистратуры в рамках направления подготовки путем ориентации ее на:

- область профессиональной деятельности: **33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)** и сфера профессиональной деятельности выпускников: **общественное питание**.

- типы задач профессиональной деятельности: **научно-исследовательский, организационно-управленческий** и задачи профессиональной деятельности выпускников: разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству, требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства, оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства, учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания, разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития, согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативность, проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания, повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве, поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания, повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с задан-

ными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000, применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания, выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания, разработка новых конкурентоспособных концепций, разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов, установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания, подбор и развитие персонала, оплата его труда, политика закупок продуктов и управление запасами, стратегия развития процесса продаж, разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей, контроль за документооборотом на предприятии питания, оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.

- на объекты профессиональной деятельности выпускников: 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.

1.4 Нормативные документы, используемые при разработке программы магистратуры:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Минобрнауки России от 14.08.2020 года № 1028, зарегистрированного в Минюсте России 27 августа 2020 года, регистрационный № 59527 (далее – ФГОС ВО);

– Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г., № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный номер № 37510);

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05 декабря 2017 года № 301 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г.

№ 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Устав ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»;

– Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз.

1.5 Перечень сокращений

з.е.	–	зачетная единица;
ОПК	–	общепрофессиональная компетенция;
ОПОП	–	основная профессиональная образовательная программа;
ОС	–	оценочные средства
ОТФ	–	обобщенная трудовая функция;
ПД	–	профессиональная деятельность;
ПК	–	профессиональная компетенция;
ПС	–	профессиональный стандарт;
ПООП	–	примерная основная образовательная программа по направлению подготовки (специальности) <код Наименование>;
УК	–	универсальная компетенция;
ФГОС ВО	–	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Область (и) профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (далее соответственно – выпускники, программа магистратуры, направление подготовки), могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

В рамках освоения программы магистратуры выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих (его) типов (а):

– организационно-управленческий;

– научно-исследовательский.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

– 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.

2.2 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, приведен в таблице 2.1.

Таблица 2.1

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)		
1	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.2 - Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	Наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
33.008 Руководитель предприятия питания	B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	B/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/03.6	6

2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников в соответствии с типами задач, областью и объектами профессиональной деятельности приведен в табл. 2.3.

Таблица 2.3 – Область, типы, задачи и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33 Сервис, оказание услуг населению	научно-исследовательский	- разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству; - требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; - оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;	– 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
33 Сервис, оказание услуг населению	организационно-управленческий	- учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания; - разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития; - согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативность; - проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания; - повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;	– предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
		- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания; - повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; - разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000; - применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания; - выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания; - разработка новых конкурентоспособных концепций; - разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов; - установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания; - подбор и развитие персонала, оплата его труда; - политика закупок продуктов и управление запасами; - стратегия развития процесса продаж; - разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей; - контроль за документооборотом на предприятии питания; - оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.	

3 ХАРАКТЕРИСТИКА, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам программы магистратуры

Квалификация, присваиваемая выпускникам программ магистратуры: магистр.

3.2 Объем программы магистратуры

Объем программы составляет 120 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану.

Объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, составляет:

при очной форме обучения – 60 з.е.;

при очно-заочной и заочной формах обучения – не более 70 з.е.:

при реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), – не более 70 з.е.;

при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

3.3 Формы обучения

Обучение по программе магистратуры осуществляется в следующих формах: очная, очно-заочная, заочная (*оставить нужное*).

3.4 Срок получения образования

Срок получения образования:

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет4 года;

в очно-заочной форме обучения–2 года 6 месяцев;

в заочной форме обучения –2 года 6 месяцев лет.

3.5 Применяемые образовательные технологии

Программа магистратуры может предусматривать применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

3.6 Язык, на котором реализуется программа магистратуры

Программа магистратуры реализуется на государственном языке Российской Федерации.

3.7 Структура программы магистратуры

Структура программы магистратуры включает следующие блоки.

Блок 1 «Дисциплины (модули)».

Блок 2 «Практика».

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Таблица 3.1 – Структура и объем программы магистратуры

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры и ее блоков, з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 51
Блок 2	Практика	не менее 45
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9
Объем программы магистратуры		120

Структура программы магистратуры включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений самостоятельно.

В обязательную часть программы магистратуры входят:

– дисциплины (модули) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности, по физической культуре и спорту (в объеме не менее 2 з.е.);

– дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, установленных ПООП (при наличии) в качестве обязательных.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, включены как в обязательную часть программы магистратуры, так и в часть, формируемую участниками образовательных отношений самостоятельно.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, установленных самостоятельно, включены в часть, формируемую участниками образовательных отношений самостоятельно.

Объем обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» и Блока 2 «Практики» составляет 93 з.е., что соответствует 77,5 % общего объема программы магистратуры.

Программа магистратуры обеспечивает реализацию в очной форме обучения элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включены в объем программы магистратуры.

Инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) предоставляется возможность обучения по программе магистратуры, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики. В программе магистратуры практика реализуется в форме практической подготовки. Типы практик, цели и задачи, практические навыки, компетенции, приобретаемые обучающимися, место и время прохождения практик, а также формы отчетности по практикам, методические материалы для прохождения практик, оценочные средства и т.д. определяются в рабочих программах практик.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит выполнение и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре за-

щиты и процедуру защиты. Формы проведения ГИА, вид выпускной квалификационной работы, требования к государственному экзамену, требования к выполнению ВКР, ее структуре и содержанию, методические материалы для проведения ГИА, оценочные средства и т.д. определяются в программе государственной итоговой аттестации

4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками

В результате освоения программы магистратуры у выпускника формируются универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

4.1.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В программе магистратуры установлены следующие универсальные компетенции:

Таблица 4.1 – Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки УК-1.2 Вырабатывает стратегию действий в области методологии УК-1.3 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований УК-1.4 Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода.
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла УК-2.2 Оценивает риски и эффективность проекта

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Организовывает и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели УК-3.2 Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов УК-3.3 Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.
Коммуникация	УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Применяет современные коммуникативные технологии в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности УК-4.2 Аргументировано и конструктивно отстаивает свои позиции и идеи в профессиональных дискуссиях на государственном языке РФ и иностранном языке
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии; УК- 5.2 Учитывает разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки УК-6.2 Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.2 – Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1. Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия ОПК-1.2. Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания ОПК-1.3. Проводит оценку эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия общественного питания
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения ОПК-2.2 Разрабатывает мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания ОПК-2.3 Использует нормативную и технологическую документация для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения ОПК-2.4 Разрабатывает мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
		ОПК-2.5 Проектирует предприятия общественного питания на основе инженерных расчетов
Управление качеством	ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Использование современных методов управления качеством на предприятии общественного питания. ОПК-3.2 Оценивает риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества ОПК-3.3Управляет качеством продукции общественного питания на основе информационной системы прослеживаемости ОПК-3.4 Использует современные методы и средства измерения для оценки рисков и управления качеством продукции общественного питания ОПК-3.5 Оценивает риски и управляет качеством путем использования современных методов менеджмента риска
Моделирование и верификация	ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Использует методы моделирования в управлении процессами предприятия общественного питания ОПК-4.2 Использует методы моделирования проектировании продукции общественного питания
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1 Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач ОПК-5.2 Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области

4.1.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Обязательные профессиональные компетенции выпускников по направлению подготовки не установлены.

Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников по направлению подготовки не установлены.

Таблица 4.3 – Профессиональные компетенции выпускников, определяемые самостоятельно, и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) Организация и управление общественным питанием					
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский, организационно-управленческий					
- разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству; - требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; - оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства; учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания; - разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;	Предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства. 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.		ПКС-1 Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.1. Осуществляет управление предприятием общественного питания, обеспечивающие его устойчивое развитие на основе принципов ХАССП ПКС-1.2. Осуществляет стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей его деятельности ПКС-1.3. Использует методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции ПК-1.4. Осуществляет научные исследования в области управления предприятиями питания	ПС, анализ опыта

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
- согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативность; - проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания; - повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве; - поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;					

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
- повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; - разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000; - применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания; - выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания; - разработка новых конкурентоспособных концепций; - разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;					

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
- установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания; - подбор и развитие персонала, оплата его труда; - политика закупок продуктов и управление запасами; - стратегия развития процесса продаж; - разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей; - контроль за документооборотом на предприятии питания; - оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.					
- разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству; - требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; - оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;	Предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.		ПКС-2 Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	ПКС-2.1 Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе привлечения инноваций ПКС-2.2 Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе идентификации рисков и оценки эффективности ПКС-2.3 Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала	ПС, анализ опыта

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания; - разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития; - согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативность; - проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания; - повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;	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.			ПКС-2.4 Осуществляет научные исследования в области управления сети предприятий общественного питания	

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания; - повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; - разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000; - применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания; - выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания; - разработка новых конкурентоспособных концепций;					

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
- разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов; - установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания; - подбор и развитие персонала, оплата его труда; - политика закупок продуктов и управление запасами; - стратегия развития процесса продаж; - разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей; - контроль за документооборотом на предприятии питания; - оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.					

5 УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

Требования к условиям реализации программы магистратуры включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы магистратуры, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры.

5.1 Общесистемные требования к реализации программы магистратуры

5.1.1 Для реализации программы магистратуры по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом в университете имеются учебные корпуса и учебные аудитории на праве оперативного управления, а также учебное оборудование на праве собственности.

5.1.2 Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает:

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

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

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

5.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры

5.2.1 Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

5.2.2 Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

5.2.3 Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

5.2.4 Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

5.2.5 Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.3 Требования к кадровым условиям реализации программы магистратуры

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

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

5.3.3 Не менее 70 % процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую или практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

5.3.4 Не менее 5 % процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

5.3.5 Не менее 60 % процентов численности педагогических работников и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое

в Российской Федерации).

5.4 Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ магистратуры и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

5.5 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры

5.5.1 Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры определено в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки университета.

5.5.2 В целях совершенствования программы магистратуры при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры привлекаются работодатели и (или) их объединения, а также педагогические работники университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе магистратуры обучающимся предоставлена возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

5.5.3 Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе магистратуры в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе магистратуры требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

5.5.4 Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии) и (или) требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Одобрен Ученым советом
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

Протокол № 11/53

30 июня 2022 г.

Утверждаю

Ректор _____ Щека О.Л.

30 июня 2022 г.

Лист обновлений
основной профессиональной образовательной программы

ОПОП: 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания
Программа магистратуры: Организация и управление общественным питанием

Наименование структурного элемента ОПОП	2022-2023 уч.г.
Основная профессиональная образовательная программа	Утверждена на Учёном совете, протокол № 11/41 от 24.06.2021
Учебный план	Учебные планы 2021 года набора протокол № 9/39 от 29.04.2021 (все формы обучения) - без изменений. Утверждение учебных планов 2022 года набора протокол № 6/48 от 24.02.2021 (все формы обучения).
КРПД	Актуализация проведена, утверждена на заседаниях соответствующих кафедр и на Ученых советах соответствующих институтов
Государственная итоговая аттестация	Программа государственной итоговой аттестации – без изменений
Практика	Программа Производственной практики (организационно-управленческая практика) – без изменений Программа Производственной практики (технологическая практика) – без изменений Программа Производственной практики (преддипломная практика) – без изменений
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2022-2023 уч.г.

Одобрен Ученым советом

ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

Протокол № 13/66

29 июня 2023 г.

Утверждаю

Ректор _____ Щека О.Л.

29 июня 2023 г.

Лист обновлений
основной профессиональной образовательной программы

ОПОП: 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания
Программа магистратуры: Организация и управление общественным питанием

Наименование структурного элемента ОПОП	2023-2024 уч.г.
Основная профессиональная образовательная программа	Утверждена на Учёном совете, протокол № 11/41 от 24.06.2021
Учебный план	Учебные планы 2021 года набора протокол № 9/39 от 29.04.2021 (все формы обучения), 2022 года набора протокол № 6/48 от 24.02.2021 (все формы обучения) - без изменений. Утверждение учебных планов 2023 года набора протокол № 7/60 от 16.02.2023 (все формы обучения).
КРПД	Актуализация проведена, утверждена на заседаниях соответствующих кафедр и на Ученых советах соответствующих институтов
Государственная итоговая аттестация	Программа государственной итоговой аттестации – без изменений
Практика	Программа Производственной практики (организационно-управленческая практика) – без изменений Программа Производственной практики (технологическая практика) – без изменений Программа Производственной практики (преддипломная практика) – без изменений
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2023-2024 уч.г.