

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»

Утверждено решением ученого совета

Протокол № 44 от 25.02.2020 г.

Проректор по учебной работе

Т.А. Ольховая



Образовательная программа высшего образования

Уровень высшего образования

МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки

19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль)

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Квалификация

Магистр

Тип образовательной программы

Программа академической магистратуры

Форма обучения

Заочная

Год набора 2020

Образовательная программа высшего образования разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры), утвержденного приказом Минобрнауки России от 20.11.2014 г. № 1482.

РАЗРАБОТЧИКИ ОП ВО:

от университета:

Заведующий кафедрой пищевой биотехнологии

В.П. Попов _____

Профессор кафедры пищевой биотехнологии

Л.В. Межуева _____

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

Т.М. Крахмалева _____

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

Х.Б. Дусаева _____

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

Э.Ш. Манеева _____

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

А.В. Берестова _____

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

А.В. Быков _____

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

Г.Б. Зинюхин _____

от работодателей:

ООО «Газпром питание», начальник филиала
«Оренбургское управление по организации
общественного питания»



Н.В. Василенко _____

ООО «Сладкая жизнь», генеральный директор



Р.Б. Шрейдер _____

ОП ВО СОГЛАСОВАНА:

Начальник учебно-методического
управления

Н.А. Зинюхина _____

1 Краткое описание образовательной программы

Направление подготовки - 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Направленность (профиль) - «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Квалификация, присваиваемая выпускникам - магистр.

Области профессиональной деятельности:

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры включает:

обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания;
проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;

научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности:

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения; технологические процессы их производства;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, центральный офис сети предприятий питания, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники:

научно-исследовательская деятельность - **основной вид профессиональной деятельности.**

Выпускник, освоивший программу академической магистратуры, в соответствии с видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

научно-исследовательская деятельность:

проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

Планируемые результаты освоения образовательной программы:

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими компетенциями:

Код	Наименование
общекультурными компетенциями (ОК):	
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу

Код	Наименование
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
общепрофессиональными компетенциями (ОПК):	
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
ОПК-4	способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж предприятия
профессиональными компетенциями по видам деятельности (ПК):	
научно-исследовательская деятельность	
ПК-16	способностью 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	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-18	владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
ПК-19	готовностью 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	способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс - контроля
ПК-21	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
ПК-22	способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
ПК-23	способностью 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	способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Форма обучения – заочная.

Срок получения образования по программе в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации составляет 2 года.

Срок получения образования по программе в заочной форме обучения составляет 2 года 4 мес.

Трудоемкость образовательной программы - 120 зачетных единиц.

Обучение ведется на русском языке.

Сведения о профессорско-преподавательском составе, реализующего образовательную программу.

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

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 80 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 10 процентов.

Особенности реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В рамках программы «Доступная среда» для лиц с ограниченными возможностями в университете реализован ряд ее элементов. Так в двух корпусах университета № 3 и № 20 выполнены пандусы для обеспечения доступа в них инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата. В библиотеке университета установлен специальный лифт. В переходе перед учебным корпусом № 3 также имеется два специальных лифта. Формируется и пополняется библиотека электронных образовательных ресурсов. Для обучающихся, имеющих ограниченную возможность перемещения, при необходимости реализуются офлайн и онлайн консультации по различным дисциплинам и другим вопросам, связанным с обучением. Прошла апробацию и начала применяться дистанционная система сдачи экзаменов различного уровня, в том числе и государственных, а также защиты ВКР. При этом для обеспечения легитимности такой процедуры ведется видео- и аудиозапись, а в месте нахождения экзаменуемого присутствует один из членов государственной экзаменационной комиссии.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть созданы специальные места в аудиториях. В тех помещениях, где проводятся учебные занятия по данной образовательной программе, предусмотрена возможность организации не менее двух мест для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

Все виды аудиторных занятий при освоении данной образовательной программы могут быть легко адаптированы к проведению занятий для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями. Оборудование, которое используется на аудиторных занятиях, ограничивается персональным компьютером. Программой не предусмотрено выполнение специальных лабораторных занятий, исключающих коллективное выполнение работ. Это создает возможность для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья освоения значительной части образовательной программы в рамках аудиторной работы или в составе рабочей группы обучающихся, или с использованием индивидуального помощника.

**Матрица соответствия планируемых результатов освоения образовательной программы и составных частей ОП ВО
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания**

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции		
			ОК-1	ОК-2	ОК-3
Блок 1	Базовая часть				
	Оптимизация технологических процессов общественного питания	1	+	+	+
	Высокотехнологичные производства продуктов питания	3			
	Современные методы исследования сырья и продукции питания	4	+		
	Деловой иностранный язык	1			
	Оптимизация проектирования предприятий общественного питания на основе систем автоматизированного проектирования	1	+	+	+
	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	2			
	Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания	2			
	Вариативная часть				
	Защита интеллектуальной собственности и патентование	1	+	+	+
	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	2	+	+	+
	Технология проектов	3			

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции		
			ОК-1	ОК-2	ОК-3
	реконструкции предприятий питания				
	Автоматизированные программы по управлению производством предприятий питания	3			
	Управление качеством в сфере общественного питания на принципах международной организации по стандартизации	3			
	Технохимический контроль технологических процессов	2			
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов питания	1			
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства диетических и лечебно-профилактических напитков	1			
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов детского питания	1			
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов функционального питания	1			
Блок 2	Вариативная часть				
	Научно-исследовательская работа	2-5	+	+	+
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика	2	+	+	+
	Преддипломная практика	4, 5	+	+	+

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Блок 1	Базовая часть						
	Оптимизация технологических процессов общественного питания	1					
	Высокотехнологичные производства продуктов питания	3			+		
	Современные методы исследования сырья и продукции питания	4					
	Деловой иностранный язык	1	+				
	Оптимизация проектирования предприятий общественного питания на основе систем автоматизированного проектирования	1					
	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	2		+	+	+	+
	Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания	2		+	+	+	+
	Вариативная часть						
	Защита интеллектуальной собственности и патентование	1				+	+
	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	2					
	Технология проектов реконструкции предприятий питания	3					
	Автоматизированные программы по управлению производством предприятий питания	3					
	Управление качеством в сфере общественного питания на	3				+	+

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
	принципах международной организации по стандартизации						
	Технохимический контроль технологических процессов	2				+	
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов питания	1					
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства диетических и лечебно-профилактических напитков	1					
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов детского питания	1					
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов функционального питания	1					
	Вариативная часть						
Блок 2	Научно-исследовательская работа	2-5					
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика	2	+	+	+	+	+
	Преддипломная практика	4, 5					

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции								
			ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24
Блок 1	Базовая часть										
	Оптимизация технологических процессов общественного питания	1	+	+			+	+	+		
	Высокотехнологичные производства продуктов	3	+	+	+						

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции								
		ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24
питания										
Современные методы исследования сырья и продукции питания	4				+	+			+	
Деловой иностранный язык	1									
Оптимизация проектирования предприятий общественного питания на основе систем автоматизированного проектирования	1			+						+
Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	2									+
Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания	2			+						
Вариативная часть										
Защита интеллектуальной собственности и патентование	1	+		+					+	+
Нанотехнологии в области производства продуктов питания	2	+	+	+		+				
Технология проектов реконструкции предприятий питания	3			+	+					
Автоматизированные программы по управлению производством предприятий питания	3			+	+	+	+			
Управление качеством в сфере общественного питания на принципах международной организации по стандартизации	3									+
Технохимический контроль технологических процессов	2			+				+		
Биотехнологические основы	1	+	+	+						

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции								
			ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24
	производства продуктов питания										
	Биотехнологическое-микробиологические основы производства диетических и лечебно-профилактических напитков	1	+	+	+						
	Биотехнологическое-микробиологические основы производства продуктов детского питания	1	+	+	+						
	Биотехнологическое-микробиологические основы производства продуктов функционального питания	1	+	+	+						
	Вариативная часть										
Блок 2	Научно-исследовательская работа	2-5	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика	2	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Преддипломная практика	4, 5	+	+	+	+	+	+	+	+	+