

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 14.04.2022 16:50:27  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Уральский государственный экономический университет»**  
**(УрГЭУ)**

Протокол  
Ученого совета УрГЭУ  
№ 7 от 20.12.2021



Утверждаю

Ректор

Силин Я.П.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –**  
**ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ**

**19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО**  
**ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль)**

Нутрициология в индустрии питания

Екатеринбург  
2022

## Составители

Руководители ОПОП: Чугунова О.В.

## Рекомендована

### Рекомендована

Советом по учебно-методическим вопросам и качеству образования

Протокол

№ 4 от 15.12.2021

### Рекомендована

Учебно-методической комиссией института

Протокол

№ 4 от 15.12.2021

Председатель Шихалев С.В.

### Рекомендована к реализации

Работодатель \_\_\_\_\_

---

Актуализация ОПОП происходит ежегодно на заседании Ученого совета университета (протоколы находятся у секретаря Ученого совета университета)

## Структура ОПОП

Образовательная программа – комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде:

- учебного плана,
- календарного учебного графика,
- рабочих программ учебных дисциплин
- рабочих программ практик
- программ государственной итоговой аттестации
- оценочных и методических материалов по учебным дисциплинам, практикам
- характеристика образовательной программы
- аннотаций рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ практик, программ государственной итоговой аттестации
- рабочей программы воспитания;
- календарного плана воспитательной работы;
- справки о руководителях научного содержания основных образовательных программ высшего образования (программ магистратуры).
- справки о кадровых условиях реализации программ.
- справка о педагогических работниках из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем).
- справка о научной, учебно-методической или практической работе педагогических работников, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины (модуля).
- справка о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении программ магистратуры.
- рецензий работодателей (только из числа стратегических партнёров) на программы.
- протоколов об утверждении (протоколы кафедры, НТС, УС, СУМВ и КО).
- приказ об утверждении профилей.
- договоры с ключевые работодателями и стратегическими партнерами.



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Уральский государственный экономический университет»  
(УрГЭУ)

---

Протокол  
Совета по учебно-методическим  
вопросам и качеству образования  
№ 4 от 15.12.2021



Утверждаю  
Директор по учебно-методической  
работе и качеству образования  
Карх Д.А.

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –  
ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ**

**19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

<b>Направленность (профиль)</b>
---------------------------------

Нутрициология в индустрии питания
-----------------------------------

Екатеринбург  
2022

## СОДЕРЖАНИЕ

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ	6
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП	7
2. СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ОПОП	37
3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП	37
4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП (ПОРЯДОК РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ МАГИСТРАТУРЫ)	39
5. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СИСТЕМЕ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП И КРИТЕРИИ ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНОК	42
6. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ФИНАНСОВЫМ УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ	48
7. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРИМЕНЯЕМЫМ МЕХАНИЗМАМ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОГРАММЕ МАГИСТРАТУРЫ	48
8. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	49
9. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ	53
ПРИЛОЖЕНИЯ	56

## ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

ВКР – выпускная квалификационная работа;  
ГИА – государственная итоговая аттестация;  
ДОТ – дистанционные образовательные технологии;  
з.е. – зачетная единица;  
Л – занятия лекционного типа (лекции);  
УК – универсальные компетенции;  
ОПК – общепрофессиональные компетенции;  
ОПОП – основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры;  
ОС – оценочные материалы;  
ОТФ – общетрудовые функции  
ТФ – трудовые функции  
ПЗ – практические занятия;  
ПК – профессиональные компетенции;  
ПООП – примерные основные образовательные программы.  
ПС – профессиональный стандарт  
РПД – рабочая программа дисциплины;  
СРС – самостоятельная работа обучающихся;  
УрГЭУ или университет – Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный экономический университет»;  
ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (уровень магистратуры);  
ЭБС – электронные библиотечные системы;  
ЭИОС – электронная информационная образовательная среда университета;  
ЭО – электронное обучение.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ЕЕ ОСВОЕНИЯ

**Цель программы** - профессиональная подготовка магистрантов к разработке, созданию и эксплуатации прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, обеспечению эффективности деятельности предприятия питания, а также формирование у них универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, трудовых функций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки и профессиональных стандартов «Руководитель предприятия питания» и «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

## *Нормативные правовые акты*

<b>ФЗ РФ</b>
Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
<b>ФГОС ВО</b>
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 14 августа 2020 г. № 1028
<b>Приказы Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации</b>
Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148 н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»
<b>Профессиональные стандарты (уровень 7)</b>
22.007 <i>Профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н</i>
22.005 <i>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н</i>

## *Общие положения*

Формы и сроки получения образования (вне зависимости от применяемых технологий), включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации	Заочная	2 года 5 месяцев
Язык, на котором осуществляется образовательная деятельность по программе	Русский	
Применяемые образовательные технологии	Возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	
Реализация программы	Осуществляется университетом самостоятельно, при необходимости могут использоваться сетевые формы.	
Общий объем программы вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных	120 з.е.	

технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану		
Объем программы за один год	за исключением ускоренного обучения	не более 70 з.е.
	при ускоренном обучении	не более 80 з.е.

### Требования к выпускнику

<b>Общие требования к квалификации выпускника (Уровень 7)</b>		
<b>Приказ Минтруда и социального развития России от 12.04.2013 N 148 н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов», устанавливает общие требования к 7 уровню квалификации выпускников</b>		
Подготовка выпускников для различных областей профессиональной деятельности, для должностей	Подготовка квалифицированных работников, соответствующих 7 уровню квалификации, углубленная профессиональная специализация. Подготовка выпускников для различных областей профессиональной деятельности, для должностей: - руководителей; - высших, главных должностей федеральной государственной гражданской службы; - высших, главных должностей муниципальной службы; - ведущих (главных) специалистов организаций.	
Полномочия (профессиональные действия/навыки) и ответственность	Полномочия (профессиональные действия/навыки) и ответственность: 1. Определение стратегий 2. Управление процессами и деятельностью, в том числе инновационной, принятие решений на уровне организации или крупного подразделения 3. Ответственность за результаты деятельности	
Умения	1. Разработка новых методов и технологий 2. Самостоятельное решение задач с использованием различных методов 3. Использование инновационных методов	
Знания	1. Понимание методологических основ профессиональной деятельности 2. Создание новых знаний прикладного характера в определенной области. 3. Определение источников и поиск информации, необходимой для развития области профессиональной деятельности и /или организации	
<b>Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность</b>		
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	в сфере: промышленного производства кулинарной продукции	



<b><i>В рамках освоения программы магистратуры выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:</i></b>	
Научно-исследовательский; Технологический; Организационно-управленческий.	
<b><i>Общие требования к выпускнику</i></b>	<b><i>Трудоустройство выпускников</i></b>
<b><i>22.005 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»</i></b>	
<i>Вид профессиональной деятельности: производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>	Главный технолог
<i>Основная цель вида профессиональной деятельности: разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>	
<b><i>22.007 Профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»</i></b>	
<i>Вид профессиональной деятельности: обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</i>	Инженер по качеству
<i>Основная цель вида профессиональной деятельности: создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</i>	

Выпускники могут продолжить обучение в аспирантуре.

## Требования к результатам освоения программы магистратуры

В результате освоения программы магистратуры у выпускника сформированы следующие компетенции:

### *Универсальные компетенции*

<i>Наименование категории (группы) универсальных компетенций</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование универсальной компетенции выпускника</i>	<i>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</i>
Системное и критическое мышление	УК-1.	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	<b>Знать:</b> методы критического анализа; методологию системного подхода; методы выявления проблемной ситуации <b>Уметь:</b> выявлять проблемные ситуации, осуществлять поиск информации и решений <b>Иметь практический опыт</b> работы по разработке и аргументации стратегии решения проблемной ситуации на основе системного подхода
Разработка и реализация проектов	УК-2.	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	<b>Знать:</b> принципы формирования проектной задачи в рамках обозначенной проблемы; основные требования, предъявляемые к проектной работе и критерии оценки результатов проектной деятельности <b>Уметь:</b> разрабатывать план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения; планировать необходимые ресурсы <b>Иметь практический опыт</b> осуществления мониторинга хода реализации проекта; корректировки отклонений; внесения изменений в план реализации проекта.
Командная работа и лидерство	УК-3.	Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	<b>Знать:</b> стратегии командной работы; способы и методы отбора членов команды для достижения поставленной цели <b>Уметь:</b> организовывать и корректировать работу команды, в том числе и на основе коллегиальных решений <b>Иметь практический опыт</b> организации и управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; опыт преодоления возникающих
Коммуникация	УК-4.	Способен применять современные коммуникативные	<b>Знать:</b> современные коммуникационные технологии; нормы деловой письменной коммуникации; принципы составления типовой деловой документации для академических и профессиональных целей на русском и иностранном языках.

<i>Наименование категории (группы) универсальных компетенций</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование универсальной компетенции выпускника</i>	<i>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</i>
		технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	<p><b>Уметь:</b> устанавливать контакты и организовывать общение в соответствии с потребностями совместной деятельности; составлять деловую документацию в соответствии с нормами русского языка</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> представления результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях; участия в академических и профессиональных дискуссиях на иностранном языке</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5.	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	<p><b>Знать:</b> основы социального взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач; механизмы межкультурного взаимодействия в обществе;</p> <p><b>Уметь:</b> излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных особенностей.</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> организации взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных и этнокультурных особенностей; навыки межкультурного взаимодействия с учетом разнообразия культур.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6.	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<p><b>Знать:</b> теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала; основы планирования профессиональной траектории; технологии и методики самооценки.</p> <p><b>Уметь:</b> определять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывать, контролировать, оценивать и исследовать компоненты профессиональной деятельности; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач.</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> определение эффективного направления действий в области профессиональной деятельности; принятия решений на уровне собственной профессиональной деятельности; планирования собственной профессиональной деятельности</p>

*Общепрофессиональные компетенции*

<i>Код</i>	<i>Наименование общепрофессиональной компетенции выпускника программы магистратуры</i>	<i>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</i>
<i>тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</i>		
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<b>Знать:</b> методы организационного проектирования, формы обслуживания, концепции, стратегии и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания <b>Уметь:</b> применять методы организационного проектирования предприятий общественного питания; разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа, эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов <b>Иметь практический опыт:</b> разработки, внедрения и управления эффективными формами обслуживания, стратегии, концепции и инновационной политики на предприятиях общественного питания
<i>тип задач профессиональной деятельности: технологический</i>		
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<b>Знать:</b> технологические процессы производства кулинарной продукции различных категорий потребителей <b>Уметь:</b> анализировать технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывать мероприятия по их снижению <b>Иметь практический опыт:</b> использования принципов совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей.
<i>тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский</i>		
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	<b>Знать:</b> современные методы исследований сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также способы повышения их качества и оценку безопасности <b>Уметь:</b> применять современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции; разрабатывать новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств <b>Иметь практический опыт:</b> разработки и внедрения элементов систем качества

<i>Код</i>	<i>Наименование общепрофессиональной компетенции выпускника программы магистратуры</i>	<i>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</i>
		и безопасности на предприятиях общественного питания, новых технологических решений
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	<b>Знать:</b> методы моделирования и проектирования различных технологических процессов производства продуктов питания; специализированные программные продукты в сфере общественного питания <b>Уметь:</b> применять методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения; применять специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач <b>Иметь практический опыт:</b> использования методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного назначения с использованием специализированных программ
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	<b>Знать:</b> основы научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере общественного питания на основе общенаучных принципов <b>Уметь:</b> проводить научно-исследовательские работы; формировать и внедрять охраняемые документы на интеллектуальную собственность <b>Иметь практический опыт:</b> организации научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере питания; внедрения результатов научных исследований на предприятиях общественного питания.

**Профессиональные компетенции**

<i>Наименование ОТФ Уровень 7</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</i>
<b>тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</b>			
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и	ПК-1	D/01.7 Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	<b>Знать:</b> Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям к безопасности пищевой продукции для

<i>Наименование ОТФ Уровень 7</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</i>
качества пищевой продукции (Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства)		обращения на рынке	<p>организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции</p> <p>Разработка системы прослеживаемости в целях обеспечения возможности документально установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, место происхождения, производства, изготовления пищевой продукции и пищевого сырья</p> <p>Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей</p> <p>Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> <p>Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> <p>Интеграция системы менеджмента безопасности пищевой продукции, системы прослеживаемости и системы менеджмента качества пищевой продукции в единую интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> <p>Осуществление контроля соблюдения требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке <b>Уметь:</b></p> <p>Владеть навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания</p> <p>Владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания</p> <p>Применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания</p> <p>Владеть навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Разрабатывать процедуры выбора технологических процессов производства пищевой</p>

<b>Наименование ОТФ Уровень 7</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>	<b>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
			<p>продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции</p> <p>Разрабатывать процедуры выбора последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения пищевого сырья и пищевой продукции</p> <p>Разрабатывать процедуры определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства в программах производственного контроля</p> <p>Разрабатывать процедуры проведения контроля пищевой продукции и пищевого сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля</p> <p>Разрабатывать процедуры проведения контроля функционирования технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство пищевой продукции, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации на отдельные виды пищевой продукции</p> <p>Разрабатывать процедуры проведения контроля документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатах контроля пищевой продукции</p> <p>Разрабатывать процедуры соблюдения условий хранения и транспортирования пищевой продукции</p> <p>Разрабатывать процедуры содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции</p> <p>Разрабатывать процедуры выбора способов соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции</p> <p>Разрабатывать процедуры выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции</p> <p>Разрабатывать процедуры ведения и хранения документации на бумажных и</p>

<b>Наименование ОТФ Уровень 7</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>	<b>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
			<p>электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям законодательства Российской Федерации</p> <p>Разрабатывать процедуры обеспечения прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке на основе формирования в режиме реального времени связей между потоками физических материалов и товаров с информационными потоками о них</p> <p>Разрабатывать систему идентификации участников и торговых партнеров, предметов торговли и событий, включая маркировку, определение видов и типов данных, подлежащих сбору и хранению, определение способов и минимальных требований к ведению записей и архивных документов, в том числе к их хранению; систему электронного обмена данными в целях обеспечения отслеживания и контроля прослеживаемых товаров с момента их создания и производства до момента продажи, потребления или разрушения в зависимости от типа товара</p> <p>Определять перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции</p> <p>Определять перечень критических контрольных точек параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции</p> <p>Определять перечень показателей безопасности пищевого сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы</p> <p>Определять предельные значения параметров в критических контрольных точках производства и обращения пищевой продукции</p> <p>Определять порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства и обращения пищевой продукции</p> <p>Определять установление порядка действий в случае отклонения значений показателей безопасности пищевого сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, от предельных значений</p> <p>Определять периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям законодательства Российской Федерации</p>



<b>Наименование ОТФ Уровень 7</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>	<b>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
			<p>Федерации по безопасности пищевой продукции</p> <p>Определять периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства пищевой продукции</p> <p>Определять меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных</p> <p>Вести документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного сырья животного происхождения, на бумажных и электронных носителях информации</p> <p>Формировать требования к процессам хранения, перевозки и реализации пищевой продукции</p> <p>Формировать требования к процессам утилизации пищевой продукции</p> <p>Формировать требования к процессам получения переработанной пищевой продукции</p> <p>Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции</p> <p>Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки пищевой продукции с заданным функциональным составом и свойствами</p> <p>Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества пищевой продукции</p> <p>Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды пищевой продукции</p> <p>Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических</p>

<i>Наименование ОТФ Уровень 7</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</i>
			<p>процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции</p> <p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции</p> <p>Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству пищевой продукции</p> <p>Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов пищевой продукции</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p>

<b>Наименование ОТФ Уровень 7</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>	<b>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
			<p>Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции</p> <p>Технологии автоматической идентификации для различных видов пищевой продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> <p>Виды продукции и технологии производства и переработки продукции растениеводства, животноводства и рыбного хозяйства</p> <p>Виды и технологии производства продуктов питания из растительного сырья в организациях пищевой и перерабатывающей промышленности</p> <p>Виды и технологии производства продуктов питания из животного сырья в организациях пищевой и перерабатывающей промышленности</p> <p>Виды и технологии производства биотехнологической продукции для организаций пищевой и перерабатывающей промышленности</p> <p>Виды и технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</p> <p>Принципы стратегического планирования развития производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции</p> <p>Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции</p> <p>Методы математического моделирования технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>

Наименование ОТФ Уровень 7	Код	Наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
			<p>Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции</p> <p>Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству пищевой продукции</p> <p>Показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов пищевой продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции</p>
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности,	ПК-2	D/02.7 Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и	<p><b>Знать:</b></p> <p>Разработка стратегии развития организации по увеличению объемов производства качественной, прослеживаемой и безопасной пищевой продукции, конкурентоспособной на внутреннем и внешнем рынках как составной части стратегии формирования национальной системы управления качеством пищевой продукции</p>

<b>Наименование ОТФ Уровень 7</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>	<b>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
<p>прослеживаемости и качества пищевой продукции (Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства)</p>		<p>качества пищевой продукции</p>	<p>Развитие методологической базы оценки соответствия качества пищевой продукции заявленным производителем показателям безопасности, потребительским свойствам, энергетической и пищевой ценности, аутентичности, способности удовлетворять потребности человека в пище в целях обеспечения сохранения здоровья человека</p> <p>Организация мониторинга качества пищевой продукции с учетом спектра потенциально опасных контаминантов химической и биологической природы, пищевой ценности и потребительских свойств</p> <p>Усовершенствование контроля качества пищевой продукции, полученной с использованием биотехнологий, включая генно-инженерно-модифицированные организмы, генетически модифицированные микроорганизмы</p> <p>Разработка комплексных требований к единой информационной системе прослеживаемости пищевой продукции, включающих идентификацию участников на всех этапах производства и обращения пищевой продукции</p> <p>Внедрение современных технологий маркировки контрольными и идентификационными знаками пищевой продукции, содержащими сведения о товаре, его производителе, импортере, продавце, задействованных в обороте</p> <p>Формирование и ведение единой информационной системы безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на основе единых организационных, методологических и программно-технических принципов, обеспечивающих совместимость и взаимодействие существующих информационных реестров с информационными системами в информационно-телекоммуникационных сетях</p> <p>Внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> <p>Проведение медико-биологических обоснований разработки рецептур и составов пищевой продукции, технологий производства и инновационных упаковочных материалов для сохранения качества пищевой продукции</p> <p>Развитие методологической базы производства специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции в части, определяющей ее отличительные признаки, оценку эффективности и положительное влияние на здоровье человека</p> <p>Разработка методологии подтверждения эффективности и пользы для здоровья</p>

<b>Наименование ОТФ Уровень 7</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>	<b>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
			<p>специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции с использованием современных геномных и постгеномных технологий</p> <p>Проведение исследований по актуализации перечня разрешенных для использования в пищевой промышленности пищевых и биологически активных веществ в составе специализированной пищевой продукции и биологически активных добавок к пище</p> <p>Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии</p> <p>Разработка аналитических методов определения аутентичности пищевых добавок, состава ароматизаторов и содержащихся в них биологически активных веществ</p> <p>Проведение исследований воздействия пищевых продуктов на здоровье населения, создающих риск для жизни и здоровья человека либо недопустимый риск для жизни и здоровья будущих поколений</p> <p>Актуализация норм физиологических потребностей и рекомендуемых величин суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для различных групп детского и взрослого населения</p> <p>Определение механизмов действия и метаболизма новых и потенциально опасных загрязнителей пищевой продукции химической и биологической природы, новых пищевых добавок, проведение оценки их риска для здоровья населения и обоснование нормативов и мониторинга их содержания в пищевой продукции</p> <p>Обоснование показателей энергетической и пищевой ценности с учетом расширения спектра показателей и определения интервалов нормы за счет минорных компонентов пищи и биологически активных веществ с установленным физиологическим действием для различных видов пищевой продукции</p> <p>Определение ключевых показателей потребительских свойств для различных видов пищевых продуктов с учетом их интервалов, размерности и градации качества (сортности)</p> <p>Разработка высокочувствительных и прецизионных аналитических методов обнаружения, идентификации и количественного определения опасных, потенциально опасных загрязнителей пищевой продукции, а также пищевых добавок, биологически активных веществ в пищевой продукции</p> <p>Разработка инновационных технологий глубокой переработки сельскохозяйственного</p>

<i>Наименование ОТФ Уровень 7</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</i>
			<p>сырья для получения новых видов специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции</p> <p>Создание методов подтверждения заявляемой эффективности специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции, в том числе с использованием современных геномных и постгеномных технологий</p> <p>Разработка инновационных технологий ранней диагностики, прогнозирования, профилактики и диетотерапии алиментарно-зависимых заболеваний</p> <p>Проведение исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя</p> <p>Разработка методов определения показателей качества пищевой продукции и оценки рисков новых контаминантов природного, технологического и антропогенного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства пищевой продукции</p> <p>Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции</p> <p>Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции</p> <p>Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации процессов производства пищевой продукции</p> <p>Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства пищевой продукции</p>

<i>Наименование ОТФ Уровень 7</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</i>
			<p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции</p> <p>Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов производства пищевой продукции и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических процессов производства пищевой продукции</p> <p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции</p> <p>Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству пищевой продукции</p> <p>Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства пищевой продукции</p> <p>Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов пищевой продукции</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства пищевой продукции</p> <p>Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</p>



<b>Наименование ОТФ Уровень 7</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>	<b>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
			<p>Принципы стратегического планирования развития производства пищевой продукции</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в технологических процессах производства пищевой продукции</p> <p>Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции</p> <p>Методы математического моделирования систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции</p> <p>Методы проведения расчетов для проектирования систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий</p> <p>Показатели эффективности систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в системах управления качеством</p>

<b>Наименование ОТФ Уровень 7</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>	<b>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
			технологических процессов производства пищевой продукции Разработка и принятие управленческих решений по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания Оценка эффективности реализации стратегии развития предприятия питания Выявление стратегических проблем развития предприятия питания и разработка мер по их устранению
<b>тип задач профессиональной деятельности: технологический</b>			
Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (специалист по технологии продукции и организации общественного питания)	ПК-3	Е/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Знать:</b> Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Принципы стратегического планирования развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Методы математического моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Методы проведения расчетов для проектирования организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций

<i>Наименование ОТФ Уровень 7</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</i>
			<p>с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>Показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии</p> <p><b>Уметь:</b> Использовать практические навыки в организации и управлении научно-</p>

<b>Наименование ОТФ Уровень 7</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>	<b>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
			<p>исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий и производства перспективной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов организаций по производству продукции общественного питания</p>

<b>Наименование ОТФ Уровень 7</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>	<b>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
			<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p> <p>Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий и производства перспективной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых</p>

<i>Наименование ОТФ Уровень 7</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</i>
			<p>изделий с заданными функциональным составом и свойствами</p> <p>Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Стратегическое планирование развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p> <p>Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции</p> <p>Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях</p>

<i>Наименование ОТФ Уровень 7</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</i>
			<p>оптимизации технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проведение исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии</p> <p>Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и	ПК-4	Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	<p><b>Знать:</b></p> <p>Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов требованиям проектной документации</p>

<b>Наименование ОТФ Уровень 7</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>	<b>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
специализированных пищевых продуктов (специалист по технологии продукции и организации общественного питания)		пищевых продуктов	<p>Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и их корректировка при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции</p> <p>Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление</p> <p>Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии и производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для подготовки заключений о целесообразности их использования</p> <p>Показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации</p>



<i>Наименование ОТФ Уровень 7</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</i>
			<p>с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Проводить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Проводить оценку соответствия требованиям проектной документации опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции</p> <p>Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и</p>

<b>Наименование ОТФ Уровень 7</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>	<b>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
			<p>технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники при производстве новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний</p>

Наименование ОТФ Уровень 7	Код	Наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
			<p>и внедрения прогрессивных технологий производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Организация выпуска опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации</p> <p>Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции</p> <p>Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для обеспечения производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление</p> <p>Координация текущей производственной деятельности в организации, включая</p>

<b>Наименование ОТФ Уровень 7</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>	<b>Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
			<p>разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для подготовки заключений о целесообразности их использования</p> <p>Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

## 2. СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ОПОП

<i>Структура программы магистратуры</i>		<i>Объем программы магистратуры и ее блоков в з.е.</i>
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

## 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

### 3.1. Общесистемные требования к реализации программы

Университет располагает на праве собственности и ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием).

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

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает:

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

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

В случае реализации программы магистратуры с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда дополнительно обеспечивает:

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы магистратуры;

проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

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

<https://www.usue.ru/sveden/>

<http://lib.usue.ru/>

<http://portfolio.usue.ru>

<https://portal.usue.ru/portal>

<https://eis.usue.ru/usue>

<https://www.usue.ru/raspisanie/>

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

### **3.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы**

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, 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 к электронной информационно-образовательной среде университета.

ОПОП обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

### **3.3. Требования к кадровым условиям реализации программы**

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

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

<b><i>Численность ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ университета, участвующих в реализации программы, И ЛИЦ, ПРИВЛЕКАЕМЫХ университетом к реализации программы магистратуры НА ИНЫХ УСЛОВИЯХ (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям)</i></b>	<b><i>%</i></b>
должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).	Не менее 70 % численности
должны являться 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).	Не менее 5 % численности
должны иметь 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).	Не менее 60 % численности

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется научно-педагогическим работником университета, имеющим ученую степень, осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские проекты (участвующем в

осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской деятельности на национальных и международных конференциях.

#### **4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП (ПОРЯДОК РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ МАГИСТРАТУРЫ)**

Обучение по программе магистратуры осуществляется в соответствии с учебным планом образовательной программы, основе которого составляется **индивидуальный план работы обучающегося на весь период обучения.**

Индивидуальный план работы обучающегося составляется в ЭИОС университета с учетом профессиональной и научной специализации программы и деятельности выпускающей кафедры, утверждается на заседании кафедры.

Контроль выполнения индивидуального плана работы обучающимся осуществляется научным руководителем.

***Индивидуальный план работы включает:***

- теоретическую подготовку;
- научно-исследовательскую работу;
- практическую подготовку в форме практики;
- самостоятельную работу;
- подготовку к процедуре защиты ВКР.

Образовательная деятельность по образовательной программе проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками университета и лицами, привлекаемыми к реализации образовательных программ на иных условиях;
- в форме самостоятельной работы обучающихся;

**Контактная работа** проводится в форме аудиторной, внеаудиторной работы. Может осуществляться в электронной информационно-образовательной среде университета с использованием дистанционных образовательных технологий и информационно-коммуникационных систем университета;

**Аудиторная, контактная работа состоит из теоретической и практической подготовки:**

- *занятий лекционного типа* (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации);
- *практических занятий* (практическая подготовка на семинарах, практикумах, лабораторных работах, коллоквиумах и иные аналогичных занятиях);
- *групповых и индивидуальных консультаций*;
- *иных форм контактной работы*, предусматривающую групповую или индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и лицами, привлекаемыми на иных условиях.

**Внеаудиторная, контактная работа направлена** на воспитание обучающегося - на развитие личности обучающегося, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

**Научно-исследовательская работа (НИР) осуществляется в виде:**

- подготовки курсовых и выпускных квалификационных работ;
- подготовки, участия и публикации по направленности программы докладов, тезисов статей в сборниках конференций;
- подготовки и участия в конкурсах, олимпиадах и т.д. по направленности программы.

В целях формирования навыков научно-исследовательской деятельности у обучающегося по программе магистратуры допускается осуществление руководства научно-исследовательской работой обучающихся по программам СПО на базе колледжа Университета.

**Практическая подготовка (Практики)** направлена выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы, полученных в ходе теоретического обучения

Практическая подготовка по программе осуществляется в форме практик, которые организуется в соответствии с требованиями ФГОС, локальными актами Университета и рабочими программами практик.

Виды практики – учебная, производственная.

<b>Типы производственной практики</b>	
Научно-исследовательская работа	- подготовка материала для научных публикаций на основе изучения, анализа, деятельности организаций по выполнению основных задач профессиональной деятельности, функциональных обязанностей, предусмотренных профессиональными стандартами и программами практик;
	- подготовка и публикация материалов тезисов статей, докладов для участия в научных мероприятиях (круглых столах, конференциях и др) - подготовка и публикация <i>первой научной статьи</i> . - сбор материала для <i>первой главы ВКР</i> ; - написание первой главы ВКР.
Организационно-управленческая практика	- приобретение опыта управленческой и организационной работы в коллективе;
	- сбор материалов для написания <i>второй главы ВКР</i> . - написание <i>второй главы ВКР</i> .
Технологическая практика	- приобретение опыта решения технологических задач профессиональной деятельности.



Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	<ul style="list-style-type: none"> <li>- апробация результатов теоретических исследований.</li> <li>- написание и представление всех глав ВКР.</li> <li>- предзащита ВКР.</li> </ul>
---	--

Результаты практик оформляются в форме отчета по каждому виду практики в соответствии с требованиями, установленными в рабочих программах практики.

### ***Самостоятельная работа***

Устанавливаются конкретными разделами рабочих программ дисциплин, рабочих программ практик, НИР, программами ГИА (написание рефератов, выполнение аудиторных контрольных, лабораторных работ, подготовка отчетов по практикам, написание курсовых работы подготовка ВКР и др.);

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

### ***Промежуточная аттестация***

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

### ***Государственная итоговая аттестация***

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

В государственную итоговую аттестацию обучающихся входит ***подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы***.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается документ об образовании и о квалификации - ДИПЛОМ МАГИСТРА, в котором указывается: «освоил(а) программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ», «присваивается квалификация «МАГИСТР»».

Обучающимся по образовательным программам после прохождения ГИА предоставляется по их заявлению каникулы в пределах срока освоения соответствующей образовательной программы, по окончании которых производится отчисление обучающихся в связи с получением образования.

## 5. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СИСТЕМЕ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП И КРИТЕРИИ ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНОК

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

**Текущая аттестация.** Используется **100-балльная система оценивания**. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

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

В течении семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

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

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

**Порядок перевода рейтинга**, предусмотренных системой оценивания, по дисциплинам, практикам, итоговой государственной аттестации в пятибалльную систему.

**Критерии оценки содержания и качества подготовки обучающихся по дисциплинам, практикам**

<b>Показатель оценки</b>	<b>По 5-балльной системе</b>	<b>Характеристика показателя</b>	
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, <b>самостоятельно</b> умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов <b>на высоком уровне</b>	Высокий уровень подготовки
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, <b>самостоятельно</b> умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать	

<b>Показатель оценки</b>	<b>По 5-балльной системе</b>	<b>Характеристика показателя</b>	
		показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. <b>Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы(ответа и т.д.)</b>	
69% - 50 %	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов <b>на среднем уровне.</b> <b>Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.</b>	Средний уровень подготовки
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, <b>не умеют самостоятельно</b> применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. <b>Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач</b>	Низкий уровень подготовки
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»	
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»	

**Критерии оценки содержания, качества подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по ОПОП - программам магистратуры**

<b>Критерии оценки</b>	<b>Индикатор</b>	
Актуальность выбранной темы, обоснованность значимости проблемы для объекта исследования	В работе четко обоснована актуальность темы ВКР с точки зрения значимости проблемы исследования. Формулировки точные и аргументированные.	отлично
	В работе недостаточно полно обоснована актуальность темы ВКР и значимость проблемы	хорошо

<i>Критерии оценки</i>	<i>Индикатор</i>	
	исследования. Допускаются отдельные недочеты в формулировках.	
	Актуальность темы ВКР обоснована не точно. Значимость проблемы исследования сформулирована фрагментарно.	удовлетворительно
	В работе не обоснована актуальность проблемы.	неудовлетворительно
Научная новизна исследования, теоретическая и практическая значимость	Сформулированы четко элементы научной новизны. В работе обоснована теоретическая значимость исследования, отражена его связь с задачами профессиональной деятельности. Работа содержит рекомендации по использованию результатов проведенного исследования на практике.	отлично
	Элементы научной новизны сформулированы. В работе не четко обоснована теоретическая значимость исследования, отражена связь исследования с задачами профессиональной деятельности. Работа содержит элементы рекомендаций по использованию результатов проведенного исследования на практике.	хорошо
	В работе не обоснована теоретическая значимость исследования, связь исследования с задачами профессиональной деятельности не четко определена. Практическая направленность работы выражена слабо.	удовлетворительно
	В работе не определены четко элементы научной новизны. Отсутствует практическая направленность.	неудовлетворительно
Теоретическая и практическая значимость исследования	В работе обоснована теоретическая значимость исследования, отражена его связь с задачами профессиональной деятельности. Работа содержит рекомендации по использованию результатов проведенного исследования на практике.	отлично
	В работе не четко обоснована теоретическая значимость исследования, отражена связь исследования с задачами профессиональной деятельности. Работа содержит элементы рекомендаций по использованию результатов проведенного исследования на практике.	хорошо
	В работе не обоснована теоретическая значимость исследования, связь исследования с задачами профессиональной деятельности не четко определена.	удовлетворительно
	Не отражаются вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику; неумение анализировать научные источники, делать необходимые выводы.	неудовлетворительно
Обзор источников по	Проведен комплексный обзор научной, российских	отлично

<b>Критерии оценки</b>	<b>Индикатор</b>	
проблеме исследования, использование информационных баз данных	и иностранных источников. Корректно использует литературные источники. Работа содержит материал иностранного источника, самостоятельно переведенного обучающимся. Используются данные информационных баз данных, нормативно правовые акты, статистические данные, данные организаций.	
	Проведен обзор научной, российских и иностранных источников. Работа содержит ссылки на материал переводов иностранного источника российскими учеными. Используются данные общедоступных информационных баз данных, нормативно правовые акты. Не используются данные организаций.	хорошо
	Проведен обзор научной, российских и иностранных источников. Работа содержит ссылки на материал иностранного источника, который цитируется в трудах российских ученых, использованных в ВКР. Присутствуют ошибки в применении информационных баз данных, нормативно-правовых актов. Не используются данные организаций.	удовлетворительно
	Отсутствуют источники на иностранном языке. Отсутствует материал работы с использованием информационных баз данных.	неудовлетворительно
Четкость формулировок цели и задач исследования, методическая грамотность	Цель и задачи исследования грамотно сформулированы, структура работы им полностью соответствует. Правильно выбраны и применены необходимые методы исследования.	отлично
	Цель и задачи грамотно сформулированы, структура работы в основном им соответствует. Имеются незначительные ошибки в выборе и/или применении методов исследования.	хорошо
	Цель и задачи сформулированы недостаточно четко, слабо связаны со структурой работы. Имеются грубые ошибки в выборе и/или применении методов исследования.	удовлетворительно
	Аппарат исследования не продуман или отсутствует его описание; не сформулированы цель и задачи.	неудовлетворительно
Логичность изложения материала. Наличие аргументированных выводов по результатам работы, их соответствие целевым установкам	В работе имеется четкая структура, внутреннее единство и композиционная целостность, логическая последовательность изложения материала. Сделаны аргументированные выводы по результатам работы, они соответствуют целевым установкам.	отлично
	Материал изложен логично и последовательно, но имеются недочеты в структуре работы. Сделаны выводы по результатам работы, но они не всегда аргументированы. Выводы в основном	хорошо

<i>Критерии оценки</i>	<i>Индикатор</i>	
	соответствуют целевым установкам.	
	В работе отсутствует внутреннее единство, имеются нарушения в логике и последовательности изложения материала. Выводы поверхностные, не всегда соответствуют целевым установкам.	удовлетворительно
	В работе отсутствует внутреннее единство, материал не структурирован. Выводы отсутствуют.	неудовлетворительно
Наличие обоснованных предложений по совершенствованию деятельности организации, изложение своего видения перспектив дальнейшего исследования проблемы	В работе содержатся самостоятельно сформулированные предложения по совершенствованию деятельности в организации, имеются обоснования, намечены пути дальнейшего исследования темы. (Возможно наличие акта внедрения)	отлично
	В работе сформулированы предложения по совершенствованию деятельности организации, однако обоснования выполнены недостаточно корректно. Видение перспектив дальнейших исследований не структурированное.	хорошо
	Рекомендации по совершенствованию деятельности организации носят формальный характер. Видение перспектив дальнейших исследований отсутствует.	удовлетворительно
	Работа не носит самостоятельного исследовательского характера; не содержит анализа и практического разбора деятельности объекта исследования; не имеет выводов и рекомендаций.	Неудовлетворительно
Уровень языковой и стилистической грамотности	Высокий уровень языковой и стилистической грамотности. В работе отсутствуют речевые и орфографические ошибки. Автор свободно владеет деловым стилем речи.	отлично
	В работе допущены некоторые стилистические и речевые погрешности, при этом автор хорошо владеет деловым стилем речи.	хорошо
	Недостаточное владение деловым стилем речи. В работе имеются различного рода ошибки; опечатки исправлены не полностью.	удовлетворительно
	В работе имеются грубые ошибки; опечатки не исправлены	неудовлетворительно
Качество оформления работы	Работа оформлена в соответствии со всеми требованиями, предъявляемыми к ВКР.	отлично
	Имеются не значительные недочеты в оформлении.	хорошо
	Много недочетов в оформлении.	удовлетворительно
	Работа имеет вид компиляции из многочисленных источников без оформления ссылок на них или полностью заимствована работа, оформление не соответствует требованиям, предъявляемым к ВКР; поверхностное знакомство со специальной литературой; минимальный	неудовлетворительно

<b>Критерии оценки</b>	<b>Индикатор</b>	
	библиографический список.	
Наличие публикаций по теме исследования и выступления на конференциях	Имеются две и более публикаций автора по проблеме исследования в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также участие в национальных и международных конференциях	отлично
	Имеются одна публикация автора по проблеме исследования в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также участие в национальных и международных конференциях.	хорошо
	Наличие документов, подтверждающих участие в национальных и международных конференциях. Отсутствуют публикации автора по проблеме исследования в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях.	удовлетворительно
	Нет публикации автора по проблеме исследования в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях; автор не принимал участие в национальных и международных конференциях.	неудовлетворительно

#### **Уровень сформированности компетенций**

<b>Уровень сформированности компетенций</b>	<b>Индикаторы</b>
Автором показан высокий уровень сформированности компетенций	Способности анализировать теоретические исследования и нормативные правовые акты и на их основе делать необходимые выводы, заключения, проекты, предложения, рекомендации.
	В работе использованы источники на иностранном языке.
	Автор апробировал результаты на практике и научно-практических конференциях международного, всероссийского и регионального уровней в своих докладах.
	Способности разработки, внедрение, оценка и корректировка технологических или методических решений, процессов, имеющих практическое значение.
Автором показан низкий уровень сформированности компетенций	Не сформированы способности анализировать теоретические исследования и нормативные правовые акты и на их основе делать необходимые выводы, заключения, предложения, рекомендации.
	В работе не использованы источники на иностранном языке.
	Автор не апробировал результаты на практике и научно-практических конференциях международного, всероссийского и регионального уровней в своих докладах (тезисах).
	Не сформированы способности разработки, внедрение, оценка и корректировка технологических или методических решений, процессов.

## **6. ОБЩИЕ 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 науки и высшего образования Российской Федерации.

## **7. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРИМЕНЯЕМЫМ МЕХАНИЗМАМ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОГРАММЕ МАГИСТРАТУРЫ**

**7.1.** Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры определяется в рамках:

- системы внутренней оценки;
- системы внешней оценки, в которой УрГЭУ принимает участие на добровольной основе.

### **7.2. Внутренняя оценка**

В соответствии с порядком организации системы внутренней оценки, установленной локальным нормативным актом университета, в целях совершенствования программы магистратуры университет регулярно к процедуре внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры привлекает:

- работодателей и (или) объединения работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных юридических и (или) физических лиц, которые осуществляют экспертную оценку условий и содержания программы магистратуры на соответствие области профессиональной деятельности и требованиям к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда. Также привлекаются для обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с целью актуализации программы магистратуры. Могут привлекаться при проведении текущей и промежуточной аттестации по дисциплинам и практикам.

- педагогических работников университета, которые осуществляют ежегодный мониторинг содержания, условий и результатов реализации программы магистратуры;

- обучающихся, которым также представляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Все, вышеуказанные категории участвуют в коллегиальных объединениях университета, которые разрабатывают, анализируют, актуализуют программы магистратуры.

Внутренняя оценка также включает в себя балльную рейтинговую систему.

### **7.3. Внешняя оценка**



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.

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.

## **8. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### ***8.1. Общие требования к условиям***

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

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

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

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

- обучение по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения может быть увеличено по их желанию **не более чем на 6 месяцев** по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

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

- государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает

трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с председателем и членами государственной экзаменационной комиссии); использование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей; обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:*

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

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

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

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

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

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:*

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

- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:*

доступ и возможность пребывания в учебных и иных помещениях, столовых, туалетных и других помещениях университета (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, специальных кресел и других приспособлений).

## **8.2. Адаптированная образовательная программа**

Адаптированная образовательная программа высшего образования (далее АОП ВО) – это образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц, а для инвалидов в соответствии с индивидуальной программой реабилитации и абилитации.

Порядок разработки, утверждения и реализации адаптивных АОП ВО устанавливается локальным нормативным актом университета.

АОП ВО составляется при наличии заявления обучающегося, с учетом его особенностей здоровья, на основе заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

*Основными целями АОП ВО являются:*

- обеспечение инвалидам и лицам с ОВЗ права на получение высшего образования,

развитие личности, индивидуальных способностей и возможностей, социокультурной адаптации в обществе;

- детализация особенностей реализации образовательного процесса для обучения лиц с ОВЗ и инвалидов по конкретному направлению подготовки и направленности с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, включая абилитацию инвалидов.

*Разработка и реализация АОП ВО ориентированы на решение следующих задач:*

повышение уровня доступности высшего образования для лиц с ОВЗ и инвалидов;

повышение качества высшего образования лиц с ОВЗ и инвалидов;

создание в образовательной организации высшего образования специальных условий, необходимых для получения высшего образования лицами с ОВЗ и инвалидами, их адаптации и социализации;

возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающихся с ОВЗ или обучающихся инвалидов;

формирование в образовательной организации высшего образования толерантной социокультурной среды.

АОП ВО содержит комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов (иные компоненты включаются в состав образовательной программы по решению университета), оценочных и методических материалов, а также описания специальных условий для получения высшего образования по соответствующей АОП ВО обучающимися с ОВЗ и инвалидами.

Структура АОП ВО состоит из тех же блоков, что и структура ОПОП по направлению подготовки или специальности, и определяется соответствующим ФГОС ВО. К комплектности АОП ВО предъявляются те же требования, что и к ОПОП, при этом в части ее разделов вносятся дополнения, отражающие специфику условий для получения высшего образования по образовательным программам инвалидами и обучающимися с ОВЗ.

Детальное уточнение специальных условий является одним из существенных аспектов разработки АОП ВО и основывается на Методических рекомендациях по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, в том числе оснащенности образовательного процесса и локальном нормативном акте университета.

### ***8.3. При организации обучения предусматривается:***

возможность обучения в общие сроки или с удлинением срока обучения (в том, числе проведение дополнительных занятий, консультаций);

обеспечение требуемых для данного обучающегося с учетом его ограничений здоровья специальных учебно-методических и компенсаторных технических средств;

наличие адаптационных дисциплин (модулей) в вариативной части образовательных программ, позволяющих индивидуально корректировать нарушения учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации обучающихся;

выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целями обучения, исходным уровнем имеющихся знаний, умений, навыков, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями

восприятия информации, обучающимися с ОВЗ;

обеспечение обучающихся печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

выбор мест прохождения практики с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии относительно рекомендованных условий и видов труда;

проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся с учетом особенностей нарушений их здоровья;

разработку при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков, позволяющих обучаться с учетом различных вариантов проведения занятий в университете (как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах) или на дому с использованием электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

осуществление комплексного сопровождения образовательного процесса лиц с ОВЗ и инвалидов в соответствии с рекомендациями бюро медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии;

установление особого порядка освоения дисциплин (модулей) в области физической культуры и спорта на основе соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры;

создание толерантной социокультурной среды, волонтерской помощи обучающимся с ОВЗ и инвалидам.



Индекс дисциплины	Содержание программы	Универсальные компетенции						Общепрофессиональные компетенции					Профессиональные компетенции					
		УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	Организационно-управленческая		Технологическая			
													ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4		
Б1.В.03	Высокотехнологичные производства функциональных и специализированных видов продуктов																+	
Б1.В.04	Нутрициология																+	+
Б1.В.05	Современные пищевые ингредиенты																+	+
Б1.В.06	Концепции здорового питания																+	
Б1.В.07	Микробиология и эпидемиология в области питания													+	+			
Б1.В.08	Персонализированное питание																+	+
Б1.В.Д В.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1													+	+	+		
Б1.В.Д В.01.01	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания													+	+	+		
Б1.В.Д В.01.02	Менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции													+	+	+		
Б1.В.Д В.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	+	+														+	
Б1.В.Д В.02.01	Основы теории решения изобретательских задач	+	+														+	
Б1.В.Д В.02.02	Разработка и реализация проектов в области питания	+	+														+	
Б1.В.Д В.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3																+	+
Б1.В.Д В.03.01	Разработка функциональных продуктов питания																+	+

Индекс дисциплины	Содержание программы	Универсальные компетенции						Общепрофессиональные компетенции					Профессиональные компетенции				
													Организационно-управленческая		Технологическая		
		УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	
Б1.В.Д В.03.02	Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания														+	+	
<b>Блок 2. Практика</b>		+					+							+	+	+	+
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>		+					+							+	+	+	+
Б2.В.01 (Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	+					+							+	+	+	+
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Б3.01 (Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>																	
ФТД.01	Методы продвижения и повышения конкурентоспособности пищевых продуктов		+											+	+		



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Уральский государственный экономический университет»**  
**(УрГЭУ)**

Утвержден на заседании кафедры  
 технологии питания  
 протокол № 5 от «11» декабря 2020г.

**ПРОЕКТ**  
**ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПЛАНА**  
**НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ**  
**ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество обучающегося)  
 Направление полготовки \_\_\_\_\_

Направленность (профиль) подготовки \_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_

Срок обучения \_\_\_\_\_

Руководитель научного содержание программы \_\_\_\_\_  
 (фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ (ученая степень, ученое звание)  
 Научный руководитель обучающегося \_\_\_\_\_  
 (фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ (ученая степень, ученое звание)  
 Консультант \_\_\_\_\_  
 (фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ (ученая степень, ученое звание)  
 Тема выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_

Руководитель научного содержания ОПОП магистратуры	_____	ФИО
	(подпись)	
Научный руководитель обучающегося	_____	ФИО
	(подпись)	
Обучающийся	_____	ФИО
	(подпись)	



## Изменения и дополнения индивидуального плана

В индивидуальный план обучающегося \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Направление подготовки \_\_\_\_\_

Направленность (профиль) подготовки \_\_\_\_\_

Вносятся следующие изменения:

1) *Тема выпускной квалификационной работы* \_\_\_\_\_

Обоснование изменения \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

Обоснование изменения \_\_\_\_\_

Руководитель

научного содержания

ОПОП магистратуры

\_\_\_\_\_

(подпись)

ФИО

Научный руководитель обучающегося

\_\_\_\_\_

(подпись)

ФИО

Обучающийся

\_\_\_\_\_

(подпись)

ФИО

**План работы обучающегося**  
*Заочная форма обучения*

п/п	Наименование вида работ	Краткое содержание планируемых работ в семестре в соответствии с ФГОС	Форма представления результатов	Срок выполнения	Примечание
<b>1-2 семестр</b>					
1.	Организация научных исследований	Выбор и утверждение темы ВКР	1. Заявление обучающегося 2. Протокол заседания кафедры 3. Приказ о закреплении темы ВКР и руководителей ВКР	до 01.12.2021	
		Разработка и утверждение индивидуального плана научно-исследовательской работы	1. Индивидуальный план научно-исследовательской работы обучающегося	до 01.12.2021	
2.	Производственная практика научно-исследовательская работа	- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых профессиональных дисциплин; - развитие специальных навыков анализа организационно-методических и нормативных документов для решения основных задач профессиональной деятельности, функциональных обязанностей, предусмотренных профессиональными стандартами. - сбор материалов для написания курсовых работ.	- Литературно-патентный поиск по теме исследования - Введение к ВКР (актуальность, степень разработанности темы исследования, цель, задачи) - Содержание ВКР	1 семестр	
3.	Производственная практика научно-исследовательская работа	- подготовка материала для научных публикаций на основе изучения, анализа, деятельности организаций по выполнению основных задач профессиональной деятельности, функциональных обязанностей, предусмотренных профессиональными стандартами и программами практик; - сбор материалов для написания первой главы	Отчет о практике, объем 30 стр.: - Схема исследований - Первая глава ВКР	2 семестр	
4.	Производственная практика Организационно-управленческая	- подготовка и публикация материалов первой научной статьи	Отчет о практике, объем 15-20 стр. - Скан копия (бумажная копия) первой статьи	2 семестр	
5.	Заключение научного руководителя о выполнении плана НИР и обсуждение на	Обобщение результатов проделанной работы	Заключение выпускающей кафедры о работе обучающегося Протокол заседания кафедры.	до 30.06	

п/п	Наименование вида работ	Краткое содержание планируемых работ в семестре в соответствии с ФГОС	Форма представления результатов	Срок выполнения	Примечание
	заседании кафедры отчета по НИР за первый год обучения				
3-4 семестр					
1	Производственная практика Организационно-управленческая	-проведение экспериментальных исследований	материалы для написания третьей главы ВКР	3 семестр	
2	Производственная практика Организационно-управленческая	приобретение опыта управленческой и организационной работы в коллективе - написание второй главы ВКР	Отчет о практике, объем 20 стр. Приложения к отчету 1 Вторая глава ВКР	4 семестр	
3	Заключение научного руководителя о выполнении плана НИР и обсуждение на заседании кафедры отчета по НИР за первый год обучения	Обобщение результатов проделанной работы	Заключение выпускающей кафедры о работе обучающегося Протокол заседания кафедры.	до защиты ВКР	
5 семестр					
1	Производственная практика технологическая	подготовка и публикация материалов второй научной статьи	Отчет о практике, объем 15-20 стр. Приложение к отчету: - Скан копия (бумажная копия) второй статьи	5 семестр	
2	Производственная практика Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа (дополнительный тип)	-проведение экспериментальных исследований написание и представление всех глав ВКР - подготовка и публикация материалов третьей научной статьи - предзащита ВКР	Отчет о практике (3 глава ВКР), объем 25-30 стр. Приложение к отчету: - Список трудов - Скан копия (бумажная копия) третьей статьи - Акты внедрения при необходимости и наличии ВКР полностью	5 семестр	
3	Заключение научного руководителя и обсуждение на заседании кафедры отчета по НИР за второй и год обучения	Обобщение результатов проделанной работы	Заключение выпускающей кафедры о работе обучающегося Протокол заседания кафедры.	до приказа о допуске к ГИА	

План освоения дисциплин программы магистратуры  
(выписка из учебного плана)

-	-	-	Форма контроля				Конт раб
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	
Считать в плане	Индекс	Наименование					
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>							
<b>Обязательная часть</b>							
+	Б1.О.01	Совершенствование технологических процессов в индустрии питания	2	1		2	
+	Б1.О.02	Современные методы научных исследований в индустрии питания			3		
+	Б1.О.03	Информационные технологии контроля качества и безопасности в индустрии питания			2		
+	Б1.О.04	Организация научных исследований		1			1
+	Б1.О.05	Управление концепциями в индустрии питания	3				3
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							
+	Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык		1			
+	Б1.В.02	Бизнес-коммуникации		4			
+	Б1.В.03	Высокотехнологичные производства функциональных и специализированных видов продуктов	1				
+	Б1.В.04	Нутрициология	1				
+	Б1.В.05	Современные пищевые ингредиенты		2			
+	Б1.В.06	Концепции здорового питания		2			
	Б1.В.07	Микробиология и эпидемиология в области питания	3				
	Б1.В.08	Персонифицированное питание	4	3			4
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>4</b>			<b>4</b>
+	Б1.В.ДВ.01.01	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4			4
-	Б1.В.ДВ.01.02	Менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции		4			4
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>			<b>4</b>		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы теории решения изобретательских задач			4		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Разработка и реализация проектов в области питания			4		
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>	<b>4</b>				<b>4</b>
+	Б1.В.ДВ.03.01	Разработка функциональных продуктов питания	4				4
-	Б1.В.ДВ.03.02	Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	4				4
<b>Блок 2. Практика</b>							
<b>Обязательная часть</b>							
+	Б2.О.01(У)	Научно-исследовательская работа			2		
+	Б2.О.02(У)	Организационно-управленческая практика		2	4		
+	Б2.О.03(Н)	Технологическая практика			5		

<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5		
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>							
+	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	6				
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>							
+	ФТД.01	Методы продвижения и повышения конкурентоспособности пищевых продуктов		3			



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Уральский государственный экономический университет»**  
**(УрГЭУ)**

Утвержден на заседании кафедры  
технологии питания  
протокол № 5 от «11» декабря 2020г.

**ПРОЕКТ**  
**ОТЧЕТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О РАБОТЕ<sup>1</sup>**

Фамилия, имя , отчество обучающегося	
Направление подготовки (код, название)	
Профиль подготовки (название ОПОП)	
Форма обучения	
Срок обучения	
Руководитель научного содержания программы магистратуры (ФИО, полностью, должность, ученое звание, ученая степень)	
Научный руководитель обучающегося	

<sup>1</sup> Заполняется в ЭИОС университета, распечатывается по мере необходимости

### Сведения о выпускной квалификационной работе обучающегося

Тема выпускной квалификационной работы	Должна соответствовать профилю
Подтверждающие документы	1. Заявление обучающегося загружен _____ 2. Приказ о закреплении темы ВКР и руководителей ВКР загружен _____
Руководитель ВКР	<b>ФИО, должность</b>
Консультант	(назначается при необходимости)
ФИО, подпись обучающегося	

#### Изменение темы ВКР

Тема выпускной квалификационной работы	
Обоснование изменения	В связи с выполнением задания в рамках гранта (договор)
Подтверждающие документы	1. Заявление обучающегося загружен _____ (дата) 2. Протокол загружен _____ 3. Приказ о закреплении темы ВКР и руководителей ВКР загружен _____
Руководитель ВКР	<b>ФИО, должность</b>
Консультант	(назначается при необходимости)
ФИО, подпись обучающегося	

**Отчет о работе обучающегося на \_\_\_\_\_ уч. год**  
*Заочная форма обучения*

п/п	Наименование вида работ	Краткое содержание выполненных работ в семестре в соответствии с ФГОС	Отчет (какие документы загружаются в ЭИОС)	Срок Выполнения по плану	Отметка научного руководителя о выполнении
1-2 семестр					
1.	Организация научных исследований	Выбор и утверждение темы ВКР	1. Заявление обучающегося 2. Протокол заседания кафедры 3. Приказ о закреплении темы ВКР и руководителей ВКР	до 01.12.2022	Дата проверки фио научного руководителя Комментарии научного руководителя
		Разработка и утверждение индивидуального плана научно-исследовательской работы	1. Индивидуальный план научно-исследовательской работы обучающегося	до 01.12.2022	Дата проверки фио научного руководителя Комментарии научного руководителя
2.	Производственная практика научно-исследовательская работа	- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых профессиональных дисциплин; - развитие специальных навыков анализа организационно-методических и нормативных документов для решения основных задач профессиональной деятельности, функциональных обязанностей, предусмотренных профессиональными стандартами. - сбор материалов для написания курсовых работ.	- Литературно-патентный поиск по теме исследования - Введение к ВКР (актуальность, степень разработанности темы исследования, цель, задачи) - Содержание ВКР	1 семестр	Дата проверки фио научного руководителя Комментарии научного руководителя
3.	Производственная практика научно-исследовательская работа	- подготовка материала для научных публикаций на основе изучения, анализа, деятельности организаций по выполнению основных	Отчет о практике, объем 30 стр.: - Схема исследований - Первая глава ВКР	2 семестр	Дата проверки фио научного руководителя



п/п	Наименование вида работ	Краткое содержание выполненных работ в семестре в соответствии с ФГОС	Отчет (какие документы загружаются в ЭИОС)	Срок Выполнения по плану	Отметка научного руководителя о выполнении
		задач профессиональной деятельности, функциональных обязанностей, предусмотренных профессиональными стандартами и программами практик;			Комментарии научного руководителя
4.	Производственная практика Организационно-управленческая	-подготовка материалов первой научной статьи	Отчет о практике, объем 15-20 стр. -статья, тезисы, доклад для дальнейшей публикации	2 семестр	Дата проверки фио научного руководителя Комментарии научного руководителя
5.	Заключение научного руководителя о выполнении плана НИР и обсуждение на заседании кафедры отчета по НИР за первый год обучения	Обобщение результатов проделанной работы	Заключение выпускающей кафедры о работе обучающегося Протокол заседания кафедры.	до 30.06	Дата проверки фио научного руководителя Комментарии научного руководителя
3-4 семестр					
1	Производственная практика Организационно-управленческая	-проведение экспериментальных исследований	1. материалы третьей главы 2.	3 семестр	Дата проверки фио научного руководителя Комментарии научного руководителя
2	Производственная практика Организационно-управленческая	- приобретение опыта управленческой и организационной работы в коллективе - сбор материала для второй главы	Отчет о практике, объем 20 стр. Приложение к отчету: - Вторая глава ВКР	4 семестр	Дата проверки фио научного руководителя Комментарии научного руководителя
3	Заключение научного руководителя	Обобщение результатов проделанной работы	Заключение выпускающей кафедры о работе обучающегося	до защиты ВКР	Дата проверки

п/п	Наименование вида работ	Краткое содержание выполненных работ в семестре в соответствии с ФГОС	Отчет (какие документы загружаются в ЭИОС)	Срок Выполнения по плану	Отметка научного руководителя о выполнении
	о выполнении плана НИР и обсуждение на заседании кафедры отчета по НИР за первый год обучения		Протокол заседания кафедры.		фио научного руководителя Комментарии научного руководителя
<b>5 семестр</b>					
1	Производственная практика технологическая	подготовка и публикация материалов второй научной статьи	Отчет о практике, объем 15-20 стр. Приложение к отчету: - Скан копия (бумажная копия) второй статьи	5 семестр	Дата проверки фио научного руководителя Комментарии научного руководителя
2	Производственная практика Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа ( <i>дополнительный тип</i> )	-проведение экспериментальных исследований написание и представление всех глав ВКР - подготовка и публикация материалов третьей научной статьи - предзащита ВКР	Отчет о практике (3 глава ВКР), объем 25-30 стр. Приложение к отчету: - Список трудов - Скан копия (бумажная копия) третьей статьи - Акты внедрения при необходимости и наличии  ВКР полностью	5 семестр	Дата проверки фио научного руководителя Комментарии научного руководителя
3	Заключение научного руководителя и обсуждение на заседании кафедры отчета по НИР за второй и год обучения	Обобщение результатов проделанной работы	Заключение выпускающей кафедры о работе обучающегося Протокол заседания кафедры.	до приказа о допуске к ГИА	Дата проверки фио научного руководителя Комментарии научного руководителя
<b>На основании представленных документов</b>					
Отчета по НИР с приложениями (статьи, тезисы) Отчетов по практике (с приложениями) Проекта ВКР Сводной экзаменационной-зачетной ведомости					
<b>Можно сделать следующие выводы:</b>					
Обучающийся в полном объеме выполнил учебный план и индивидуальный план по образовательной программе, Компетенции сформированы на достаточном уровне, необходимом для осуществления трудовых функций. Тема, содержание ВКР соответствует требованиям ФГОС ВО и направленности программы.					

п/п	Наименование вида работ	Краткое содержание выполненных работ в семестре в соответствии с ФГОС	Отчет (какие документы загружаются в ЭИОС)	Срок Выполнения по плану	Отметка научного руководителя о выполнении
<b>Заключение выпускающей кафедры</b>					
Обучающийся Иванов И.И. может быть допущен до ГИА					
<b>Утвержден на заседании кафедры</b>			<b>протокол № __</b> <b>от « » _____ 20 г.</b>		
<b>Согласовано:</b>					
Руководитель научного содержания ОПОП магистратуры			ФИО _____ Подпись _____ Дата согласования _____		
Руководитель обучающегося			ФИО _____ Подпись _____ Дата согласования _____		
<b>Ознакомлен:</b>					
ФИО обучающегося			ФИО _____ Подпись _____ Дата ознакомления _____		

**Отчет освоения дисциплин программы магистратуры**  
(выписка из учебного плана)

-	-	-	Форма контроля				Конт рольн ая раб	Оце нка
			Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен		
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>								
<b>Обязательная часть</b>								
+	Б1.О.01	Совершенствование технологических процессов в индустрии питания	2	1		2		
+	Б1.О.02	Современные методы научных исследований в индустрии питания			3			
+	Б1.О.03	Информационные технологии контроля качества и безопасности в индустрии питания			2			
+	Б1.О.04	Организация научных исследований		1			1	
+	Б1.О.05	Управление концепциями в индустрии питания	3				3	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>								
+	Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык		1				
+	Б1.В.02	Бизнес-коммуникации		4				
+	Б1.В.03	Высокотехнологичные производства функциональных и специализированных видов продуктов	1					
+	Б1.В.04	Нутрициология	1					
+	Б1.В.05	Современные пищевые ингредиенты		2				
+	Б1.В.06	Концепции здорового питания		2				
	Б1.В.07	Микробиология и эпидемиология в области питания	3					
	Б1.В.08	Персонализированное питание	4	3			4	
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>4</b>			<b>4</b>	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4			4	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции		4			4	
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>			<b>4</b>			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы теории решения изобретательских задач			4			
-	Б1.В.ДВ.02.02	Разработка и реализация проектов в области питания			4			
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>	<b>4</b>				<b>4</b>	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Разработка функциональных продуктов питания	4				4	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	4				4	
<b>Блок 2. Практика</b>								
<b>Обязательная часть</b>								
+	Б2.О.01(У)	Научно-исследовательская работа		2				
+	Б2.О.02(У)	Организационно-управленческая практика		24				
+	Б2.О.03(Н)	Технологическая практика		5				
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>								
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		5				

<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>								
+	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	6					
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>								
+	ФТД.01	Методы продвижения и повышения конкурентоспособности пищевых продуктов		3				