



Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

УТВЕРЖДЕНО:
Учёным советом
Сибирского университета
потребительской кооперации (СибУПК)
(протокол от 28 мая 2025 г. № 10)

Председатель Учёного совета
В.И. Бакайтис



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

программа магистратуры

по направлению подготовки
**19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Направленность (профиль): Технология продукции, организация и
управление в предприятиях питания

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки: 2025

Новосибирск
2025

Раздел 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа магистратуры, реализуемая по направлению подготовки 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания*, направленность (профиль): *Технология продукции, организация и управление в предприятиях питания* представляет собой комплект документов, разработанный и утвержденный в университете на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028.

Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания*, направленность (профиль): *Технология продукции, организация и управление в предприятиях питания* предназначена для регламентации основных положений нормативного, учебно-методического, организационного, ресурсного обеспечения подготовки высококвалифицированных специалистов в области общественного питания, способных осуществлять разработку новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, анализ и оценку деятельности предприятия питания, разработку и реализацию стратегии развития предприятия питания.

1.2. Нормативные документы

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

– Приказ Министерства науки высшего образования Российской Федерации от 06 апреля 2021 года № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции приказов Минобрнауки России от 02.03.2023 года № 244);

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (в редакции приказов Минобрнауки России №1430, Минпросвещения России №652 от 18.11.2020 года);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции приказов Минобрнауки России от 09 февраля 2016 года № 86, от 28 апреля 2016 года № 502, от 27 марта 2020 года № 490, от 04 февраля №64);

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания*, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028, зарегистрированный в Минюсте РФ 27 августа 2020 г. № 59527;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», зарегистрированный в Минюсте России 02 июня 2015 г. № 37510;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», зарегистрированный в Минюсте России 17 июля 2020 г. № 59004;

– Локальные нормативные акты Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» (СибУПК).

1.3. Перечень сокращений

ФГОС ВО	– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
ВО	– высшее образование
ОПОП	– основная профессиональная образовательная программа
УК	– универсальные компетенции
ОПК	– общепрофессиональные компетенции
ПК	– профессиональные компетенции
ОТФ	– обобщенная трудовая функция
ТФ	– трудовая функция
ТД	– трудовое действие
з.е.	– зачетные единицы
ИДК	– индикатор достижения компетенции
ПС	– профессиональный стандарт
ОВЗ	– ограниченные возможности здоровья
АОП	– адаптированная образовательная программа

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры (далее – выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований);
- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция (в т.ч. в сфере индустриального производства);
- технологический процесс производства продукции общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- предприятия общественного питания различных типов;
- бизнес-процессы на предприятиях общественного питания;
- проектная документация предприятий общественного питания различных типов;
- нормативная и технологическая документация;
- услуги предприятий общественного питания.

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

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта	Обобщенная трудовая функция (ОТФ)	Трудовая функция (ТФ)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)			
22.005	Профессиональный стандарт « Специалист по технологии продукции и организации общественного питания », утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н (зарегистрирован в Минюсте России 17июля 2020 г. № 59004)	Е Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Е/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)			
33.008	Профессиональный стандарт « Руководитель предприятия питания », утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)	С Стратегическое управление развитием предприятия питания	С/01.7 Анализ и оценка деятельности предприятия питания
			С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности
01 Образование и наука (в сфере научных исследований)	Научно-исследовательский	<p>Ни1. Выполнение научных исследований в сфере общественного питания, направленных на совершенствование продукции и технологических процессов</p>	<p>– продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция;</p> <p>– технологический процесс производства продукции общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>– предприятия общественного питания различных типов;</p> <p>– нормативная и технологическая документация общественного питания</p>
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	Технологический	<p>Т1. Разработка новых технологических решений производства продукции общественного питания</p> <p>Т2. Разработка новых высокопроизводительных и ресурсосберегающих технологий продукции общественного питания</p> <p>Т3. Разработка новых видов конкурентоспособной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Т4. Организация производственного процесса предприятия питания в</p>	<p>– продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция;</p> <p>– технологический процесс производства продукции общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>– предприятия общественного питания различных типов;</p> <p>– проектная документация предприятий общественного питания различных типов;</p> <p>– нормативная и технологическая документация общественного питания</p>

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности
		<p>соответствии со стратегическим планом развития производства</p> <p>Т5. Управление производственным процессом предприятия питания</p> <p>Т6. Корректировка и внедрение производственных процессов</p>	
33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания)	Организационно-управленческий	<p>Ни1. Выполнение научных исследований в сфере общественного питания, направленных на совершенствование продукции и технологических процессов</p> <p>Ни2. Внедрение результатов научных исследований в производственный процесс предприятий питания</p> <p>Оу1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания</p> <p>Оу2. Разработка стратегии развития предприятия питания</p> <p>Оу3. Планирование и организация работы предприятия питания</p> <p>Оу4. Контроль работы предприятия питания</p>	<p>– продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция;</p> <p>– технологический процесс производства продукции общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>– предприятия общественного питания различных типов</p> <p>– нормативная и технологическая документация общественного питания</p> <p>– технологический процесс производства продукции общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– предприятия общественного питания различных типов;</p> <p>– бизнес-процессы на предприятиях общественного питания;</p> <p>– проектная документация предприятий общественного питания различных типов;</p> <p>– нормативная и технологическая документация общественного питания;</p> <p>– услуги предприятий общественного питания</p>

**Раздел 3 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ,
РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ
19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

3.1. Направленность (профиль) образовательной программы

Направленность (профиль) образовательной программы: *Технология продукции, организация и управление в предприятиях питания*

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы

Квалификация – магистр.

3.3. Формы обучения

Формы обучения: очная и заочная

3.4. Объем образовательной программы

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

Объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80 з.е.

3.5. Срок получения образования по образовательной программе, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий:

в очной форме обучения составляет 2 года.

в заочной форме обучения составляет 2 года 6 месяцев.

3.6. Язык реализации образовательной программы

Образовательная деятельность по программе магистратуры осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Раздел 4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Программа магистратуры устанавливает следующие универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции (ИДК)
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Выявляет и анализирует проблемную ситуацию как систему, ее составляющие и связи между ними
		УК-1.2 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации. Работает с достоверными источниками информации
		УК-1.3 Критически анализирует и обобщает информацию для решения проблемной ситуации, разрабатывает стратегию ее решения на основе системного и междисциплинарного подходов
		УК-1.4 Оценивает процессы и результаты в области профессиональной деятельности, определяя возможные риски
		УК-1.5 Готовит информационно-аналитические материалы, предлагает стратегию действий, включающую варианты решения проблемных ситуаций, предупреждения рисков
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 При управлении проектом руководствуется Законом/делом РФ, иными нормативными правовыми актами, методическими документами, регламентирующими профессиональную деятельность
		УК-2.2 Формулирует на основе поставленной проблемы проектную идею, разрабатывает концепцию проекта с учетом отечественного и зарубежного опыта в

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции (ИДК)
		<p>профессиональной деятельности</p> <p>УК-2.3 Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков, планирует ресурсы</p> <p>УК-2.4 Осуществляет руководство проектом</p> <p>УК-2.5 Разрабатывает условия внедрения результатов проекта</p>
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	<p>УК-3.1 Разрабатывает стратегию командной работы с учетом поставленной цели, формирует команду</p> <p>УК-3.2 Формулирует основные задачи и организует командную работу для их решения, публикует результат командной работы</p> <p>УК-3.3 Проводит тренинги командообразования, консультации по вопросам профессиональной деятельности, организует обучение членов команды</p> <p>УК-3.4 Руководит работой команды, регулирует конфликты; несет ответственность за общий результат</p> <p>УК-3.5 Организует работу команды во взаимодействии с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами</p>
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе	<p>УК-4.1 Выбирает коммуникативные технологии, стиль общения в процессе академического и профессионального взаимодействия</p> <p>УК-4.2 Составляет академические (научные) и профессиональные тексты, на русском языке с учетом норм русского языка и профессиональной этики</p>

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции (ИДК)
	на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.3 Выполняет перевод академических (научных) и профессиональных текстов с иностранного языка на русский язык в целях расширения профессиональной информации
		УК-4.4 Публично выступает на русском языке на научно-профессиональные темы, строит свое выступление в соответствии с аудиторией и целью с учетом профессиональной этики
		УК-4.5 Устно обсуждает вопросы научно-профессиональной деятельности на иностранном языке
		УК-5.1 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы как фактор влияния на профессиональную деятельность
		УК-5.2 Толерантно воспринимает разнообразие культур при выполнении профессиональных задач
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.3 Предлагает решения по созданию недискриминационной среды для обеспечения неконфликтной профессиональной среды
		УК-6.1 Определяет приоритеты собственной деятельности
		УК-6.2 Проводит самооценку, оценивает свои ресурсы и их пределы
		УК-6.3 Выбирает способы развития профессиональных компетенций
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.4 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию в безопасных условиях труда с учетом опыта профессиональной деятельности и требований рынка труда

4.2. Программа магистратуры устанавливает следующие общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции (ИДК)
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<p>ОПК-1.1 Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия питания с учетом текущего состояния отраслевого рынка</p> <p>ОПК-1.2 Разрабатывает эффективную стратегию предприятия питания, в том числе инновационную стратегию</p>
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства различного назначения	<p>ОПК-2.1 Определяет направления и выбирает эффективные методы оптимизации технологических процессов производства продукции питания или их элементов в предприятиях питания различных концепций</p> <p>ОПК-2.2 Предлагает обоснованные решения по оптимизации технологических процессов производства продукции питания различного назначения или их элементов для реализации в предприятии питания</p>
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	<p>ОПК-3.1 Оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции питания, снабжения, хранения и движения продукции</p> <p>ОПК-3.2 Управляет качеством продукции питания путем использования современных методов и средств, разработки новых технологических решений</p>

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции (ИДК)
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Использует методы моделирования продуктов питания
		ОПК-4.2 Применяет методы проектирования технологических процессов производства продукции питания
Организаций научной исследовательской деятельности	ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1 Решает организационно-технологические задачи, используя научные знания и навыки научно-исследовательской работы
		ОПК-5.2 Внедряет результаты научно-исследовательской деятельности в практику работы предприятия питания

4.3. Программа магистратуры устанавливает следующие профессиональные компетенции выпускников, соотнесенные с характеристиками профессиональной деятельности

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции (ИДК)	Основание
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
<p>T1. Разработка новых технологических решений производства продукции общественного питания</p> <p>T2. Разработка новых высокопроизводительных и ресурсосберегающих технологий продукции общественного питания</p> <p>T3. Разработка новых видов конкурентоспособной продукции общественного питания</p> <p>T4. Организация производства процесса предприятия питания в соответствии со стратегическим планом развития производства</p> <p>T5. Управление производственным процессом предприятия питания</p> <p>T6. Корректировка и внедрение производственных процессов</p>	<p>– продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция;</p> <p>– технологический процесс производства продукции общественного питания</p> <p>– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>– предприятия общественного питания различных типов;</p> <p>– проектная документация предприятий общественного питания различных типов;</p> <p>– нормативная и технологическая документация общественного питания</p>	<p>ПК-1 Способен разрабатывать новые технологические решения, технологии и виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.1 Исследует и оптимизирует параметры технологического процесса производства в целях улучшения качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.2 Разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях</p> <p>ПК-1.3 Подбирает технологическое оснащение для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.4 Оценивает влияние новых технологий и видов сырья, нового технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции</p> <p>ПК-1.5 Осуществляет стратегическое планирование развития производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>	<p>22.005 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (E/01.7)</p>	

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции (ИДК)	Основание
			специализированных пищевых продуктов в предприятии в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
Оу1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания	<ul style="list-style-type: none"> - предприятие общественного питания различных типов; - бизнес-процессы на предприятии общественного питания; - проектная документация предприятий общественного питания различных типов; - нормативная и технологическая документация общественного питания; - услуги предприятий общественного питания 	<p>ПК-2 Способен осуществлять анализ и оценку деятельности предприятия питания</p>	<p>ПК-2.1 Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений</p> <p>ПК-2.2 Осуществляет организацию системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания</p> <p>ПК-2.3 Руководит подготовкой предложений по совершенствованию продукции и процессов производства и обслуживания в предприятии питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка</p>	33.008 Профессиональный стандарт « Руководитель предприятия » (С/01.7, С/02.7)
Оу1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания Оу2. Разработка стратегии развития предприятия питания Оу3. Планирование и организация работы предприятия питания	<ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс производства продукции общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов; - предприятия общественного питания различных типов; 	<p>ПК-3 Способен осуществлять разработку и реализацию стратегии развития предприятия питания</p>	<p>ПК-3.1 Определяет задачи и цели развития, проводит организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания</p> <p>ПК-3.2 Осуществляет стратегический контроль деятельности предприятия питания, разрабатывает и принимает управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию</p>	

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции (ИДК)	Основание
<p>Оуч. Контроль работы предприятия питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - бизнес-процессы на предприятиях общественного питания; - проектная документация предприятий общественного питания различных типов; - нормативная и технологическая документация общественного питания; - услуги предприятий общественного питания 		<p>предприятия питания</p> <p>ПК-3.3 Оценивает эффективность реализации стратегии развития, выявляет стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывает меры по их устранению</p> <p>ПК-3.4 Формирует конкурентоспособные стратегии развития предприятия питания</p> <p>ПК-3.5 Осуществляет реализацию стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие</p>	
<p>Ни1. Выполнение научных исследований в сфере общественного питания, направленных на совершенствование продукции и технологических процессов</p> <p>Ни2. Внедрение результатов научных исследований в производственный процесс предприятий питания</p>	<p>– продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция;</p> <p>– технологический процесс производства продукции общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>– предприятия общественного питания различных типов</p>	<p>ПК-4 Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты на основе проведенных научных исследований</p>	<p>ПК-4.1 Проводит поиск и разработку новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-4.2 Проводит маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-4.3 Проводит исследования свойств и</p>	<p>22.005 Профессиональный стандарт «Специалист по технологиям продукции и организации общественного питания» (Е/01.7)</p> <p>Результаты: - анализа требований, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, - обобщения общественного и</p>
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции (ИДК)	Основание
	<p>Объект или область знания</p> <p>– нормативная и технологическая документация общественного питания</p>		<p>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции (ИДК)</p> <p>нутриентного состава продовольственного сырья, технологических добавок в целях придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии</p>	<p>Основание</p> <p>зарубежного опыта, - проведения консультаций с ведущими работодателями и объединениями работодателей в индустрии питания</p>

Раздел 5 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

5.1. Структура и объём ОПОП в зачетных единицах, в том числе по блокам

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации должен составлять не менее 40 процентов общего объема программы магистратуры.

В соответствии с ФГОС ВО структура программы магистратуры включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Программа магистратуры обеспечивает обучающимся возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры и ее блоков в з.е. (ФГОС)	Объем программы магистратуры и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 51	66
Блок 2	Практика	не менее 45	45
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
Объем программы магистратуры		120	120

5.2. Типы практик с указанием их объема (в часах и з.е.)

В Блок 2 «Практика» входит производственная практика, в рамках которой устанавливаются следующие типы практик:

Тип практики	Кол-во часов	Кол-во з.е.
Технологическая практика	288	8
Научно-исследовательская работа	972	27
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	360	10

Все типы практик относятся к обязательной части ОПОП.

Практики реализуются в концентрированной и рассредоточенной форме.

5.3. Государственная итоговая аттестация (в з.е.)

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят следующие элементы:

Состав Государственной итоговой аттестации	Кол-во з.е.
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3
Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	6

5.4. Перечень других компонентов ОПОП

Основная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль): *Технология продукции, организация и управление в предприятиях общественного питания* включает:

1. Учебный план, утвержденный протоколом Ученого совета от 28.05.2025 г. № 10.
2. Календарный учебный график.
3. Рабочие программы дисциплин.
4. Рабочие программы практик.
5. Программу государственной итоговой аттестации.
6. Оценочные и методические материалы.

Иные компоненты в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль): *Технология продукции, организация и управление в предприятиях общественного питания* – отсутствуют

Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП

6.1. Сведения о кадровом обеспечении

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.

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

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

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

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется научно-педагогическим работником университета, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

6.2. Сведения об учебно-методическом обеспечении

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Электронная информационно-образовательная среда университета 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 дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда университета 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 дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

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

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

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

Образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в рабочих программах дисциплин (модулей)).

6.3. Сведения о материально-техническом обеспечении

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

Раздел 7 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся определяется в рамках действующей в университете внутренней системы оценки качества образования, а также внешней оценки.

В целях совершенствования программы магистратуры университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся привлекает работодателей и иных юридических и физических лиц, включая педагогических работников университета.

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

Для оценки качества освоения образовательных программ осуществляется текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов выполнения курсовых работ).

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с утвержденным расписанием занятий и календарным графиком. Предусмотрены различные формы и средства текущего контроля: коллоквиумы, контрольные работы, тестирование и др.

Экзамены и зачеты являются формами промежуточной аттестации обучающихся по изученным учебным дисциплинам (модулям), практикам. Прием экзаменов и зачетов производится в том порядке и объеме, который установлен учебным планом по каждой дисциплине (модулю), практике.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО разработаны оценочные материалы, в состав которых входят фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

В фонды оценочных средств включаются: контрольные вопросы и типовые задания для занятий семинарского типа и самостоятельной работы, зачетов и экзаменов; тестовые задания; тематика рефератов и т.п., а также иные оценочные материалы, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

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 ОПОП.

Раздел 8 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

8.1. В настоящее время в университете отсутствуют обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья.

При наличии в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение их по настоящей образовательной программе будет осуществляться с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Адаптированная образовательная программа учитывает особые образовательные потребности и ограниченные возможности здоровья и реализуется по личному заявлению обучающегося в соответствии с Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Сибирском университете потребительской кооперации (утверждено Ученым советом, протокол от 01.03.2023 № 7).

Адаптированная образовательная программа имеет своей целью развитие у обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья личностных качеств и формирование компетенций в соответствии с ФГОС.

8.2. Обучающимся – инвалидам и лицам с ОВЗ Университетом создаются специальные условия для получения образования по образовательным программам:

8.2.1. В целях доступности получения образования инвалидами и лицами с ОВЗ созданы необходимые условия (безбарьерная среда) в помещениях и на территории Университета в соответствии с требованиями нормативных документов и согласно Порядку обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в Сибирском университете потребительской кооперации, а также оказания им при этом необходимой помощи (утвержден Ученым советом, протокол от 01.03.2023 № 7):

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: наличие альтернативной версии официального сайта организации 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 (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована 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 организации;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика, дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения); обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

8.2.2. Срок получения образования инвалидами и лицами с ОВЗ может быть увеличен до 1 года по сравнению со сроком, установленным ФГОС, в целях снижения максимального объема аудиторной учебной нагрузки и определения оптимальной продолжительности учебной недели.

8.2.3. Преподаватели университета прошли повышение квалификации по программе инклюзивного образования, ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и готовы учитывать их при организации образовательного процесса.

СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ОПОП

Глебова Светлана Юрьевна – канд. биол. наук, доцент, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

Березовикова Ирина Павловна – д-р биол. наук, профессор, профессор кафедры технологии и организации общественного питания

Ратникова Лариса Борисовна – канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации общественного питания