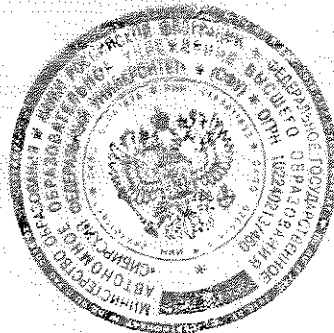


Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора

*В.И. Колмаков*

В.И. Колмаков

«25» декабря 2017 г.

**Образовательная программа  
высшего образования  
Направление подготовки**

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) подготовки

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и  
сбалансированного питания

Квалификация (степень)

Магистр

Форма обучения

очная, заочная

академическая магистратура

Красноярск 2017

Образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратура)

И. о. директора Торгово-экономического института

Ю.Л. Александров

Заведующий выпускающей кафедрой технологии и организации общественного питания

Т.Л. Камоза

Руководитель группы разработчиков ОП/ руководитель магистерской программы/ профессор кафедры технологии и организации общественного питания

Г.В. Иванова

Разработчик(и):

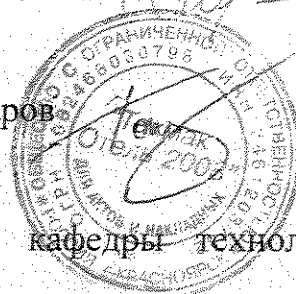
профессор кафедры ТООП, Г.А. Губаненко

доцент кафедры ТООП, Е.О. Никулина

Представитель работодателя  
ООО «Такмак отель 2008»  
Шеф-повар

Д.А. Гончаров

08.11.17



ОП ВО обсуждена и принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питания от «10» ноября 2017 года, протокол № 3

ОП ВО обсуждена и принята на заседании Ученого совета Торгово-экономического института от «21» ноября 2017 года, протокол № 9

## Описание образовательной программы

### 1 Общие положения

#### 1.1. Цель, реализуемая ОП ВО.

Целью ОП ВО является создание магистрантам условий для формирования необходимого уровня компетентности, позволяющего выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, приобрести навыки проектирования, разработки и продвижения новых пищевых продуктов с заданными составом и потребительскими свойствами.

#### 1.2 Задачи, реализуемые ОП ВО:

1. Приобретение магистрами необходимых компетенций для успешной профессиональной деятельности в области пищевой индустрии.

2. Формирование научных и практических основ проектирования новых пищевых продуктов (обогащенных, функциональных, специализированных, лечебно-профилактических, диетических).

3. Разработка ингредиентного состава рецептуры, технологии новых пищевых продуктов с заданным составом и потребительскими свойствами.

4. Создание конкурентоспособных новых пищевых продуктов и их продвижение на потребительском рынке.

#### 1.3 Нормативные документы для разработки образовательной программы.

Перечень нормативной правовой базы, на основе которой разрабатывается данная образовательная программа:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры)», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «20» ноября 2014 г. №1482;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 г. № 301;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»;
- Документы ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» регламентирующие образовательный процесс в Университете;
- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 н.

#### 1.4 Общая характеристика

1.4.1 Выпускнику ОП ВО «19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

присваивается квалификация – магистр.

1.4.2 Срок освоения ОП ВО в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет по:

- очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий – 2 года;

- заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий – 2,5 года.

Сроки обучения студентов по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, устанавливаются организацией самостоятельно, но не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья организация вправе продлить срок не более чем на полгода по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения.

1.4.3 Трудоемкость освоения студентом ОП ВО вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению, за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 120 зачетных единиц и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОП ВО.

1.4.4. При реализации ОП ВО по данному направлению подготовки применяются электронное обучение.

Перечень дисциплин, при реализации которых применяется ЭО:

1. Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции (<https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=10122>);
2. Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП (<https://e.sfu-kras.ru/enrol/index.php?id=1849>);
3. История и методология науки о пище (<https://e.sfu-kras.ru/enrol/index.php?id=9137>);
4. Пищевая биотехнология (<https://e.sfu-kras.ru/enrol/index.php?id=1865>).

1.4.5 Реализация ОП ВО по данному направлению подготовки в сетевой форме не производится.

1.4.6 Реализация ОП ВО по данному направлению подготовки осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке).

1.4.7 Реализация ОП ВО не адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями.

1.5. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы.

Лица, имеющие диплом государственного образца бакалавра, специалиста, магистра и желающие освоить магистерскую программу, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний, программы которых разрабатываются ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» с целью установления у поступающего наличия компетенций необходимых для освоения магистерской программы по данному направлению.

Для поступления необходима медицинская справка (врачебное профессионально-консультативное заключение) о состоянии здоровья абитуриента по форме 086/у.

Абитуриент-инвалид должен иметь индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендациями по обучению по данному направлению подготовки, содержащими информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы**

2.1 Область профессиональной деятельности. В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания;
- научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Организации и учреждения (тип), в которых могут осуществлять профессиональную деятельность выпускники по данному направлению подготовки (специальности) с учетом направленности ОП ВО:

- предприятия общественного питания всех типов в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (ресторан, кафе, бар, столовая, закусочная, предприятия быстрого обслуживания, кафетерий, буфет, кофейня и т.д.);
- контролирующие органы и учреждения;

- научно-исследовательские лаборатории.

## 2.2 Объекты профессиональной деятельности.

В соответствии с ФГОС ВО объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

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

## 2.3 Виды профессиональной деятельности.

Виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, к которым готовятся выпускники, освоившие программу магистратуры:

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая.

## 2.4 Задачи профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший данную программу магистратуры, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа магистратуры, готов решать следующие профессиональные задачи:

### **научно-исследовательской деятельности:**

разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;

разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;

разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;

разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания;

### **производственно-технологической деятельности:**

контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;

разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;

обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;

разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;

требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;

оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;

разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;

установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;

установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;

установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;

учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;

разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;

согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативности;

проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;

повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;

поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;

повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;

применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;

выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;

обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;  
 разработка новых конкурентоспособных концепций;  
 разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;  
 установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;  
 подбор и развитие персонала, оплата его труда;  
 политика закупок продуктов и управление запасами;  
 стратегия развития процесса продаж;  
 разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;  
 разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;  
 контроль за документооборотом на предприятии питания;  
 организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;  
 оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.

### 3 Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения данной ОП ВО выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Код компетенции	Содержание компетенции
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные



	концепции
ОПК-4	способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж предприятия
ПК-1	готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность
ПК-2	способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов
ПК-3	способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия
ПК-4	способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-5	способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами
ПК-6	готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж
ПК-7	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
ПК-16	способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач

ПК-17	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-18	владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
ПК-19	готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов
ПК-20	способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля
ПК-21	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
ПК-22	способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
ПК-23	способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания
ПК-24	способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений