

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



УТВЕРЖДАЮ  
Ректор

\_\_\_\_\_ Е.А. Ваганов

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г.

\_\_\_\_\_ номер внутренней регистрации

**Образовательная программа  
высшего образования**

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и  
сбалансированного питания

Квалификация (степень)

Магистр

Форма обучения

очная, заочная

Красноярск 2015

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика образовательной программы .....	3
1.1. Образовательная программа (описание целей и задач ОП). .....	3
1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы. ....	3
1.3. Характеристика образовательной программы .....	4
1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы .....	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы .....	5
2.1. Область профессиональной деятельности .....	5
2.2. Объекты профессиональной деятельности .....	6
2.3. Виды профессиональной деятельности.....	6
2.4. Задачи профессиональной деятельности .....	6
3. Планируемые результаты освоения образовательной программы .....	9
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы .....	13
4.1. Учебный план.....	13
4.2. Календарный учебный график .....	14
4.3. Рабочие программы дисциплин (модулей).....	14
4.4. Программы практик и научно-исследовательской работы обучающихся ...	15
5. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы .....	15
6. Оценочные средства .....	17
6.1. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации (по всем дисциплинам учебного плана).....	17
6.2. Фонды оценочных средств для итоговой (государственной итоговой) аттестации.....	19
Приложение 1. Шаблон матрицы соответствия компетенций составных частей образовательной программы .....	
Приложение 2. Учебный план.....	
Приложение 3. Рабочая программа дисциплины .....	
Приложение 4. Структура аннотации к рабочей программе дисциплины (модуля) .....	
Приложение 5. Программа практики.....	
Приложение 6. Программа научно-исследовательской работы .....	
Приложение 7. Структура аннотации (краткого описания) образовательной программы ВО/СПО.....	

## 1. Общая характеристика образовательной программы

1.1. Образовательная программа (описание целей и задач ОП). Целью ОП 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.

Задачи:

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.

Направленность ОП: 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания.

Квалификация, присеваемая выпускникам: магистр по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания, магистр.

1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы.

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

- федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 31.12.2014)) с изменениями и дополнениями;
- 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 19 декабря 2013 г. № 1367;
- федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки/специальности 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;

- нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- устав СФУ.

### 1.3. Характеристика образовательной программы.

1.3.1. Цель (миссия) ОП: образовательная программа по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистерская программа 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания) реализуется СФУ в целях создания студентам условий для приобретения необходимого уровня знаний, умений, навыков, практического опыта деятельности для осуществления профессиональной деятельности в области индустрии питания.

В области воспитания целью ОП магистра по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания является: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели.

1.3.2. Срок освоения ОП 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.

1.3.3. Трудоемкость освоения студентом ОП 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.

1.3.4. При реализации ОП по данному направлению подготовки применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Перечень дисциплин, при реализации которых применяется ЭО и ДОТ:

1. Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции;
2. Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП;
3. История и методология науки о пище;
4. Пищевая биотехнология.

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

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

1.4. 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 ВПО «Сибирский федеральный университет» с целью установления у поступающего наличия компетенций необходимых для освоения магистерской программы по данному направлению.

## **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;
- проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;

- 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:

- предприятия общественного питания всех типов в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 - Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания (ресторан, кафе, бар, столовая, закусочная, предприятия быстрого обслуживания, кафетерий, буфет, кофейня и т.д.);

- контролирующие органы и учреждения;
- проектные организации 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:

### **Основные:**

- научно-исследовательская;

### **Дополнительные:**

- организационно-управленческая;
- маркетинговая;
- проектная;
- 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:

**Основные:**

**научно-исследовательская деятельность:**

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;

**Дополнительные:**

**производственно-технологическая деятельность:**

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.

**организационно-управленческая деятельность:**

разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания;

разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия;



оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;

управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;

разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания;

разработка автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания;

поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;

адаптация современных версий систем управления качества конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции;

**маркетинговая деятельность:**

проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции;

разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования;

разработка требований к маркетинговой стратегии деятельности предприятия на основе маркетинговой информации;

формирование маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций, направленных на повышение продаж продукции;

контроль за реализацией маркетинговых планов и программ;

оценка рисков в области маркетинговой деятельности предприятия питания;

**проектная деятельность:**

разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания;

подбор и расчеты технологического оборудования, его размещения и монтажа;

разработка проектов нормативно-технической и технологической документации предприятий.

### **3. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

В результате освоения данной ОП выпускник должен обладать следующими компетенциями:

**Общекультурными компетенциями:**

способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

**Общепрофессиональными компетенциями:**

готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5).

**Профессиональными компетенциями:**

**производственно-технологическая деятельность:**

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-1);

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-2);

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-3);

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-4);

способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);

способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);

способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания с повышенной пищевой ценностью на основе моделирования рецептурного состава (ПК-33);

способностью создавать модели рецептурных составов пищевых продуктов, позволяющие оптимизировать их качество и пищевую ценность (ПК-34);

способностью управлять технологическими процессами производства с целью повышения качества и пищевой ценности готовой продукции (ПК-35);

способностью применять новые технологии для создания конкурентоспособных пищевых продуктов (ПК-36).

#### **организационно-управленческая деятельность:**

способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);

способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9);

способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-10);

способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11);

способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-12);

способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);

способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);

готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда предприятий питания (ПК-15);

**научно-исследовательская деятельность:**

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-16);

способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);

владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);

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-19);

способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-20);

способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-21);

способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22);

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-23);

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 (ПК-24);

**маркетинговая деятельность:**

готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-25);

способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски (ПК-26);

способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания (ПК-27);

способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью (ПК-28).

**проектная деятельность:**

способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-29);

способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-30);

способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (ПК-31);

способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-32).

Матрица соответствия компетенций составным частям образовательной программы приведена в приложении 1.

#### **4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы**

В соответствии с п. 13 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания содержание и организация образовательного процесса при реализации, данной ОП регламентируется: учебным планом с учетом направленности магистерской программы 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания; календарным учебным графиком; рабочими программами дисциплин; программами практик и НИР (в соответствии с учебным планом), а также оценочными средствами.

##### **4.1. Учебный план.**

В учебном плане подготовки магистра по магистерской программе 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания представлен перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в часах и зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане указан объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) по видам учебных занятий и самостоятельной работы,

обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины и практики указана форма промежуточной аттестации.

В соответствии с учебным планом объем магистерской программы в зачетных единицах составляет:

Блок	Структура программы магистратуры	Объем магистерской программы в зачетных единицах составляет в соответствии с ФГОС ВО	Объем магистерской программы в зачетных единицах составляет в соответствии с учебным планом
Блок 1	Дисциплины (модули)	60	60
	Базовая часть	15 - 24	24
	Вариативная часть	36 - 45	36
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	51 - 54	54
	Вариативная часть	51 - 54	54
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6 - 9	6
Объем программы магистратуры		120	120

Учебный план представлен в приложении 2.

#### 4.2. Календарный учебный график.

Последовательность реализации ОП ВО магистра по магистерской программе 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы) приводится в календарном учебном графике представленном в учебном плане. В календарном учебном графике указаны периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул. Календарный график приведен в приложении 2.

#### 4.3. Рабочие программы дисциплин.

Рабочие программы разработаны для всех дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана ОП магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания магистерская программа 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания. Рабочие программы дисциплин всех курсов представлены в приложении 3. Аннотации к рабочим

программам дисциплин всех курсов учебного плана представлены в приложении 4.

4.4. Программы практик и научно-исследовательской работы обучающихся.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания магистерская программа 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания раздел «научно-исследовательской работы, учебной, производственной, преддипломной практик» представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации данной ООП предусмотрены следующие виды практик и НИР:

- Научно-исследовательская работа
- Производственная практика
- Преддипломная практика

Научно-исследовательская работа проводится на базе ТЭИ ФГАОУ ВПО «СФУ» в инновационном центре «Здоровое питание» и в научных лабораториях ФГБОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет», Институт агробизнеса пищевой и перерабатывающей промышленности.

Производственная практика проводится на предприятиях питания различных форм собственности. Программы практик и НИР приведены в Приложениях 5, 6.

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы**

### *Кадровое обеспечение.*

Реализация программы магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками ФГАОУ ВПО «СФУ», а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет 100 %.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет 95 %.

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

Общее руководство научным содержанием магистерской программы 19.04.04.01 "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания" по направлению подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания" осуществляется штатным доктором сельскохозяйственных наук, профессором, 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.

#### *Материально-техническое обеспечение.*

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа имеются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин. Лаборатории оснащены лабораторным оборудованием. Базой для проведения лабораторных занятий является инновационный центр «Здорового питания» оснащенный необходимым лабораторным оборудованием. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.



Студенты ФГАОУ ВПО «СФУ» имеют доступ к следующим электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам):

- Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU): <http://elibrary.ru>;
- Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина: <http://www.prilib.ru>;
- ЭБ Издательского дома «Гребенников»: <http://grebennikon.ru>;
- Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ: <http://dvs.rsl.ru> (доступ к полному тексту), <http://diss.rsl.ru> (доступ к каталогу);
- Электронная библиотека РГУ нефти и газа им. И.М. Губкина: <http://elib.gubkin.ru>;
- Электронно - библиотечная база данных «Электронная библиотека технического ВУЗа»: <http://www.studentlibrary.ru>;
- Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М": <http://www.znaniyum.com>;
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»»: <http://rucont.ru>;
- Электронно-библиотечная система «Лань»: <http://e.lanbook.com>.

ФГАОУ ВПО «СФУ» обеспечено всем необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Обучающимся обеспечен доступ к использованию электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

## 6. Оценочные средства

6.1. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации (по всем дисциплинам учебного плана):

<i>Дисциплина</i>	<i>Форма аттестации (зачет, экзамен)</i>	<i>Форма оценочного средства</i>
<b>Базовая часть</b>		
Б1.Б.1 Философские проблемы науки и техники	экзамен	Контрольные вопросы
Б1.Б.2 Деловой иностранный язык	зачет	Контрольные вопросы
Б1.Б.3 Оптимизация технологических процессов общественного питания	экзамен	Контрольные вопросы
Б1.Б.4 Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП	зачет	Контрольные вопросы
Б1.Б.5 Основы управления маркетинговой деятельностью на предприятиях	зачет	Контрольные вопросы

общественного питания		
Б1.Б.6 Математическое моделирование	зачет	Контрольные вопросы
Б1.Б.7 Современные методы исследований сырья и продукции питания	зачет	Курсовая работа, контрольные вопросы
Б1.Б.8 Управление экономической и финансовой деятельностью предприятия питания	зачет	Контрольные вопросы
Б1.Б.9 Проектирование предприятий питания	зачет	Контрольные вопросы, курсовой проект
<b>Вариативная часть</b>		
Б1.В.ОД.1 Современные проблемы науки в производстве продуктов питания	экзамен	Контрольные вопросы
Б1.В.ОД.2 Статистическая обработка результатов научных исследований	зачет	Контрольные вопросы
Б1.В.ОД.3 Высокотехнологичные производства в общественном питании	экзамен	Контрольные вопросы
Б1.В.ОД.4 Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции	экзамен	Контрольные вопросы
Б1.В.ОД.5 Инновационный менеджмент предприятий питания	зачет	Контрольные вопросы
Б1.В.ОД.6 Стратегическое планирование и прогнозирование предприятий общественного питания	зачет	Контрольные вопросы
Б1.В.ОД.7 Бизнес - планирование предприятий питания	зачет	Контрольные вопросы
Б1.В.ОД.8 Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности	экзамен	Курсовой проект, контрольные вопросы
Б1.В.ДВ.1 История и методология науки о пище	зачет	контрольные вопросы
Б1.В.ДВ.1 История предпринимательства в Сибири	зачет	контрольные вопросы
Б1.В.ДВ.2 Пищевая	зачет	контрольные вопросы

биотехнология		
Б1.В.ДВ.2 Компьютерные технологии в науке и образовании	зачет	контрольные вопросы
Б1.В.ДВ.3 Основы производства быстрозамороженных продуктов	зачет	контрольные вопросы
Б1.В.ДВ.3 Основы производства функциональных продуктов питания	зачет	контрольные вопросы
Б1.В.ДВ.4 Современные концепции здорового питания	зачет	контрольные вопросы
Б1.В.ДВ.4 Технология специализированных продуктов питания для диетического и лечебного питания	зачет	контрольные вопросы
Б1.В.ДВ.5 Микробиология и эпидемиология в области питания	зачет	контрольные вопросы
Б1.В.ДВ.5 Анализ критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля	зачет	контрольные вопросы

6.2. Фонды оценочных средств для итоговой (государственной итоговой) аттестации:

<i>Вид ГИА</i>	<i>Форма проведения</i>	<i>Примечания</i>
ВКР (магистерская диссертация)	Публичная защита	

Аннотация образовательной программы представлена в приложении 7.

Образовательная программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Директор института

Ю.Л. Александров

Заведующий выпускающей

кафедрой ТООП

Т.Л. Камоза

Руководитель группы разработчиков ОП

профессор кафедры ТООП

Г.В. Иванова

Разработчики:

доцент кафедры

Г.А. Губаненко

доцент кафедры

Е.О. Никулина

Представитель работодателя

канд. техн. наук, шеф-повар,

бар «Барбарис», ИП Кудреватых С.А.

Д.А. Гончаров

ОП обсуждена и принята на заседании кафедры  
кафедры технологии и организации общественного питания  
от «17» 04 2015 года, протокол № 3

ОП принята на заседании Ученого совета института  
от «  »    201   года, протокол №