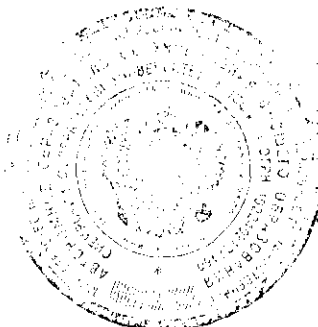


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

М.В. Румянцев

*«28» сентября 2020 г.*

**Образовательная программа высшего образования  
магистратуры**

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

Формы обучения: очная, заочная

Основная профессиональная образовательная программа высшего с  
образования разработана в соответствии профессиональным  
стандартом

Наименование и код выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень квалификации
22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»	7

Красноярск 2020

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее также – образовательная программа, ОП ВО) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Директор института Ю. Ю. Сулова

*инициалы, фамилия, подпись*

Заведующий выпускающей кафедрой\* Г. А. Губаненко

*инициалы, фамилия, подпись*

Руководитель ОП ВО

Г. В. Иванова

*инициалы, фамилия, подпись*

Разработчики

профессор кафедры ТООП Т.Л. Камоза

*инициалы, фамилия, подпись*

доцент кафедры ТООП Е.О. Никулина

*инициалы, фамилия, подпись*

Представитель работодателя: генеральный директор ООО «АРТЕЛЬ-кондитер» Е.А. Пушкарева

*должность, инициалы, фамилия, подпись*

*(подпись заверяется печатью организации)*



«06»

10

2020 г.

ОП ВО обсуждена и принята на заседании выпускающей кафедры технологии и организации общественного питания от «06» октября 2020 года, протокол № 2

ОП ВО принята на заседании Ученого совета Института торговли и сферы услуг от «20» октября 2020 года, протокол № 4

## СОДЕРЖАНИЕ

Описание образовательной программы

1 Общие положения

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы

Приложение А1. Учебный план, календарный учебный график, схема формирования компетенций

Приложение А2. Рабочие программы дисциплин

Приложение А3. Программы практик и программы итоговой (государственной итоговой) аттестации

Приложение А4. Аннотация образовательной программы

Приложение А5. Аннотации рабочих программ дисциплин

Приложение А6. Материально-техническое обеспечение образовательной программы высшего образования

Приложение А7. Кадровое обеспечение образовательной программы

Приложение А8. Сведения о руководителе магистратуры (для программы магистратуры)

# Описание образовательной программы

## 1 Общие положения

1.1 Нормативные документы для разработки образовательной программы высшего образования:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от «14» августа 2020 г. № 1028 об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Постановление Правительства РФ от 10.07.2013 № 582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 12.09.2013 г. №1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

- Письмо Минобрнауки РФ от 18.03.2014 №06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»;

- Устав ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»;

- Положение об оценочных средствах образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры;

- Регламент организации и проведения факультативных и элективных дисциплин (модулей) при реализации профессиональных образовательных программ высшего образования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры);

- Регламент организации учебного процесса по дисциплинам «Физическая культура и спорт» и «Прикладная физическая культура и спорт»;

- Положение об организации сетевых образовательных программ в Сибирском федеральном университете;
- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников по программам бакалавриата, специалитета и магистратуры;
- Положение о практике обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры;
- Положение о реализации электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в СФУ;
- Положение об организации образовательного процесса, комплексного сопровождения и социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- Положение о порядке разработки и реализации образовательных программ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну в ФГАОУ ВО

## 1.2 Общая характеристика ОП ВО

1.2.1 Выпускнику ОП ВО присваивается квалификация магистр.

1.2.2 Срок освоения ОП ВО – в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года; в заочной форме 2 года 6 месяцев.

1.2.3 Трудоемкость освоения обучающимся ОП ВО – 120 зачетных единиц (з.е.) вне зависимости от формы обучения.

1.2.4 При реализации ОП ВО не применяются электронное обучение и/или дистанционные образовательные технологии.

1.2.5 ОП ВО не реализуется в сетевой форме.

1.2.6 Образовательная деятельность по ОП ВО осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке).

1.3 К освоению ОП ВО допускаются лица, имеющие уровень образования, магистр, специалист, бакалавр. Для поступления необходима медицинская справка (врачебное профессионально-консультативное заключение) о состоянии здоровья абитуриента.

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

### **2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников**

Типы задач профессиональной деятельности выпускников: технологический, научно-исследовательский.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).

## **2.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с уровнем и направлением подготовки / специальностью**

Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки сопряжен с профессиональным стандартом:

22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «15» июня 2020 г. № 329 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «17» июля 2020 г. № 59004 )

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

В результате освоения ОП ВО у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

### 3.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В результате освоения образовательной программы высшего образования выпускник должен обладать следующими универсальными компетенциями:

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК <sub>1</sub> -1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		УК <sub>1</sub> -1.2. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК <sub>2</sub> -2.1. Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения
		УК <sub>2</sub> -2.2. Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК <sub>3</sub> -3.1. Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели
		УК <sub>3</sub> -3.2. Планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК <sub>4</sub> -4.1. Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия
		УК <sub>4</sub> -4.2. Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК <sub>5</sub> -5.1. Выстраивает социальное, профессиональное взаимодействие с учетом разнообразия культур, особенностей основных форм научного и религиозного сознания
		УК <sub>5</sub> -5.2. Обеспечивает создание не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональной задач
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК <sub>6</sub> -6.1. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки
		УК <sub>6</sub> -6.2. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования

### 3.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК <sub>1</sub> -1.1. Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания
		ОПК <sub>1</sub> -1.2. Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа
		ОПК <sub>1</sub> -1.3. Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов
		ОПК <sub>1</sub> -1.4. Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК <sub>2</sub> -2.1. Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению
		ОПК <sub>2</sub> -2.2. Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК <sub>3</sub> -3.1. Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания
		ОПК <sub>3</sub> -3.2. Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции
		ОПК <sub>3</sub> -3.3. Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК <sub>4</sub> -4.1. Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения
		ОПК <sub>4</sub> -4.2. Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки	ОПК <sub>5</sub> -5.1. Организует научно-исследовательские/опытно-



	исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов
		ОПК <sub>5</sub> -5.2. Формирует охранные документы на интеллектуальную собственность и пути их внедрения
		ОПК <sub>5</sub> -5.3. Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания

### **3.3 Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Примерная основная образовательная программа не утверждена.

### **3.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Примерная основная образовательная программа не утверждена.

### **3.5 Профессиональные компетенции выпускников, определенные самостоятельно, и индикаторы их достижения**

Категория (группа) профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский		
Научно-исследовательская работа	ПК-1. Способен проводить научно-исследовательские работы, патентные и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК <sub>1</sub> -1.1. Оформляет заявки на изобретения и промышленные образцы и патентные документы по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК <sub>1</sub> -1.2. Применяет результаты маркетинговых исследований, статистические методы обработки экспериментальных данных при проведении научных исследований в области производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК <sub>1</sub> -1.3. Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Научно-исследовательская	ПК-2. Способен проводить	ПК <sub>2</sub> -2.1. Осуществляет подбор

<p>работа</p>	<p>исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии</p>	<p>новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью проведения исследований свойств</p> <p>ПК<sub>2</sub>-2.2. Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии</p>
<p>Тип задач профессиональной деятельности: технологический</p>		
<p>Проектирование и стратегическое планирование развития производства продукции питания</p>	<p>ПК-3. Способен осуществлять проектирование и стратегическое планирование развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p>	<p>ПК<sub>3</sub>-3.1. Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК<sub>3</sub>-3.2. Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>ПК<sub>3</sub>-3.3. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК<sub>3</sub>-3.4. Использует системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения для проектирования организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p> <p>ПК<sub>3</sub>-3.5. Осуществляет</p>

		технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Оптимизация параметров технологического процесса производства	ПК-4. Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции	ПК <sub>4</sub> -4.1. Разрабатывает математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК <sub>4</sub> -4.2. Применяет методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ
Разработке новых технологических решений, технологий, новых видов продукции питания	ПК-5. Способен к разработке новых технологических решений, технологий, новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с использованием современных видов оборудования в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК <sub>5</sub> -5.1. Составляет рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК <sub>5</sub> -5.2. Разрабатывает новые технологические решения, технологии с использованием новых видов оборудования и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК <sub>5</sub> -5.3. Применяет основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Профессиональные компетенции установлены самостоятельно в соответствии с выбранными профессиональными стандартами согласно таблице 1.

**Таблица 1**

**Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника ОП ВО 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального сбалансированного питания по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции			Код и наименование компетенции
Код	Наименование	Уровень квалификации	Код	Наименование	Уровень(подуровень) квалификации	
<b>22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания</b>						
<b>Е</b>	<b>Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	<b>7</b>	<b>Е/01.7</b>	<b>Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	<b>7</b>	ПК-1. Способен проводить научно-исследовательские работы, патентные и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ПК-2. Способен проводить исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с

						<p>заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии;</p> <p>ПК-3. Способен осуществлять проектирование и стратегическое планирование развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;</p> <p>ПК-4. Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, технологического оборудования на конкурентоспособн</p>
--	--	--	--	--	--	---

						<p>ость и потребительские качества продукции; ПК-5. Способен к разработке новых технологических решений, технологий, новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с использованием современных видов оборудования в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--	--	--	--	--	---