

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом
протокол от «08» 2021 г. № 1
Ректор А. Р. Набиева



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

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

направленность (профиль)
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Квалификация
Магистр

для набора 2019 года

Виды профессиональной деятельности:
научно-исследовательская; производственно-технологическая;
организационно-управленческая

формы обучения: заочная

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции. – Чебоксары: Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019. - 19 с.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014 г. N 1482.

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена и рекомендована к утверждению кафедрой технологии продуктов общественного питания от 10 апреля 2019 г., протокол № 8

одобрена Учебно-методическим советом института от 16 апреля 2019 г., протокол № 5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18 апреля 2019 г., протокол № 4.

СОДЕРЖАНИЕ

- I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы:
1. Общие положения
 - 1.1. Определение основной профессиональной образовательной программы;
 - 1.2. Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы;
 - 1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам;
 - 1.4. Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы;
 - 1.5. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы;
 - 1.6. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы;
 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы
 - 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника
 - 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника
 - 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника
 3. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы
 4. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы
 - 4.1. Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы
 - 4.1.2. Сведения о руководителе научным содержанием программы магистратуры
 - 4.2. Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы
 - 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение
 5. Особенности реализации основной профессиональной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов
- II. Документы, регламентирующие содержание образовательного процесса при реализации образовательной программы
- Учебный план
- Календарный учебный график
- Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) с фондами оценочных средств (по всем дисциплинам учебного плана)
- Программы практик с фондами оценочных средств
- Методические указания по выполнению курсовых работ; методические указания по выполнению лабораторных работ
- Программа государственной итоговой аттестации с фондом оценочных средств
- Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на программы практик
- Матрица соотношения компетенций и дисциплин ОПОП ВО.
- III. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1. Общие положения

1.1 Определение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Обучение по программе магистратуры осуществляется в очной, очно-заочной и заочной формах обучения.

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

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, в том числе ускоренному обучению.

Срок получения образования по программе магистратуры:

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 2 года. Объем программы магистратуры в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;

- в очно-заочной или заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается не менее чем на 3 месяца и не более чем на полгода по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения.

- при обучении по индивидуальному учебному плану составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы магистратуры за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более 75 з.е.

Структура образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции включает обязательную (базовую) и вариативную части. Это обеспечивает возможность реализации программ магистратуры, имеющих различную направленность (профиль) образования в рамках одного направления подготовки.

Программа состоит из следующих блоков:

- Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.
- Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.
- Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации.

Структура образовательной программы представлена в Учебном плане на сайте института в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» – <http://cheb.ruc.su/sveden/education/>

Реализация ОП с использованием сетевой формы не предусмотрена.

1.2 Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы

Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции – качественная подготовка конкурентоспособных специалистов в области общественного питания в соответствии с уровнем развития техники и технологий, обладающих компетенциями производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской и проектной деятельности на основе всестороннего взаимодействия с ведущими профильными предприятиями и организациями.

1.3 Квалификация, присваиваемая выпускникам

Выпускникам основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции по окончании обучения присваивается квалификация магистр.

1.4 Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы

По направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации реализует направленность (профиль): Управление качеством пищевой продукции.

1.5 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования составляют:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ (с изменениями) «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания от 11.12.2014 г. № 35142;

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных Министерством образования и науки Российской Федерации от 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. N 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. N 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

Положение об основной профессиональной образовательной программе, реализуемой на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденный приказом ректора Российского университета кооперации от 16.05.2016 № 440-од.

1.6 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы.

К освоению программы магистратуры допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной образовательной программы.

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.

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.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции 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 выпускника.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по данному направлению подготовки выпускники, освоившие программу магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции подготовлены к следующим видам профессиональной деятельности:

производственно-технологическая;

организационно-управленческая;

научно-исследовательская.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.

Выпускник направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания призван решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и направленностью (профилем) основной профессиональной образовательной программы:

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;

установка требований к объемам продаж на предприятии;

разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами предприятия;

разработка требований к взаимодействию процесса обслуживания гостей с другими бизнес-процессами предприятия;

разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия;

разработка и оценка эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания;

организация процесса кадрового делопроизводства;

анализ и оценка социальной и морально-психологической обстановки в коллективе работников предприятия;

разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;

разработка требований к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту в части управления персоналом;

организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений;

организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания;

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 качеством конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции;

организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания;

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;

3. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы.

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы магистратуры у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими *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).

Выпускник, освоивший программы магистратуры, должен обладать следующими *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).

Выпускник, освоивший программы магистратуры, должен обладать *профессиональными компетенциями*, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа

магистратуры:

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);

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 нормировании 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);

4. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

4.1.Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н и профессиональному стандарту (Проект Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" (подготовлен Минтрудом России 26.11.2018).

Реализация программы академической магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками института, а также лицами, привлекаемыми на условиях гражданско-правового договора.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 60% от общего количества научно-педагогических работников организации, реализующих программу магистратуры, что соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 70 процентов.

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, не менее 80 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы академической магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата составляет не менее 10%, что соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4.1.2. Сведения о руководителе научным содержанием по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания программы магистратуры

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры определенной направленности (профиля) осуществляется штатным научно-

педагогическим работником организации, имеющим ученую степень, 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.

4.2. Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Институт располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность доступа обучающегося и из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»).

Электронная информационно-образовательная среда института обеспечивает:

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

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

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

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды института обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Учебные аудитории представлены помещениями для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа (практических и лабораторных занятий), курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещениями для самостоятельной работы и помещениями для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, которые укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Для проведения занятий лекционного типа имеются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие программам дисциплин.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета.

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Фонд библиотечно-информационного центра института сформирован в соответствии с лицензионными нормативами обеспеченности вузов учебными и научными источниками в традиционной и электронной формах и требованиями ФГОС ВО.

Каждый обучающийся обеспечен неограниченным доступом (в том числе удаленным) к библиотечно-информационному центру и электронно-библиотечным системам, содержащим издания учебной и учебно-методической литературы по изучаемым дисциплинам (модулям). При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа не менее чем 25 процентов обучающихся по ОП.

Электронно-библиотечные системы обеспечивают возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет».

Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин и ежегодно обновляется).

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется.

4.4 Особенности реализации основной профессиональной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Организация учебного процесса для студентов, имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организацией установлен особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены возможностью освоения дисциплин (модулей) по выбору.

Государственная итоговая аттестация для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится институтом с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья в соответствии с требованиями, указанными в порядке проведения ГИА и локальным нормативным актам.

II. Документы, регламентирующие содержание образовательного процесса при реализации образовательной программы .

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки, содержание и организация образовательного процесса при реализации основной образовательной программы высшего профессионального образования регламентируется учебным планом с учетом его направленности (профиля) (магистерской программы); рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Учебный план

Учебный план по программе магистратуры направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания Профиль Управление качеством пищевой продукции представлен на сайте института в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» – <http://cheb.ruc.su/sveden/education/>

Календарный учебный график.

Последовательность реализации ОП высшего образования по направлению

подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания Профиль Управление качеством пищевой продукции по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы приводится в календарном учебном графике.

Рабочие программы учебных дисциплин(модулей) с фондами оценочных средств (по всем дисциплинам учебного плана)

Рабочие программы дисциплин (модулей) представлены в электронной информационно-образовательной среде института.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств.

Оценочные материалы по дисциплинам хранятся на кафедрах, реализующих программы магистратуры.

Образцы оценочных материалов представлены в рабочих программах дисциплин (модулей).

Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) представлены на сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» <http://cheb.ruc.su/sveden/education/>

Программы практик с фондами оценочных средств

В соответствии с ФГОС ВО учебная и производственная практики, в том числе преддипломная, являются обязательными и представляют 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, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебным планом по программе магистратуры направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания Профиль Управление качеством пищевой продукции в Блоке 2 "Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)" предусмотрены следующие типы производственной практики:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика);

НИР;

преддипломная практика.

Способ проведения производственной практики: стационарный.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Программы практик разработаны в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, Положением о практике обучающихся, осваивающих

основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 27 ноября 2015 г. № 1383, локальными нормативными документами института, компетентностным подходом, реализуемым в системе высшего образования, и представлены с фондами оценочных средств на сайте института в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» <http://cheb.ruc.su/sveden/education/>

Оценочные материалы по практикам хранятся на кафедре, реализующей программу.

Методические указания по выполнению курсовых работ; методические указания по выполнению лабораторных работ

Значительное место в структуре комплектования библиотечного фонда занимают издания вуза в традиционной и электронной форме, за счёт которых оперативно обеспечиваются потребности учебного процесса.

Доступ к информации обеспечивается Автоматизированной интегрированной библиотечной системой "МегаПро" <http://ilibrary.rucoop.ru/MegaPro/Web>

Программа государственной итоговой аттестации с фондом оценочных средств.

В государственную итоговую аттестацию выпускников по данной образовательной программе входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 года № 636, локальными нормативными актами Российского университета кооперации и включает в себя:

- требования к результатам освоения основной образовательной программы;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы;
- перечень примерных тем для выпускной квалификационной работы;
- фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в электронной информационно-образовательной среде института.

Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на программы практик

Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на программы практик прилагаются.

Матрица соотношения компетенций и дисциплин ОПОП ВО

Матрица соотношения компетенций и дисциплин ОПОП ВО прилагается.

III. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы

Наименование раздела, в который внесены изменения
(измененное содержание раздела)

Основная профессиональная образовательная программа:

обновлена, рассмотрена и одобрена на 20___/___ учебный год на заседании
учебно-методического совета от _____ 20___ г., протокол № _____