

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«Белгородский государственный национальный исследовательский университет»  
(НИУ «БелГУ»)**

**УТВЕРЖДЕНО**  
Ученым советом университета  
25.06.2018, протокол № 16

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

(с изменениями 20 \_\_\_\_, 20 \_\_\_\_, 20 \_\_\_\_ гг.)

**Профиль подготовки**  
Соответствует направлению подготовки в целом

**Тип программы**  
прикладная магистратура

**Квалификация (степень)**  
МАГИСТР

**СОГЛАСОВАНО**  
Представитель работодателя:

Директор комбината питания

БГТУ им. В. Г. Шухова



\_\_\_\_\_ А. А. Сухорукова

**Белгород, 2018**

**Утверждение изменений в ОПОП для реализации в 20\_\_/20\_\_ учебном году**  
ОПОП пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20\_\_/20\_\_ учебном году на заседании ученого совета университета \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 20 \_\_\_\_, протокол № \_\_\_\_

Ученый секретарь \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_. \_\_\_\_ . 20\_\_

**Утверждение изменений в ОПОП для реализации в 20\_\_/20\_\_ учебном году**  
ОПОП пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20\_\_/20\_\_ учебном году на заседании ученого совета университета \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 20 \_\_\_\_, протокол № \_\_\_\_

Ученый секретарь \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_. \_\_\_\_ . 20\_\_

**Утверждение изменений в ОПОП для реализации в 20\_\_/20\_\_ учебном году**  
ОПОП пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20\_\_/20\_\_ учебном году на заседании ученого совета университета \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 20 \_\_\_\_, протокол № \_\_\_\_

Ученый секретарь \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_. \_\_\_\_ . 20\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>5</b>
1.1. НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	5
1.2. ЦЕЛИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	5
1.3. ЗАДАЧИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	7
1.4. СРОК ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	7
1.5. ТРУДОЕМКОСТЬ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	9
1.6. ТРЕБОВАНИЯ К АБИТУРИЕНТУ.....	8
<b>II. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, СОКРАЩЕНИЯ.....</b>	<b>8</b>
<b>III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....</b>	<b>11</b>
3.1. ОБЛАСТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	11
3.2. СФЕРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	11
3.3. ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....	11
3.4. ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА .....	11
3.5. ЗАДАЧИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	12
<b>IV. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО.....</b>	<b>13</b>
4.1. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ.....	13
4.2. СТРУКТУРА КОМПЕТЕНТНОСТНОЙ МОДЕЛИ ВЫПУСКНИКА.....	16
<b>V. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП.....</b>	<b>20</b>
5.1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА, УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	20
5.2. СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	20
5.3. ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИК ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	20

5.3.1. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	20
5.3.2. ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	21
5.4. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА МАГИСТРАНТОВ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	22
5.5. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	22
<b>VI. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП.....</b>	<b>24</b>
6.1. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	24
6.2. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП.....	24
6.3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА.....	25
6.4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА.....	26
<b>VII. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ.....</b>	<b>26</b>
<b>VIII. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП.....</b>	<b>28</b>
8.1. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	28
8.2. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ СТУДЕНТОВ-ВЫПУСКНИКОВ.....	29
<b>IX. ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ.....</b>	<b>30</b>

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) – это комплексный проект образовательного процесса в вузе по определенному направлению, уровню и профилю подготовки, представляющий собой систему взаимосвязанных документов:

- разработанный и утвержденный вузом самостоятельно на основе ФГОС ВО по указанному направлению подготовки;
- с учетом потребностей регионального рынка труда, традиций и достижений научно-педагогической школы вуза;
- устанавливающий цели, ожидаемые результаты, структуру и содержание образования, условия и технологии реализации образовательного процесса, системы деятельности преподавателей, студентов, организаторов образования, средства и технологии оценки и аттестации качества подготовки студентов на всех этапах их обучения в вузе;
- включающий в себя: учебный план, РП дисциплин и практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии;
- позволяющий реализовать образовательный процесс в вузе в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по указанному направлению подготовки.

## **I. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (квалификация (степень) «магистр»), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014 года № 1482;
- Приказ Минобрнауки России от 19 декабря 2013 года № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам магистранта, программам специалитета, программам магистратуры» (до 01.09.2017);
- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (с 01.09.2017);
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Белгородский государственный национальный исследовательский университет».

### **1.2. Цели ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Основная идея образовательной программы заключается в подготовке магистров нового поколения, способных к коллективной работе в рамках инновационной деятельности в сфере общественного питания.

Образовательная программа спроектирована и реализуется в соответствии с современными образовательными технологиями.

Образовательная программа является первой ступенью многоуровневой системы подготовки магистра по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания; спроектирована и реализуется в соответствии с методологией компетентного подхода. Качество образовательной программы обеспечивается и гарантируется действующей в университете системой процессов менеджмента качества модели ISO 9001:2015.

Цели ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания формируются в рамках Миссии и Программы повышения конкурентоспособности НИУ «БелГУ» среди ведущих мировых научно-образовательных центров на 2013-17 гг. и на перспективу до 2020 года. При разработке и реализации образовательных программ НИУ «БелГУ» следует требованиям национального законодательства и берет на себя дополнительные обязательства выявлять требования (потребности) основных потребителей ОПОП (студентов всех форм обучения), представителей бизнеса (потенциальные работодатели), общества и профессионального сообщества.

Основная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по направлению подготовки магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии. Магистерская программа составлена строго в рамках ФГОС ВО по данному направлению подготовки, с учетом всех требований к учебному плану, практикам и написанию магистерской диссертации.

Целью основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания является обеспечение условий для реализации требований ФГОС ВО как федеральной социальной нормы, с учетом особенностей научно-образовательной школы университета, актуальных потребностей региональной сферы услуг и рынка труда.

Основной задачей магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания является подготовка профессионалов для успешной карьеры в международных и российских компаниях, а также аналитической, консультационной, научно-исследовательской и преподавательской деятельности.

ОПОП направлена на получение профессионального образования, позволяющего выпускнику успешно работать в выбранной сфере деятельности, владение общекультурными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и конкурентоспособности на рынке труда.

Освоение ОПОП подготовки магистров по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания способствует участию обучающихся в научных проектах университета, позволяет освоить дисциплины, которые востребованы в коммерческих и государственных структурах, обеспечивает высокий уровень трудоустройства выпускников. Компетентностно-ориентированная модель выпускника строится в соответствии с потребностями регионального рынка труда, с учетом новых достижений науки и техники, а также особенностей педагогических и методических школ и традиций НИУ «БелГУ».

Перечень целей подготовки магистров по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания представлен в таблице 1.

## Основные цели подготовки магистров по программе

Код цели	Формулировка цели	Требования ФГОС и заинтересованных работодателей
Ц1	Подготовка социально мобильного, целеустремленного, организованного, трудолюбивого, ответственного, с гражданской позицией, толерантного, готового к продолжению образования и включению в инновационную деятельность на основе овладения общекультурными и общепрофессиональными компетенциями выпускника	Требования ФГОС ВО и запросы работодателей
Ц2	Подготовка научных кадров высшей квалификации, способных к инновационной деятельности в сфере производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Требования ФГОС ВО и запросы работодателей
Ц3	Подготовка выпускников к самообучению и непрерывному профессиональному самосовершенствованию	Требования ФГОС ВО, запросы работодателей

### 1.3. Задачи ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Задачами образовательной программы являются:

- формирование общекультурных (универсальных): социально-личностных, общенаучных, инструментальных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда;
- обеспечение качества подготовки магистров по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, способных проявлять гибкость и активность в изменяющихся условиях рынка труда для областей деятельности, относящихся к компетенции управляющих на производстве соответствующего уровня управления и процессов управления;
- вовлечение студентов в научно-исследовательскую работу с целью повышения эффективности их подготовки и формирования тесных контактов с потенциальными работодателями;
- сочетание практической направленности обучения с глубокой фундаментальной подготовкой;
- совершенствование практической подготовки, ориентированной на профессиональную исследовательскую и производственную деятельность;
- формирование компетенций, необходимых для успешной производственно-технологической деятельности в области общественного питания.

### 1.4. Срок освоения ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок освоения ОПОП в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) составляет 2 года на очной форме обучения, на заочной – 2,5 года.

### 1.5. Трудоемкость ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Трудоемкость освоения ОПОП составляет 120 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП.

Нормативный срок, общая трудоемкость освоения ОПОП (в зачетных единицах) для всех форм обучения и соответствующая квалификация (степень) приведены в таблице 2.

Таблица 2

Сроки, трудоемкость освоения ОПОП и квалификация выпускников

Наименование ОПОП	Квалификация (степень)		Нормативный срок освоения ОПОП, включая последипломный отпуск		Трудоемкость (в зачетных единицах*)	
	Код в соответствии с принятой квалификацией ОПОП	Наименование				
			очная	ЗО	очная	ЗО
Технология продукции и организация общественного питания	19.04.04	Магистр	2 года	2,5 года	120**	120

\*Одна зачетная единица по дисциплинам соответствует 36 академическим часам

\*\*Трудоемкость ОПОП по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам

### 1.6. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о высшем образовании (в том числе государственные документы о высшем профессиональном образовании: диплом бакалавра, диплом специалиста, диплом магистра).

## II. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, СОКРАЩЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа – совокупность учебно-методической документации, регламентирующей цели, ожидаемые результаты, содержание и реализацию образовательного процесса по данному направлению, уровню и профилю подготовки кадров с высшим профессиональным образованием.

Уровень основной профессиональной образовательной программы – характеристика, определяющая степень (квалификацию) выпускника (магистр, магистр, специалист), его подготовленность к профессиональной деятельности определенного вида по совокупности приобретаемых компетенций в результате освоения программы.

Направление подготовки – совокупность образовательных программ для профессиональной подготовки магистров различных профилей, интегрируемых на основе общей фундаментальной подготовки.

Вид профессиональной деятельности – методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения и преобразования.

Объект профессиональной деятельности – системы, предметы, явления, процессы, на которые направлено воздействие.

Область профессиональной деятельности – совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом и производственном проявлении.



Цели основной профессиональной образовательной программы – компетенции, приобретаемые выпускниками данного профиля, уровня и направления (специальности) через некоторое время (3-5 лет) после окончания программы (могут достигаться не всеми выпускниками).

Результаты обучения – профессиональные и общекультурные компетенции, приобретаемые к моменту окончания программы данного профиля, уровня и направления (специальности) (достигаются всеми выпускниками).

Компетенция – способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области.

Составляющие результатов обучения – знания, умения, владения опытом их применения на практике.

Знания – результат усвоения информации через обучение, который определяется набором фактов, принципов, теорий и практик, соответствующих области рабочей или учебной деятельности. Знания могут быть теоретическими и (или) фактическими.

Умения – подтвержденные способности применять знания для решения задач или проблем. Умения могут быть когнитивными (применение логического, интуитивного, творческого мышления) и практическими (навыки использования методик, материалов, механизмов, инструментов). Когнитивные умения – результат формирования методологической культуры выпускника в процессе образования. Методологическая культура формируется в результате овладения методом – знанием, организованным как средство познания и деятельности.

Владения опытом применения знаний и умений на практике – устойчивые умения успешно решать проблемы в области профессионально или иной деятельности.

Качество – сбалансированное соответствие целей программы и результатов обучения запросам студентов как основных потребителей и ожиданиям заинтересованных сторон – государства, потенциальных работодателей и профессионального (в том числе международного) сообщества, а также миссии и стратегии вуза.

Кредит – интегрированная количественная оценка результатов обучения и, соответственно, содержания программы (модуля) с учетом объема изучаемого материала, его уровня, значимости и нормативного срока освоения.

Зачетная единица – мера трудоемкости образовательной программы;

Метод – способ, совокупность действий, направленных на достижение поставленной цели.

Методика – это описание порядка выполнения какой-либо работы, набор или последовательность правил, действий.

Модуль – совокупность частей учебной дисциплины (курса) или учебных дисциплин (курсов), имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам воспитания, обучения.

Техника – умение преподавателя управлять своим психофизиологическим аппаратом.

Педагогическая технология – продуманная во всех деталях модель совместной педагогической деятельности по проектированию, организации и проведению учебного процесса с безусловным обеспечением комфортных условий для учащихся и учителя (В.М. Монахов); научное проектирование и точное воспроизведение гарантирующих успех педагогических действий (В.А. Сластёнин).

Образовательная технология – это система совместной деятельности субъектов образовательного процесса по его планированию, организации, ориентированию и корректированию с целью достижения конкретного результата при обеспечении комфортных условий участникам и учете ограничений.

Активные методы обучения – это способы инициирования активности и инициативности обучаемых.

Интерактивные методы обучения – подразумевается обучение, построенное на групповом взаимодействии, сотрудничестве, кооперации студентов, образовательный процесс для которых проходит в групповой совместной деятельности.

Форма обучения – специальная конструкция процесса обучения, характер которой обусловлен его содержанием, методами, приемами, средствами, видами деятельности обучающихся.

Фонд оценочных средств – это совокупность оценочных средств, которую образуют база контрольных заданий различного вида, а также методические материалы, содержащие описание форм и регламентирующие процедуры контроля, предназначенные для определения качества освоения студентом учебного материал, и критерии оценивания результатов.

Учебный цикл – совокупность дисциплин (модулей) основной образовательной программы, обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере научной и (или) профессиональной деятельности.

Дидактические единицы – учебные элементы, представляющие собой независимую часть содержания по объему и логике.

Зачет, экзамен – формы промежуточной аттестации студента, определяемые учебным планом подготовки по направлению (специальности) ВО.

Тест – форма контроля, направленная на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

Реферат – форма письменной работы, которую рекомендуется применять при освоении вариативных (профильных) дисциплин (модулей).

Курсовая работа/проект – вид самостоятельной письменной работы, направленный на творческое освоение общепрофессиональных и профильных профессиональных дисциплин (модулей) и выработку соответствующих профессиональных компетенций.

Научно-учебные отчеты по практикам – специфическая форма письменных работ, позволяющая обучающемуся обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения базовых и профильных учебных производственных, научно-производственных практик и научно-исследовательской работы.

Балльно-рейтинговая система – это система, в которой учебный материал разделяется на логически завершённые части (модули), после изучения каждого из которых предусматривается аттестация в форме контрольной работы, теста, коллоквиума и т.д.

Общий средний показатель успеваемости – инструмент интегрированного оценивания студентов по всем изученным дисциплинам (модулям) на отдельных этапах (по завершении 1, 2, 3-го семестра и т.д.) и в конце обучения.

Обозначения и сокращения:

ОК – общекультурные компетенции магистров

ОПК – общепрофессиональные компетенции магистров

ПК – профессиональные компетенции магистров

ФОС – Фонд оценочных средств

ВУЗ – Высшее учебное заведение

ОПОП – Основная профессиональная образовательная программа

ГИА – Государственная итоговая аттестация

НИРС – Научно-исследовательская работа студентов

НИР – Научно-исследовательская работа

ВКР – Выпускная квалификационная работа

УМК – Учебно-методический комплекс

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

ГЭК – Государственная экзаменационная комиссия.

### **III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

#### **3.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускника, освоившего 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 качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий общественного питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;
- научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

#### **3.2. Сферы профессиональной деятельности**

Возможные сферы профессиональной деятельности: предприятия общественного питания, предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, предприятия продовольственной торговли, санитарно-эпидемиологическая служба министерств и ведомств, центр стандартизации, метрологии и испытаний и т.п.

Выпускники по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания востребованы на предприятиях и в организациях: ООО «Оверо», ООО «Фамильный дом вкуса», ЗАО «Ресторан «Белгород» и др., с которыми установлены прочные связи в части социального партнерства и сотрудничества.

#### **3.3. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки 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.

#### **3.4. Виды профессиональной деятельности выпускника**

Видами профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) являются:

- производственно-технологическая (основной вид деятельности).

#### **3.5. Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Магистр по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности (табл. 3).

Таблица 3

Задачи профессиональной деятельности магистра по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Вид профессиональной деятельности	Задачи в области профессиональной деятельности
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 энерге-	

Вид профессиональной деятельности	Задачи в области профессиональной деятельности
	<p>тической ценностью</p> <p>разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000</p> <p>применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания</p> <p>выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания</p> <p>обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами</p> <p>разработка новых конкурентоспособных концепций</p> <p>разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов</p> <p>установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания</p> <p>подбор и развитие персонала, оплата его труда</p> <p>политика закупок продуктов и управление запасами</p> <p>формирование стратегии развития процесса продаж</p> <p>разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей</p> <p>разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда</p> <p>контроль за документооборотом на предприятии питания</p> <p>организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета</p> <p>оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям</p>

#### **IV. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения данной ОПОП ВО, определяются на основе ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки магистров, а также соотносятся с целями и задачами данной ОПОП ВО.

##### **4.1. Формируемые компетенции**

В результате обучения по программе магистратуры, выпускники приобретают общие компетенции:

**Общеаучные:** способность использовать в познавательной и профессиональной деятельности базовые знания естественных наук, математики, информатики, гуманитарных наук, основ философии, социологии, психологии, экономики и права; способность приобретать новые знания, необходимые для формирования суждений по соответствующим профессиональным, социальным, научным и этическим проблемам.

**Инструментальные:** способность и готовность к письменной и устной коммуникации на русском и иностранном языках; способность создавать базы данных и использовать ресурсы сети Интернет.

**Социально-личностные:** способность к саморазвитию и самосовершенствованию;

способность и готовность работать самостоятельно и в коллективе; способность понимать культуру социальных отношений, критически переосмысливать социальный опыт.

**Общепрофессиональные:** способность владения профессиональной и общенаучной терминологией; способность ясно, четко, последовательно и обоснованно излагать полученные результаты исследований, способность пользоваться современными методами обработки, анализа и синтеза информации; способность пользоваться нормативными документами.

**Справочно-информационные:** способность использовать отечественную и зарубежную научную литературу; способность использовать современные информационные технологии и ресурсы (компьютерные программы, использование Интернета и т.д.).

Полный состав обязательных общекультурных и профессиональных компетенций выпускника (с краткой характеристикой каждой из них) как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПОП ВО по направлению подготовки магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания представлен в таблице 4.

Таблица 4

Компетенции выпускника вуза как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения данной ОПОП ВО

Краткое содержание компетенции	Коды компетенций
<b>ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА (ОК)</b>	
Способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	ОК-1
Готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	ОК-2
Готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	ОК-3
<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА (ОПК)</b>	
Готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1
Готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОПК-2
Способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	ОПК-3
Способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	ОПК-4
Способность создавать и поддерживать имидж предприятия	ОПК-5
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА (ПК)</b>	
производственно-технологическая деятельность	
Готовность 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
Способность 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
Способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и без-	ПК-3

Краткое содержание компетенции	Коды компетенций
опасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	
Способность 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
Способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	ПК-5
Готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	ПК-6
Способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ПК-7

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретенными выпускниками компетенциями (таблица 5).

Таблица 5

Планируемые результаты обучения

Код результата	Результат обучения (выпускник должен быть готов)	Требования ФГОС ВО, критериев и/или заинтересованных сторон
P1	Руководить рабочим коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия и обеспечивая меры производственной безопасности, быть готовым действовать в нестандартных ситуациях и нести ответственность за принятые решения	ОК-2, ОПК-2
P2	Решать профессиональные задачи с использованием государственного языка Российской Федерации и иностранного языка	ОПК-1
P3	Осознавать необходимость и осуществлять самостоятельное обучение и повышение квалификации в течение всего периода профессиональной деятельности	ОК-3
P4	Воспринимать, обрабатывать, анализировать, обобщать и использовать информацию из различных источников и баз данных для разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения и организации ее выработки в производственных условиях	ОК-1, ПК-7
P5	Организовать и осуществлять технологический процесс производства и обслуживания в стандартных и нестандартных ситуациях с соблюдением требований системы качества и безопасности продукции производства	ПК-3, ПК-4, ПК-5
P6	Применять полученные знания для решения задач, связанных с разработкой эффективной стратегии и политики предприятия, формированием имиджа предприятия	ОПК-3, ОПК-5

Код результата	Результат обучения (выпускник должен быть готов)	Требования ФГОС ВО, критериев и/или заинтересованных сторон
Р7	Эффективно организовывать и управлять производственно-технологической деятельностью предприятия на всех этапах (от закупки сырья до организации процесса обслуживания) на основе эффективно организованного документооборота, системы контроля и прогнозирования	ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-6

#### 4.2. Структура компетентностной модели выпускника

Компетентностная модель выпускника (КМВ) – комплексный интегральный образ конечного результата осуществленного образовательного процесса. Компетентностная модель выпускника ОПОП отражает деятельностный характер подготовки, определяет степень готовности выпускника к успешной профессиональной деятельности и уровень развития у него общекультурных и профессиональных компетенций с учетом требований работодателей и международных стандартов в области научно-исследовательской и проектной деятельности.

Структура и содержание компетентностной модели выпускника, обучающегося по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) в НИУ «БелГУ», представлены в таблицах 6 и 7.

Таблица 6

Структура компетентностной модели выпускника, обучающегося по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Группа компетенций	Код формируемых компетенций по ОПОП ВО в зависимости от видов профессиональной деятельности
	Производственно-технологическая деятельность
Общекультурные	ОК-1 – ОК-3
Общепрофессиональные	ОПК-1 – ОПК-5
Профессиональные	ПК-1 – ПК-7



Таблица 7

Содержание компетентностной модели выпускника, обучающегося по ОПОП ВО  
по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код компетенции	Название компетенции	Краткое содержание / определение и структура компетенции. Характеристика (обязательного) порогового уровня сформированности компетенции у выпускника вуза
<b>ОК</b>	<b>Общекультурные компетенции выпускника</b>	
ОК-1	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	<b>знать:</b> основы делового этикета <b>уметь:</b> воспринимать, обобщать и анализировать информацию <b>владеть:</b> способностью к постановке целей и выбору путей их достижения, навыками самосовершенствования
ОК-2	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	<b>знать:</b> теоретические основы организации и управления предприятием <b>уметь:</b> находить организационно-управленческие решения <b>владеть:</b> навыками организационной работы
ОК-3	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	<b>знать:</b> профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки, основы психологии личности <b>уметь:</b> формулировать задачи и цели, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения <b>владеть:</b> навыками саморазвития и методами повышения квалификации
<b>ОПК</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции</b>	
ОПК-1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	<b>знать:</b> базовую общеупотребительную лексику и специальную терминологию на иностранном языке, базовые грамматические темы иностранного языка; профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки, <b>уметь:</b> применять иностранный язык в сфере профессиональной деятельности, <b>владеть:</b> навыками разговорно-бытовой и профессиональной речи на иностранном языке
ОПК-2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<b>знать:</b> социально-психологические основы взаимодействия в коллективе <b>уметь:</b> работать в команде, организовывать работу подразделения, анализировать ситуации <b>владеть:</b> навыками руководства подразделением предприятия, толерантностью по отношению к культурной и исторической разнице народов
ОПК-3	способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концеп-	<b>знать:</b> основы планирования на предприятии, организацию производства <b>уметь:</b> составлять производственную документацию, проводить расчеты по обеспечению предприятия ресурсами <b>владеть:</b> навыками производственных расчетов на предприятиях питания

Код компетенции	Название компетенции	Краткое содержание / определение и структура компетенции. Характеристика (обязательного) порогового уровня сформированности компетенции у выпускника вуза
	ции	
ОПК-4	способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	<b>знать:</b> системы документации; принципы организации документооборота; особенности документации предприятий общественного питания <b>уметь:</b> организовывать документооборот, использовать современные поисковые и консультативные системы <b>владеть:</b> навыками организации документооборота на предприятиях общественного питания; современными техническими средствами для организации документооборота на предприятии
ОПК-5	способность создавать и поддерживать имидж организации	<b>знать:</b> понятия имиджа предприятия общественного питания, базовых характеристик предприятия питания <b>уметь:</b> оценивать репутацию предприятия, создавать благоприятный внешний и внутренний имидж предприятия общественного питания <b>владеть:</b> методиками планирования делового имиджа предприятия общественного питания
<b>ПК</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>	
	<i>производственно-технологическая деятельность</i>	
ПК-1	готовность 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	<b>знать:</b> организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования в сфере общественного питания <b>уметь:</b> выбирать оптимальные формы организации работы предприятий общественного питания <b>владеть:</b> инновационными методами управления и контроля производством продукции питания
ПК-2	способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	<b>знать:</b> основы управления и логистики на предприятиях общественного питания, программно-целевые методы решения производственных проблем <b>уметь:</b> анализировать и систематизировать информацию <b>владеть:</b> навыками управления, организации снабжения предприятия
ПК-3	способность 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	<b>знать:</b> программно-целевые методы решения производственных и научных проблем в сферах общественного питания; организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования <b>уметь:</b> анализировать и систематизировать информацию <b>владеть:</b> навыками разработки систем качества и безопасности продукции

Код компетенции	Название компетенции	Краткое содержание / определение и структура компетенции. Характеристика (обязательного) порогового уровня сформированности компетенции у выпускника вуза
ПК-4	способность 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	<b>знать:</b> современные методы контроля качества продукции питания <b>уметь:</b> оценивать риски в области качества и безопасности продукции питания <b>владеть:</b> навыками разработки систем качества и безопасности продукции питания
ПК-5	способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	<b>знать:</b> принципы организации систем качества, критерии безопасности продукции, методы оценки эффективности затрат на системы качества <b>уметь:</b> управлять разработкой и внедрением системы качества и безопасности; принимать решения при возникновении каких-либо производственных ситуаций <b>владеть:</b> методами оценки систем качества и безопасности продукции, методами определения экономической эффективности
ПК-6	готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	<b>знать:</b> основные элементы процесса стратегического управления и роль логистики в формировании стратегий развития компаний в сфере общественного питания <b>уметь:</b> разрабатывать стратегию компании с позиций оптимальной организации и планирования логистических бизнес-процессов в конкурентной среде <b>владеть:</b> аналитическим инструментарием логистического менеджмента, методологией системного подхода к организации управления логистикой компании в сфере общественного питания
ПК-7	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	<b>знать:</b> принципы переработки сырья, основные технологические процессы переработки сырья <b>уметь:</b> организовывать производственный процесс выработки новой продукции питания <b>владеть:</b> навыками разработки новых продуктов питания

## **V. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания и Положением об основной образовательной программе высшего образования содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется: учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин; 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.

### **5.1. График учебного процесса. Учебный план по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

График учебного процесса и учебный план по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания приведен в Приложении 1.

### **5.2. Содержание ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Содержание ОПОП по направлению подготовки в полном объеме представлено в рабочих программах дисциплин (Приложение 2).

### **5.3. Программы производственной и преддипломной практик по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению раздел основной профессиональной образовательной программы магистранта «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики формируют, закрепляют и развивают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Программы практик разработаны в зависимости от вида деятельности магистрантов, на которые ориентирована ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания. Способ проведения всех видов практик: стационарная.

#### **5.3.1. Программа производственной практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Приступая к производственной практике, будущий магистр должен знать основы следующих дисциплин: «Охрана труда в общественном питании», «Инновации в технологии продукции индустрии питания», «Качество кулинарной продукции на основе принципов ХАССП», «Сертификация услуг предприятий общественного питания», «Современные технологии хранения пищевой продукции» и др.

**Цель производственной практики** – формирование, закрепление и развитие практических навыков, приобретение опыта при реализации профессиональных задач в области технологии продукции и организации общественного питания.

**Задачи практики:**

- формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов;
- практическое освоение различных профессиональных задач и функций в области пищевых технологий;
- знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда;
- выработка навыков принятия решений при выполнении профессиональных задач в области технологии и организации общественного питания;
- сбор материала и подготовка к разработке магистерской работы.

Программа производственной практики приведена в **Приложении 5**.

**5.3.2. Программа преддипломной практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Преддипломная практика является обязательной составной частью основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания. Преддипломная практика проводится для написания выпускником выпускной квалификационной работы в форме магистерской диссертации.

При освоении студентами данного этапа подготовки магистратуры требуются знания и умения, полученные при изучении следующих дисциплин: «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания», «Логистика в общественном питании», «Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания», «Управление качеством продукции и услуг предприятий общественного питания», «Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания».

**Цель преддипломной практики** – приобретение опыта самостоятельной производственно-технологической деятельности в условиях базы практики, формирование и развитие компетенций, полученных в процессе обучения, а также выполнение выпускной квалификационной работы.

**Задачи практики:**

- формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для подготовки магистерской диссертации;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- получение навыков работы с отчетной и технологической документацией;
- разработку документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии.

Программа преддипломной практики приведена в **Приложении 6**.

#### **5.4. Научно-исследовательская работа магистрантов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Научно-исследовательская работа обучающихся является обязательным разделом основной образовательной программы магистратуры и направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО и ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Вузом предусматриваются следующие виды и этапы выполнения и контроля научно-исследовательской работы обучающихся:

- планирование научно-исследовательской работы, включающее ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области и выбор темы исследования;
- проведение научно-исследовательской работы;
- корректировка плана проведения научно-исследовательской работы,
- составление отчета о научно-исследовательской работе;
- публичная защита выполненной работы.

Основной формой планирования и корректировки индивидуальных планов научно-исследовательской работы обучаемых является обоснование темы, обсуждение плана и промежуточных результатов исследования в рамках научно-исследовательского семинара. В процессе выполнения научно-исследовательской работы и в ходе защиты ее результатов проводится широкое обсуждение в учебных структурах вуза с привлечением работодателей и ведущих исследователей, позволяющее оценить уровень приобретенных знаний, умений и сформированных компетенций обучающихся.

Руководителями научно-исследовательской работы магистрантов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания являются члены профессорско-преподавательского состава, имеющие ученую степень не ниже кандидата наук.

#### **5.5. Программа государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация выпускников направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания осуществляется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания. Государственная итоговая аттестация студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания включает защиту выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Государственная итоговая аттестация выпускника магистратуры является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

**Цель государственной итоговой аттестации** – установление уровня подготовки выпускника магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования; выявление уровня знаний студентов по дисциплинам, формирующим навыки, умение их применять при решении профессиональных задач; выявление подготовленности студентов для предстоящей самостоятельной практической деятельности.

##### **Задачи:**

- оценка степени подготовленности выпускника к основным видам профессиональной деятельности: научно-исследовательской, проектной;

- оценка уровня сформированности у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками в области технологии продукции и организации общественного питания;
- оценка уровня понимания современных тенденций развития теории и практики в области технологии продукции и организации общественного питания;
- выявление уровня подготовленности выпускника к самостоятельной работе;
- выявление степени реализации цели и задач программы магистранта;
- выявление недостатков знаний, умений и навыков, препятствующих адаптации выпускника к профессиональной деятельности в области технологии продукции и организации общественного питания на предприятиях различного типа.

Выполнение магистерской диссертации в рамках ОПОП по данному направлению подготовки осуществляется в соответствии с «Положением о выпускной квалификационной работе обучающихся по программам, специалитета и магистратуры» (утверждено ученым советом НИУ «БелГУ» 26 декабря 2016 года, № 5).

Цель магистерской работы выпускника по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания заключается в достижении магистрантом необходимого уровня знаний, компетенций, умений и навыков, позволяющих ему успешно решать задачи профессиональной деятельности:

- исследование и анализ технологических процессов производства продукции питания, исследование физико-химических, реологических, биохимических и микробиологических свойств сырья и продукции питания, разработка новых технологий получения продукции питания, оценка качества сырья и продукции питания на безопасность и содержание генетически модифицированных источников (объектов), проектирование продукции питания с заданными функциональными свойствами;
- проектирование и проведение производственных (в том числе специализированных) работ;
- обработка и анализ получаемой производственной информации, обобщение и систематизация результатов производственных работ с использованием современных видов техники и технологии;
- разработка нормативных, методических и производственных документов.

Для достижения поставленных целей при написании магистерской диссертации магистрант, обучающийся по программе направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, решает следующие задачи:

- определить сферу исследования в соответствии с собственными научными интересами;
- выбрать тему магистерской диссертации и мотивированно обосновать ее актуальность;
- сформулировать цель и задачи исследования, определить предмет и объект исследований, обосновать научную новизну магистерской диссертации;
- изучить и проанализировать теоретические и методологические положения, нормативно-техническую документацию, справочную литературу и патенты в соответствии с выбранной темой магистерской диссертации; определить целесообразность их использования в ходе исследования;
- оценить целесообразность использования для достижения цели магистерской диссертации экономико-математических, естественно-научных, статистических и логико-структурных методов исследования поведения хозяйствующих субъектов;
- обосновать направления решения проблем развития объекта исследования, учитывать факторы внутренней и внешней среды;
- оформить результаты исследования в соответствии с действующими стандартами и требованиями нормоконтроля.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в **Приложении 7**.

## **VI. ФАКТИЧЕСКОЕ И РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП**

### **6.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы магистранта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания в НИУ «БелГУ» обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

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%, что соответствует стандарту.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и(или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 65%, что соответствует стандарту.

К преподаванию дисциплин привлекаются лица, имеющие научные публикации, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины.

К образовательному процессу привлекаются преподаватели из числа действующих руководителей и ведущих работников профильных организаций, предприятий, учреждений. Доля научно-педагогических работников 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 не менее 20%, что соответствует стандарту.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания осуществляется штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень, реализующим самостоятельные научно-исследовательские проекты по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской деятельности в ведущих отечественных и зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов научно-исследовательской деятельности на национальных и международных конференциях.

### **6.2. Образовательные технологии, используемые при реализации ОПОП**

Реализация компетентного подхода при осуществлении основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания в НИУ «БелГУ» предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусматриваются встречи с представителями российских компаний, государственных и частных организаций, мастер-классы специалистов.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определены главной целью (миссией) программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин. В целом в учебном процессе магистратуры по направлению под-



готовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания занятия, проводимые в интерактивных формах, составляют не менее 20% аудиторных занятий. Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов не превышают 40% аудиторных занятий.

Реализуемая ОПОП подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе следующих образовательных технологий/форм обучения:

- традиционные образовательные технологии;
- комбинированные технологии;
- инновационные техники;
- инновационные методы;
- авторские технологии обучения.

В учебном процессе по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) используются такие традиционные образовательные технологии, как технология проблемного обучения, технология игрового обучения, технология проведения учебной дискуссии, технология индивидуализированного обучения, технология объяснительно-иллюстративного обучения, технология рейтингового контроля.

В состав комбинированных технологий обучения при реализации ОПОП по данному направлению подготовки входят технологии дистанционного обучения («кейс-технология», «Интернет-технология»), технологии мультимедийного обучения, текстовые и видеочаты в режиме реального времени и др.

К инновационным техникам и методам обучения, используемым при реализации ОПОП подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, относятся техники группового взаимодействия, лекции и семинары проблемного характера с активными образовательными технологиями обучения.

### **6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам основной профессиональной образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин представлено в локальной сети НИУ «БелГУ». Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением. Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Библиотечный фонд укомплектован в соответствии с нормативными требованиями.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает в себя официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося по программе магистратуры из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам. Университет располагает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется).

Обучающиеся по программе магистратуры из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

#### **6.4. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Для реализации ОПОП подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.04 Технология продуктов и организация общественного питания в университете создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающегося, предусмотренных учебным планом вуза, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническая база включает в себя учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы обучающихся. Материально-техническое обеспечение включает лаборатории, оснащенные современным оборудованием для прохождения практики и выполнения научно-исследовательской работы.

НИУ «БелГУ», реализующий основную профессиональную образовательную программу подготовки магистров по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренной учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

### **VII. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

Ректорат и профессорско-преподавательский состав принимает активные меры по сбалансированному развитию личности студентов. Для реализации общекультурных, социально-личностных компетенций созданы и разработаны основные положения: «Программа повышения конкурентоспособности НИУ «БелГУ» среди ведущих мировых образовательных центров на 2013-2017 гг.», «Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования», «Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся в НИУ «БелГУ» по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета», «Положение об организации и проведении летних культурно-массовых, физкультурных и оздоровительных мероприятий для обучающихся НИУ «БелГУ»», «Положение о студенческом городке», «Положение об организации и проведении летних культурно-массовых, физкультурных и оздоровительных мероприятий для обучающихся НИУ «БелГУ»» и т.д., регламентирующие учебно-воспитательную, социально-культурную, научно-исследовательскую деятельность обучающихся.

При разработке магистерской программы по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания НИУ «БелГУ» определены возможности в формировании общекультурных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера), сформирована социокультурная среда университета, созданы условия, необходимые для всестороннего развития личности.

При реализации ОПОП ВО по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания Институт инженерных технологий и естественных наук НИУ «БелГУ» обеспечивает реализацию социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

В Институте инженерных технологий и естественных наук НИУ «БелГУ» созданы условия для решения следующих задач в сфере воспитания:

- формирование культурного человека, магистра, гражданина, культурных норм и установок у студентов;
- формирование здорового образа жизни;
- создание условий для творческой и профессиональной самореализации личности студента;
- организация досуга студентов во внеучебное время.

В Институте инженерных технологий и естественных наук НИУ «БелГУ» создана оптимальная социально-педагогическая среда по следующим направлениям саморазвития и самореализации личности студентов:

- организация гражданско-патриотического и духовно-нравственного воспитания студентов;
- пропаганда ценностей физической культуры и здорового образа жизни;
- обеспечение вторичной занятости студентов;
- организация научно-исследовательской работы студентов во внеучебное время;
- анализ проблем студенчества и организация психологической поддержки, консультационной помощи;
- профилактика правонарушений и асоциальных явлений в студенческой среде;
- организация и содействие работе общественных организаций, клубов и студенческих объединений;
- создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и студентов, активно участвующих в организации внеучебной работы;
- организация культурно-массовых, спортивных и научных мероприятий;
- научное обоснование существующих методик, поиск и внедрение новых технологий, воспитательного воздействия на студентов, создание условий для их реализации;
- поддержка и развитие студенческой прессы и радиовещания;
- развитие материально-технической базы объектов, занятых внеучебными мероприятиями.

Социально-культурное воспитание студентов и организация молодежного досуга на в Институте инженерных технологий и естественных наук в НИУ «БелГУ» является одним из приоритетных направлений его деятельности. Студенты института активно участвуют в общественной жизни вуза. Ежегодно институт принимает участие в университетских соревнованиях по 19-ти видам спорта, созданы и успешно выступают мужские и женские сборные команды по баскетболу, волейболу, плаванию и шахматам. Раскрытию спортивных способностей студентов института, развитию их физической формы и формированию здорового образа жизни способствуют функционирующие в НИУ «БелГУ» учебно-спортивный комплекс Светланы Хоркиной, конноспортивная школа, шахматный клуб, оздоровительный комплекс «Нежеголь».

Оказание квалифицированной и доступной лечебно-профилактической медицинской помощи студентам института, поддержание их здоровья, проведение плановых медицинских осмотров осуществляется в Клинике лечебно-профилактической медицины НИУ «БелГУ», созданной в 2005 году. Получить медицинскую помощь здесь могут не только сами студенты института, но и члены их семей.

В организации культурной и досуговой деятельности студентов Института инженерных технологий и естественных наук НИУ «БелГУ» большое внимание уделяется развитию их творческих способностей. Студенты института входят в состав известных творческих коллективов НИУ «БелГУ»: Театр танца «Стиль», Арт-студия «Вереск», Группа «31 регион», Студия современного танца «Данс Хаос», Ансамбль классического танца «Терпсихора», занимаются в Школе ведущих НИУ «БелГУ». Ежегодно студенты Института инженерных технологий и естественных наук принимают участие в университетских кон-

курсах «Таланты первокурсников», «Королева БелГУ», «Фотокросс». Традиционным для института является проведение торжественного праздника «Посвящения в студенты», который проводится на базе Молодежного культурного центра университета.

Духовное оформление студентов и преподавателей института осуществляет университетский домовый храм в честь Архангела Гавриила, противодействуя проникновению в студенческую среду пороков и грехов, способствуя приобщению студенческой молодежи и профессорско-преподавательского состава к исконным ценностям и духовным идеалам Святой Руси.

## **VIII. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продуктов и организация общественного питания оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП данного направления подготовки магистров осуществляется в соответствии с Положениями: «О порядке обучения, перевода, отчисления и восстановления и предоставления отпусков обучающимся в НИУ «БелГУ»», «О промежуточной аттестации обучающихся», Положение об аттестационных и апелляционных комиссиях в НИУ «БелГУ», Правила приема в НИУ «БелГУ», Положение о выполнении и защите курсовых работ (проектов), «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения основных образовательных программ в НИУ «БелГУ», «Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования», «Положение о самостоятельной работе обучающихся по основным образовательным программам высшего образования», «Положение об организации обучения по индивидуальным учебным планам, Положение об организации учебных занятий по физической культуре» и др.

Настоящие нормативно-правовые акты регламентируют порядок организации и проведения текущей и промежуточной аттестации студентов, устанавливают максимально возможное количество форм обязательной отчетности в течение одного учебного года.

Нормативно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации обучающихся по ОПОП направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания осуществляется в соответствии с Положениями: «Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся по программам бакалавриата, специалитета и магистратуры», «Положение о выпускной квалификационной работе обучающихся по программам, специалитета и магистратуры».

### **8.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Формирование фонда оценочных средств по ОПОП направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) осуществляется в соответствии с «Положением о фонде оценочных средств НИУ «БелГУ», утвержденным 29.09.2014 г.

Организация промежуточного контроля определяется рабочей программой дисциплины, а также текущими образовательными задачами. Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачетов, экзаменов и дифференцированных зачетов. Возможно использование следующих фондов оценочных средств: эссе и рефераты; контрольные вопросы зачетов и экзаменов по дисциплинам, фонды тестовых заданий и т.д.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса и предусматривает проведение экзаменов, зачетов, защиту курсовых работ/проектов,

практик. В ходе промежуточных аттестаций оценивается уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения. Проведение промежуточной аттестации магистрантов направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания осуществляется в соответствии с «Положением о промежуточной аттестации обучающихся в НИУ «БелГУ», утвержденным 30.06.2014 г.

## **8.2. Государственная итоговая аттестация выпускников**

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Проведение государственной итоговой аттестации магистрантов, обучающихся по направлению подготовки 9.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, осуществляется в соответствии с «Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры», утверждено ученым советом НИУ «БелГУ» 27.06.2016 г., протокол № 12

Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются: определение соответствия компетенций выпускника требованиям ФГОС ВО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе ВО.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает защиту выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Квалификация «магистр» – это академическая степень, отражающая образовательный уровень выпускника, свидетельствующая о наличии фундаментальной подготовки по соответствующему направлению, освоении начал специализации и выработке навыков выполнения исследовательских работ.

Тематика выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания разрабатывается ведущими преподавателями выпускающей кафедры с привлечением представителей потребителей образовательных услуг, потенциальных работодателей, представителей академических сообществ, общественных организаций. Тематика выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направлена на решение профессиональных задач и включает темы, связанные с разработкой новой продукции и проектов предприятий отрасли различных типов, мощностей и т.п.

Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) отражает основные сферы и направления деятельности выпускника, обеспечивает установление умений и навыков, приобретенных за время изучения дисциплин, а также всех видов практики и научно-исследовательской работы. В работе выпускник направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания должен проявить способности к творческому поиску, научным разработкам; на основе полученных теоретических знаний показать умение анализировать сформулированную проблему в области технологии продукции и организации общественного питания; выявить научные подходы и разработать экономические, организационные и управленческие рекомендации по ее решению. Для проведения защиты выпускных квалификационных работ приказом ректора университета создается государственная экзаменационная комиссия, председатель которой утверждается Министерством образования и науки РФ.

## **IX. ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ**

Обновление ОПОП производится ежегодно (в части состава дисциплин, установленных вузом в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин, программ производственных практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию образовательной технологии) с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и выносятся на рассмотрение ученого совета института.

Изменения в учебный план вносятся решением ученого совета университета.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

### **Разработчики ОПОП**

Коллектив разработчиков основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания:

1. Зав. кафедрой технологии продуктов питания НИУ «БелГУ», к.т.н., доцент Мячикова Н.И.
2. Доцент кафедры технологии продуктов питания НИУ «БелГУ», к.б.н. Биньковская О.В.
3. Директор ООО «Оверо» Садовникова Е.И.