

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.07.2023 14:45:37
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом
университета

Протокол № 5 от «20» апреля 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Председатель ученого совета
Пятигорского института (филиал) СКФУ

_____/Т.А. Шебзухова/

Протокол № 8 от «24» апреля 2023 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера
Институт	Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Факультет	Инновационной инженерии и технологий гостеприимства
Форма обучения	заочная
Год начала обучения	2023

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Пятигорск, 2023

ОП ВО разработана:

Руководитель образовательной программы

Кандидат технических наук, кандидат педагогических наук, доцент Холодова

Екатерина Николаевна

степень, звание, фамилия, имя, отчество

Кандидат технических наук, доцент Щедрина Татьяна Викторовна

степень, звание, фамилия, имя, отчество составителей

Кандидат технических наук, доцент Шалтумаев Тимур Шамильевич

степень, звание, фамилия, имя, отчество составителей

Кандидат философских наук, доцент Писаренко Ольга Николаевна

степень, звание, фамилия, имя, отчество составителей

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

А.Б. Ли

Протокол заседания

учебно-методической комиссии

Пятигорского института (филиал) СКФУ № 6 от «17» апреля 2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1.	Список нормативных документов для разработки образовательной программы высшего образования	5
1.2.	Общая характеристика образовательной программы высшего образования	6
1.2.1.	Миссия образовательной программы высшего образования	6
1.2.2.	Цель образовательной программы высшего образования	7
1.2.3.	Срок получения высшего образования по образовательной программе	7
1.2.4.	Трудоемкость образовательной программы высшего образования	8
1.3.	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы высшего образования	9
1.4.	Области и сферы профессиональной деятельности выпускников, объекты профессиональной деятельности выпускников, типы профессиональной деятельности	9
1.5.	Задачи профессиональной деятельности выпускников	10
1.6.	Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования	11
1.7.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования	22
1.7.1.	Календарный учебный график	22
1.7.2.	Учебный план	22
1.7.3.	Рабочие программы дисциплин (модулей), в том числе фонды оценочных средств	22
1.7.4.	Программы практик, в том числе фонды оценочных средств	23
2.	ИНЫЕ КОМПОНЕНТЫ, РАЗРАБОТАННЫЕ ПО РЕШЕНИЮ ВЫПУСКАЮЩЕЙ КАФЕДРЫ	24
2.1.	Кадровое обеспечение	24
2.2.	Информационное и учебно-методическое обеспечение	25
2.3.	Материально-техническое обеспечение	26
3.	ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	26
3.1.	Цель и задачи программы воспитания при освоении образовательной программы	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа высшего образования магистратуры (ОП ВО), реализуемая Пятигорским институтом (филиал) СКФУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в Пятигорском институте (филиал) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Образовательная программа высшего образования (ОП ВО) регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализ

образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Планируемые результаты освоения образовательной программы высшего образования:

P1: Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывает стратегию действий.

P2: Осуществляет управление проектами на всех этапах его жизненного цикла.

P3: Осуществляет организацию и руководство работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.

P4: Осуществляет применение современных коммуникативных технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.

P5: Осуществляет анализ и учитывает разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.

– Приказа Минобрнауки России от 06.04.2021 N 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (Зарегистрировано в Минюсте России 13.08.2021 N 64644);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 г. №816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации №885, Минпросвещения России от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

– Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 28 декабря 2018 №1365 (в действующей редакции);

в магистрах, одновременно владеющих профессиональными навыками и аналитическими методами решения различных задач во всех профессиональных сферах деятельности, удовлетворении потребностей общества в высококвалифицированных кадрах, обладающих глубокими знаниями в области индустрии питания, профессиональными и личностными компетенциями, достаточными для разработки и использования инновационных проектов, продуктов и технологий. Конкретная миссия данной образовательной программы высшего образования заключается в подготовке магистров по направленности (профилю) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера», способных успешно проводить разработки и исследования, направленные на создание конкурентоспособной продукции, технологии и услуг в сфере организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; разработку эффективных технологических процессов производства продуктов питания, обеспечение высокоэффективного функционирования технологических процессов пищевых производств, систем автоматизации, управления, контроля, обеспечения безопасности пищевой продукции.

1.2.2. Цель образовательной программы высшего образования

Целью образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции

сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

1.2.4. Трудоемкость образовательной программы высшего образования

Объем образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» составляет 120 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий. Объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

Содержание	Трудоемкость в неделях
	ЗФО
теоретическое обучение и рассредоточенные практики	56

выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	6
Итого:	120

1.3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы высшего образования

Абитуриент должен:

1. Иметь документ государственного образца о высшем образовании любого уровня.
2. Успешно пройти вступительные испытания.

Зачисление осуществляется на основе конкурсного отбора в соответствии с «Правилами приёма на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры на 2023/2024 учебный год» в СКФУ.

<

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.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

1.5. Задачи профессиональной деятельности выпускников

В рамках освоения ОП ВО выпускники по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» готовятся к решению задач

процессов производства продукции различного назначения;

- внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания;

- использование методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания;

- использование научных знаний и навыков исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач.

4) проектный:

- управление проектами и изменениями на предприятии питания;
- контроль за реализацией маркетинговых планов и программ;
- оценки рисков и управление качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.

1.6. Компетен

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальных компетенций	Код и наименование индикатора достижения универсальных компетенций
		ИД-2_{УК-2} Определяет логическую последовательность действий с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла. ИД-3_{УК-2} Способен проводить мониторинг стадий выполнения проекта и оперативно влиять на его жизнеспособность с целью максимально эффективной реализации.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-1_{УК-3} Понимает сущность социального лидерства как базового элемента групповой организации. ИД-2_{УК-3} Способен осуществлять ролевые функции и идентифицировать типологические характеристики лидерства. ИД-3_{УК-3} Умеет выявлять социальные конфликты в команде и способен разрешать их для достижения поставленной цели.

<i>Категория универсальных компетенций</i>	<i>Код и наименование универсальных компетенций</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения универсальных компетенций</i>
		ИД-4 _{УК-4} Понимает психолингвистические аспекты профессиональной коммуникации для решения конфликтных ситуаций и споров в профессиональной среде.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД-1 _{УК-5} Способен анализировать и применять информацию о разнообразии культур в профессиональной сфере. ИД-2 _{УК-5} Понимает основы межкультурной коммуникации для эффективного взаимодействия.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1 _{УК-6} Способен критически анализировать результаты собственной деятельности с целью выработки дальнейшей стратегии в своей профессии.<

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональных компетенций	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональных компетенций
	предприятия	политики. ИД-3 _{опк-1} Способен предложить концепцию развития для повышения конкурентоспособности предприятия в индустрии питания.
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 _{опк-2} Обладает знаниями в области совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения. ИД-2 _{опк-2} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, в том числе используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения. ИД-3 _{опк-2} Использует инновации в области пищевых производств и индустрии питания для совершенствования технологических процессов.
Управление		

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональных компетенций	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональных компетенций
		питания.
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Обладает знаниями в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания. ИД-2 _{ОПК-4} Использует методы моделирования продуктов питания различного назначения. ИД-3 _{ОПК-4} Проектирует технологические процессы производства продукции питания различного назначения.
Организация научно- исследовательско й работы	ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для	

	Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистриро ван Министерство м юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрацион ный N 37510)	питания			
			Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	C/02. 7	7
			Управление проектами и изменениями на предприятии питания	C/03. 7	7
			Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	C/02. 7	7
			Управление проектами и изменениями на предприятии питания	C/03. 7	7
			Разработка		

продукции общественног о питания массового изготовления и специализиро ванных пищевых продуктов	общественног о питания" утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. N 329н (зарегистриро ван Министерство м юстиции Российской Федерации 15 июля 2020 г., регистрацион ный N59004)	производства продукции общественно го питания массового изготовления и специализир ованных пищевых продуктов	промышленности		
			Главный технолог	Е/01. 7	7
			Технология продукции и 		

системного подхода, выработка стратегии действий; - управление проектами на всех этапах его жизненного цикла; - организация и руководство работой командой, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ПК-2. Способен взаимодействовать с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	ИД-1 _{ПК-2} Осуществляет выбор партнеров по бизнесу и заключает с ними договоры с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон ИД-2 _{ПК-2} Владеет навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, в том числе на иностранном языке	ПС "Руководитель предприятия питания", Анализ и оценка деятельности предприятия питания, Уровень 7 ПС "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" Уровень 7
<i>Технологический тип задач профессиональной деятельности:</i>			
- управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специ			

- применение специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания, определение направлений развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции; - разрабатывать и внедрять инновационные технологий продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера			
<i>Проектный тип задач профессиональной деятельности:</i>			
- управление проектами и изменениями на предприятии питания; - контроль за реализацией маркетинговых планов и программ; - оценки рисков и управление качеством путем использования современных методов и разработки новых	ПК-4. Способен управлять проектами и изменениями на предприятии питания	ИД-1_{ПК-4} Разрабатывает и реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания ИД-	

технологических решений			
<i>Научно-исследовательский тип задач профессиональной деятельности:</i>			
- разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения; - внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания; - использование методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания; - использование научных знаний и навыков исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ПК-5. Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1_{ПК-5} Проводит научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска, и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного	

Перечень планируемых результатов обучения и составляющих их компетенций

Код результата обучения	Результат обучения	Компетенции, формируемые в рамках достижения результатов обучения
P1	Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывает стратегию действий.	УК-1, ОПК-1, ПК-3
P2	Осуществляет управление проектами на всех этапах его жизненного цикла	УК-2, ОПК-2, ПК-1, ПК-5
P3	Осуществляет организацию и руководство работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	УК-3, ОПК-3, ПК-1, ПК-4
P4	Осуществляет применение современных коммуникативных технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.	УК-4, ПК-5
P5	Осуществляет анализ и учитывает разнообразие культур в процессе межкульт	

