

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДЕНО
решением Ученого совета университета
от «31» августа 2022 г. Протокол № 1
Председатель совета, ректор университета
2 Коичаров А.Г. _____
(Ф.И.О.)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции
и организация общественного питания

Профиль образовательной программы Технология и организация
общественного питания

Квалификация выпускника магистр

СОГЛАСОВАНО

Представитель от работодателей:
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «РЕСТГРУПП»,
г.Оренбург
Заместитель директора
_____ Тисевич Е.В.



Образовательная программа рассмотрена
и одобрена на заседании учебно-
методической комиссии

Протокол № 9 от «30» августа 2022 г.
Руководитель учебного структурного
подразделения _____ И.В.Васильев

Оренбург 2022 г.

Дополнения и изменения в основную
профессиональную образовательную программу внесены:

решением Ученого совета университета от «__» _____ 20__ г. Протокол № ____ Председатель совета, ректор университета _____ А.Г. Гончаров	решением Ученого совета университета от «__» _____ 20__ г. Протокол № ____ Председатель совета, ректор университета _____ А.Г. Гончаров
--	--

решением Ученого совета университета от «__» _____ 20__ г. Протокол № ____ Председатель совета, ректор университета _____ А.Г. Гончаров	решением Ученого совета университета от «__» _____ 20__ г. Протокол № ____ Председатель совета, ректор университета _____ А.Г. Гончаров
--	--

решением Ученого совета университета от «__» _____ 20__ г. Протокол № ____ Председатель совета, ректор университета _____ А.Г. Гончаров	решением Ученого совета университета от «__» _____ 20__ г. Протокол № ____ Председатель совета, ректор университета _____ А.Г. Гончаров
--	--

решением Ученого совета университета от «__» _____ 20__ г. Протокол № ____ Председатель совета, ректор университета _____ А.Г. Гончаров	решением Ученого совета университета от «__» _____ 20__ г. Протокол № ____ Председатель совета, ректор университета _____ А.Г. Гончаров
--	--

решением Ученого совета университета от «__» _____ 20__ г. Протокол № ____ Председатель совета, ректор университета _____ А.Г. Гончаров	решением Ученого совета университета от «__» _____ 20__ г. Протокол № ____ Председатель совета, ректор университета _____ А.Г. Гончаров
--	--

решением Ученого совета университета от «__» _____ 20__ г. Протокол № ____ Председатель совета, ректор университета _____ А.Г. Гончаров	решением Ученого совета университета от «__» _____ 20__ г. Протокол № ____ Председатель совета, ректор университета _____ А.Г. Гончаров
--	--

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика образовательной программы.....	4
1.1	Квалификация, присваиваемая выпускникам.....	4
1.2	Области/сферы профессиональной деятельности выпускника.....	
1.3	Типы задач профессиональной деятельности и задачи профессиональной деятельности.....	4
1.4	Направленность (профиль) образовательной программы.....	4
1.5	Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	4
1.6	Индикаторы достижения компетенций.....	5
1.7	Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы.....	7
2	Учебный план по образовательной программе.....	
3	Приложения	
3.1	Календарный учебный график	
3.2	Рабочие программы дисциплин	
3.3	Программы практик и научно-исследовательской работы	
3.4	Программа государственной итоговой аттестации	
3.5	Методические материалы	
3.6	Оценочные материалы	
3.6.1	Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся	
3.6.2	Оценочные материалы для итоговой (государственной итоговой) аттестации	
3.7.1	Рабочая программа воспитания	
3.7.2	Календарный план воспитательной работы	

1. Общая характеристика образовательной программы

1.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам: магистр.

1.2 Области/сферы профессиональной деятельности выпускника

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) (в сфере общественного питания).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

1.3 Типы задач профессиональной деятельности задачи профессиональной деятельности:

В рамках освоения программы магистратуры выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

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

1.4 Направленность (профиль) образовательной программы:

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

1.5 Планируемые результаты освоения образовательной программы:

- выпускник должен обладать следующими универсальными компетенциями (УК):

УК–1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий;

УК–2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;

УК–3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели;

УК–4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия;

УК–5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия;

УК–6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.

- выпускник должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений;

ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания;

ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач.

- выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

ПК-1. Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;

ПК-2. Способен оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания;

ПК-3. Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса;

ПК-4. Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

1.6 Индикаторы достижения компетенций

УК -1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи

УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки

УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности

УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение

УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время

УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде

УК-3.2 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды

УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата

УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках

УК-4.2 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами

УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения

УК-5.1 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития, включая мировые религии, философские и этические учения

УК-5.2 Умеет недискриминационно конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции

УК-5.3 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

УК-6.1 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда

УК-6.2 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда

УК-6.3 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата

ОПК-1.1 Критически оценивает экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения

ОПК-1.2 Обосновывает и реализует инновационную политику производства продукции различного назначения

ОПК-1.3 Определяет и оценивает конкурентоспособные концепции предприятия при производстве продукции разного назначения

ОПК-2.1 Решает задачи по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

ОПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции различного назначения

ОПК-2.3 Осуществляет контроль за соблюдением мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество

ОПК-3.2 Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата

ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством

ОПК-4.1 Обосновывает и реализует методы моделирования в производстве продукции питания

ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов в производстве продукции питания

ОПК-4.3 Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания

ОПК-5.1 Использует научные знания для решения организационно-технологических задач

ОПК-5.2 Реализует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

ОПК-5.3 Обеспечивает и реализует современные знания для решения организационно-технологических задач

ПК-1.1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности

ПК-2.1 Критически оценивает эффективность затрат на функционирование

системы качества и безопасности продукции производства продукции питания

ПК-3.1 Находит и использует необходимую информацию о приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом

ПК-4.1 Находит и использует необходимую информацию о приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом

1.7 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы

Реализация программы магистратуры обеспечивается педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми на иных условиях.

Численность педагогических работников, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях, которые ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины более 70 процентов.

Численность педагогических работников, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях, которые являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники более 5 процентов.

Численность педагогических работников, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях, имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе число ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации) более 60 процентов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Оренбургский государственный аграрный университет"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 21.02.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор

"21" февраля 2023

Гончаров А.Г.



по программе магистратуры

19.04.04

Технология продукции и организация общественного питания

Программа магистратуры: Технология и организация общественного питания

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Срок получения образования: 2 г.


Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

и.о. декана

 / Васильев И.В./

Руководитель ОПОП

 / Яичкин В.Н./

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи	-
УК-1.2	Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки	-
УК-1.3	Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассужде	-
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.	-
УК-2.2	Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	-
УК-2.3	Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	-
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.04.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.О.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
УК-3.1	Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	-
УК-3.2	Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	-
УК-3.3	Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	-
Б1.В.04	Технология охлажденных и замороженных продуктов	
Б1.О.07	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального	УК
УК-4.1	Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных зада	-
УК-4.2	Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимо	-
УК-4.3	Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения	-
Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык	
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	
Б1.О.03	Физиология питания	
Б1.О.04	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б1.О.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
УК-5.1	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития, включая мировые религии, философские и этические учения	-
УК-5.2	Умеет недискриминационно конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	-
УК-5.3	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных соц	-
Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык	
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
УК-6.1	Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	-
УК-6.2	Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы раз	-
УК-6.3	Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного	-
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.07	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
ОПК-1.1	Критически оценивает экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения	-
ОПК-1.2	Обосновывает и реализует инновационную политику производства продукции различного назначения	-

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-1.3	Определяет и оценивает конкурентоспособные концепции предприятия при производстве продукции разного назначения	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.07	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-2.1	Решает задачи по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	-
ОПК-2.2	Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции различного назначения	-
ОПК-2.3	Осуществляет контроль за соблюдением мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	-
Б1.О.06	Пищевые и биологические добавки	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК
ОПК-3.1	Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество	-
ОПК-3.2	Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата.	-
ОПК-3.3	Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством	-
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.О.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Этноконфессиональные ценности	
ФТД.02	История пищевых производств	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК
ОПК-4.1	Обосновывает и реализует методы моделирования в производстве продукции питания	-
ОПК-4.2	Осуществляет проектирование технологических процессов в производстве продукции питания	-
ОПК-4.3	Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания	-
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.О.03	Физиология питания	
Б1.О.04	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК
ОПК-5.1	Использует научные знания для решения организационно-технологических задач	-
ОПК-5.2	Реализует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	-
ОПК-5.3	Обеспечивает и реализует современные знания для решения организационно-технологических задач	-
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.О.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	-
ПК-1 .1	Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	-
Б1.В.02	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	
Б1.В.03	Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью	
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.04.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.О.04	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания	-
ПК-2 .1	Критически оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания	-
Б1.В.04	Технология охлажденных и замороженных продуктов	
Б1.О.07	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса	-
ПК-3 .1	Находит и использует необходимую информацию о приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом	-
Б1.В.06	Технология продуктов питания специализированного назначения	
Б1.В.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	
Б1.О.03	Физиология питания	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Этноконфессиональные ценности	
ФТД.02	История пищевых производств	
ПК-4	Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	-
ПК-4 .1	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	-
Б1.В.05	Технология продуктов питания лечебного и профилактического назначения	
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	
Б1.О.06	Пищевые и биологические добавки	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1 ; ПК-2 ; ПК-3 ; ПК-4
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1 ; ПК-2 ; ПК-3 ; ПК-4
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	УК-1; УК-5; УК-6; ОПК-1
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	УК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1
Б1.О.03	Физиология питания	УК-4; ОПК-4; ПК-3
Б1.О.04	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	УК-4; ОПК-4; ПК-1
Б1.О.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	УК-2; УК-4; ОПК-3; ОПК-5
Б1.О.06	Пищевые и биологические добавки	ОПК-2; ПК-4
Б1.О.07	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	УК-3; УК-6; ОПК-1; ПК-2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ПК-1 ; ПК-2 ; ПК-3 ; ПК-4
Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык	УК-4; УК-5
Б1.В.02	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	ПК-1
Б1.В.03	Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью	ПК-1
Б1.В.04	Технология охлажденных и замороженных продуктов	УК-3; ПК-2
Б1.В.05	Технология продуктов питания лечебного и профилактического назначения	ПК-4
Б1.В.06	Технология продуктов питания специализированного назначения	ПК-3
Б1.В.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	ПК-3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	УК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	УК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	УК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	УК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	УК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	УК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	УК-4; УК-6
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	УК-4; УК-6
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	УК-4; УК-6
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	УК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.04.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	УК-2; ПК-1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	УК-2; ПК-1
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1 ; ПК-3 ; ПК-4
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1 ; ПК-3 ; ПК-4
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	УК-2; УК-3; УК-6; ОПК-1; ПК-1
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	УК-1; УК-4; УК-5; ОПК-2; ПК-3 ; ПК-4
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-1; УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1 ; ПК-4
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1 ; ПК-2 ; ПК-3 ; ПК-4
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1 ; ПК-2 ; ПК-3 ; ПК-4
ФТД	Факультативные дисциплины	ОПК-3; ПК-3
ФТД.01	Этноконфессиональные ценности	ОПК-3; ПК-3
ФТД.02	История пищевых производств	ОПК-3; ПК-3

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

	Итого						Курс 1			Курс 2		
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.) %	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4
				Мин.	Макс.	Факт						
Итого (с факультативами)				107	139	124	62	24	38	62	23	39
Итого по ОП (без факультативов)				105	135	120	60	22	38	60	21	39
Дисциплины (модули)	36%	64%	28.5%	51	66	66	45	22	23	21	21	
Обязательная часть				20	24	24	19	16	3	5	5	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений				30	42	42	26	6	20	16	16	
Практика	100%	0%	0%	45	60	45	15		15	30		30
Обязательная часть				45	60	45	15		15	30		30
Часть, формируемая участниками образовательных отношений												
Государственная итоговая аттестация				9	9	9				9		9
Факультативные дисциплины				2	4	4	2	2		2	2	
Учебная нагрузка (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					54.8	-	54	59.2	-	51.8	
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)						-			-		
	в период гос. экзаменов						-			-		
	Контактная работа					18.6	-	16.9	21.3	-	17.9	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						4	1	3	5	2	3
	ЗАЧЕТЫ (За)						11	6	5	4	4	
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)						1		1	1	1	
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					34.5%						
	в интерактивной форме					5.5%						
Объём обязательной части от общего объёма программы						57.5%						
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей)						35.9%						

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гончаров А.Г.
Должность: ректор Университета
Дата подписания: 21.02.2024 14:22:17
Уникальный программный ключ:
a70b95286f9fe44b8a5180b2851f894afce7f09c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Оренбургский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 21.02.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.04

Технология продукции и организация общественного питания

Программа магистратуры: Технология и организация общественного питания

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	научно-исследовательский

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Декан  / Васильев И.В./

Руководитель ОПОП  / Яичкин В.Н./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август														
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31								
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52								
I									*									з	п	п	п																	з	п	п	п	п	п	п	п															
																			к	к	к	к	к																			к	к	к	к	к														
																			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
II										*																																																		

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение	16	14	30	16		16	46
Э	Экзаменационные сессии	1 2/6	1 3/6	2 5/6	1		1	3 5/6
П	Производственная практика		10	10		10	10	20
Пд	Преддипломная практика					10	10	10
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Каникулы	2 2/6	4 5/6	7 1/6	4/6	6 2/6	7	14 1/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	4 (24 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		21	31	52	19	33	52	104

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК
УК-1.1	Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи	-
УК-1.2	Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки	-
УК-1.3	Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.	-
УК-2.2	Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	-
УК-2.3	Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	-
Б1.О.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, выработать командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
УК-3.1	Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	-
УК-3.2	Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	-
УК-3.3	Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	-
Б1.О.07	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.04	Технология охлажденных и замороженных продуктов	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
УК-4.1	Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	-
УК-4.2	Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами.	-
УК-4.3	Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения	-
Б1.О.03	Физиология питания	
Б1.О.04	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б1.О.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
УК-5.1	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития, включая мировые религии, философские и этические учения	-
УК-5.2	Умеет недискриминационно конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	-
УК-5.3	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
УК-6.1	Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	-
УК-6.2	Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	-
УК-6.3	Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.07	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
ОПК-1.1	Критически оценивает экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения	-
ОПК-1.2	Обосновывает и реализует инновационную политику производства продукции различного назначения	-
ОПК-1.3	Определяет и оценивает конкурентоспособные концепции предприятия при производстве продукции разного назначения	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.07	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-2.1	Решает задачи по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	-
ОПК-2.2	Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции различного назначения	-
ОПК-2.3	Осуществляет контроль за соблюдением мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	-
Б1.О.06	Пищевые и биологические добавки	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК
ОПК-3.1	Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество	-
ОПК-3.2	Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата.	-
ОПК-3.3	Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством	-
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.О.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Этноконфессиональные ценности	
ФТД.02	История пищевых производств	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК
ОПК-4.1	Обосновывает и реализует методы моделирования в производстве продукции питания	-
ОПК-4.2	Осуществляет проектирование технологических процессов в производстве продукции питания	-
ОПК-4.3	Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания	-
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.О.03	Физиология питания	
Б1.О.04	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК
ОПК-5.1	Использует научные знания для решения организационно-технологических задач	-
ОПК-5.2	Реализует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	-
ОПК-5.3	Обеспечивает и реализует современные знания для решения организационно-технологических задач	-
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.О.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	-
ПК-1 .1	Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	-
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.О.04	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б1.В.02	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	
Б1.В.03	Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б1.В.ДВ.04.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания	-
ПК-2 .1	Критически оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания	-
Б1.О.07	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.04	Технология охлажденных и замороженных продуктов	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса	-
ПК-3 .1	Находит и использует необходимую информацию о приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом	-
Б1.О.03	Физиология питания	
Б1.В.06	Технология продуктов питания специализированного назначения	
Б1.В.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Этноконфессиональные ценности	
ФТД.02	История пищевых производств	
ПК-4	Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	-
ПК-4 .1	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	-
Б1.О.06	Пищевые и биологические добавки	
Б1.В.05	Технология продуктов питания лечебного и профилактического назначения	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1 ; ПК-2 ; ПК-3 ; ПК-4
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1 ; ПК-2 ; ПК-3 ; ПК-4
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	УК-1; УК-5; УК-6; ОПК-1
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	УК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1
Б1.О.03	Физиология питания	УК-4; ОПК-4; ПК-3
Б1.О.04	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	УК-4; ОПК-4; ПК-1
Б1.О.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	УК-2; УК-4; ОПК-3; ОПК-5
Б1.О.06	Пищевые и биологические добавки	ОПК-2; ПК-4
Б1.О.07	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	УК-3; УК-6; ОПК-1; ПК-2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ПК-1 ; ПК-2 ; ПК-3 ; ПК-4
Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык	УК-4; УК-5
Б1.В.02	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	ПК-1
Б1.В.03	Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью	ПК-1
Б1.В.04	Технология охлажденных и замороженных продуктов	УК-3; ПК-2
Б1.В.05	Технология продуктов питания лечебного и профилактического назначения	ПК-4
Б1.В.06	Технология продуктов питания специализированного назначения	ПК-3
Б1.В.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	ПК-3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	УК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	УК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	УК-1; ПК-1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	УК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	УК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	УК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	УК-4; УК-6
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	УК-4; УК-6
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	УК-4; УК-6
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	УК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.04.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	УК-2; ПК-1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	УК-2; ПК-1
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1 ; ПК-3 ; ПК-4
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1 ; ПК-3 ; ПК-4
Б2.О.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	УК-2; УК-3; УК-6; ОПК-1; ПК-1
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	УК-1; УК-4; УК-5; ОПК-2; ПК-3 ; ПК-4
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-1; УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1 ; ПК-4
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1 ; ПК-2 ; ПК-3 ; ПК-4
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1 ; ПК-2 ; ПК-3 ; ПК-4
ФТД	Факультативные дисциплины	ОПК-3; ПК-3
ФТД.01	Этноконфессиональные ценности	ОПК-3; ПК-3
ФТД.02	История пищевых производств	ОПК-3; ПК-3

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

	Итого						Курс 1			Курс 2		
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
				Мин.	Макс.	Факт						
Итого (с факультативами)				107	139	124	62	24	38	62	23	39
Итого по ОП (без факультативов)				105	135	120	60	22	38	60	21	39
Дисциплины (модули)	36%	64%	28.5%	51	66	66	45	22	23	21	21	
Обязательная часть				20	24	24	19	16	3	5	5	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений				30	42	42	26	6	20	16	16	
Практика	100%	0%	0%	45	60	45	15		15	30		30
Обязательная часть				45	60	45	15		15	30		30
Часть, формируемая участниками образовательных отношений												
Государственная итоговая аттестация				9	9	9				9		9
Факультативные дисциплины				2	4	4	2	2		2	2	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					54.8	-	54	59.2	-	51.8	
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)						-			-		
	в период гос. экзаменов						-			-		
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					18,6	-	16,9	21,3	-	17,9	
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					854	-	270	298	-	286	
	Блок Б2					1620	-		540	-		1080
	Блок Б3					36	-			-		36
	Блок ФТД					64	-	32		-	32	
	Итого по всем блокам					2574	-	302	838	-	318	1116
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)						4	1	3	5	2	3
	ЗАЧЕТЫ (За)						11	6	5	4	4	
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)						1		1	1	1	
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					34.5%						
	в интерактивной форме					5.5%						
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						57.5%						
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						35.94%						