

Приложение № 90
к приказу № 1304 от 21.07.2017

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ПЕТРА ВЕЛИКОГО»

УТВЕРЖДЕН

решением Ученого Совета СПбПУ
от 26 июня 2017 г., протокол № 6

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

по направлению подготовки
**19.04.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

Квалификация:

магистр

Санкт–Петербург

2017

СОДЕРЖАНИЕ

I. Общие положения	4
II. Область применения	5
III. Используемые сокращения.....	5
IV. Характеристика направления подготовки магистров.....	6
V. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры.....	8
VI. Требования к структуре программы магистратуры.....	11
VII. Требования к результатам освоения программы магистратуры.....	16
VIII. Требования к условиям реализации программы магистратуры.....	20
IX. Оценка качества освоения программы магистратуры	28
X. Контроль над соблюдением стандарта.....	30
XI. Список представителей академического сообщества и работодателей, принимавших участие в разработке настоящего образовательного стандарта высшего образования СПбПУ.....	32
XII. Внесение изменений, дополнений.....	33
Приложение 1. Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	34
Приложение 2. Перечень программ магистратуры и соответствующих профессиональных стандартов.....	36
Приложение 3. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	37
Приложение 4. Индикаторы достижения универсальных компетенций.....	38
Приложение 5. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	40
Приложение 6. Обязательные профессиональные компетенции выпускников	

и индикаторы их достижения.....	42
Приложение 7. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	43
Приложение 8. Матрица соответствия компетенций ФГОС ВО и СУОС.....	47

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Образовательный стандарт высшего образования федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» (далее – СУОС ВО СПбПУ, Стандарт) по направлению подготовки магистров 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» разработан в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Требования настоящего СУОС ВО СПбПУ к условиям реализации и результатам освоения основных образовательных программ высшего образования – программ магистратуры не ниже требований, установленных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 20.11.2014 № 1482.

1.3. Настоящий СУОС ВО СПбПУ разработан с учетом требований профессиональных стандартов, перечень которых приведен в Приложении 1.

1.4. Требования СУОС ВО СПбПУ соответствуют Программе развития государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Санкт-Петербургский государственный политехнический университет» на 2010 – 2020 годы и Образовательной политике в части управления и реализации моделей образовательных программ высшего образования, утвержденной приказом СПбПУ от 02.02.2016 № 126 и способствуют решению задач подготовки высококвалифицированных кадров, владеющих передовыми мировыми технологиями, способных решать новые комплексные задачи промышленности и готовых вывести российскую экономику на новый уровень развития.

1.5. Порядок разработки, утверждения и изменения настоящего Стандарта определяется Положением о разработке и утверждении образовательных стандартов

высшего образования СПбПУ и внесении в них изменений, утвержденного Приказом СПбПУ от 16.06.2017 № 1096.

II. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

2.1. Образовательный стандарт высшего образования, установленный СПбПУ самостоятельно, представляет собой совокупность обязательных требований при реализации основных образовательных программ высшего образования – программам магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (далее – программа магистратуры), реализуемым СПбПУ, в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности.

III. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем Стандарте используются следующие сокращения:

з.е.	– зачетная единица;
ОПК	– общепрофессиональная компетенция;
ООП	– основная образовательная программа;
ОТФ	– обобщенная трудовая функция;
ПД	– профессиональная деятельность;
ПК	– профессиональная компетенция;
ПС	– профессиональный стандарт;
сетевая форма	– сетевая форма реализации образовательных программ;
СУОС ВО СПбПУ	– образовательный стандарт, установленный СПбПУ самостоятельно;
УК	– универсальная компетенция;
ФГОС ВО	– федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;
ФГАОУ ВО «СПбПУ», СПбПУ, Уни- верситет	– федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»;
ЭИОС	– электронно-информационная образовательная среда.

IV. ХАРАКТЕРИСТИКА НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ

4.1. Получение образования по программам магистратуры допускается только в образовательной организации высшего образования. Высшее образование по программам магистратуры по данному направлению подготовки, в том числе инклюзивное образование инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – инвалиды и лица с ОВЗ), в соответствии с требованиями настоящего СУОС, может быть получено только в Университете. Получение высшего образования по программам магистратуры в рамках данного направления подготовки в форме самообразования не допускается.

4.2. Обучение по программе магистратуры с присвоением квалификации магистр осуществляется в очной, очно-заочной и заочной формах обучения.

4.3. Содержание высшего образования по направлению подготовки определяется программой магистратуры, разрабатываемой и утверждаемой Университетом в соответствии с требованиями настоящего Стандарта. При разработке программы магистратуры Университет формирует требования к результатам ее освоения в виде универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников (далее вместе – компетенции).

4.4. При реализации программы магистратуры Университет вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ОВЗ электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4.5. Реализация программы магистратуры осуществляется как самостоятельно, так и посредством сетевой формы обучения.

4.6. Программа магистратуры реализуется на государственном языке Российской Федерации – русском и (или) английском языке. По решению Ученого совета СПбПУ возможно проведение обучения на других языках. Документы об образовании и о квалификации (диплом магистра и приложение к нему), государственного образца, выдаются на государственном языке Российской Федерации - русском. По решению Ученого совета СПбПУ могут быть оформлены

дополнительные документы на иностранном языке установленного университетом образца.

4.7. Срок получения образования по программе магистратуры (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 2 года;

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

- при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более, чем на полгода, по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

4.8. Объем программы магистратуры составляет 120 зачетных единиц (далее – з.е.), вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Объем программы магистратуры в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год составляет 60 з.е.

Объем программы магистратуры в очно-заочной или заочной формах обучения, реализуемый за один учебный год, определяется организацией самостоятельно.

Объем программы магистратуры за один учебный год при обучении по индивидуальному плану при ускоренном обучении, вне зависимости от формы обучения составляет не более 75 з.е.

4.9. Реализация программы магистратуры для инвалидов осуществляется с учетом их психофизиологических особенностей и, при наличии соответствующего заявления с их стороны, с обязательным созданием для них специальных условий.

4.10. Программы магистратуры, содержащие сведения, составляющие государственную тайну, разрабатываются и реализуются с соблюдением требований, предусмотренных законодательством Российской Федерации и нормативными правовыми актами в области защиты государственной тайны.

4.11. Программы магистратуры, содержащие научно-техническую информацию, подлежащую экспортному контролю, и в рамках которой (которых) до обучающихся доводятся сведения ограниченного доступа, и (или) в учебных целях используются секретные образцы вооружения, военной техники, их комплектующие изделия, разрабатываются и реализуются с соблюдением требований, предусмотренных законодательством Российской Федерации и нормативными правовыми актами в области экспортного контроля.

V. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ ПРОГРАММУ МАГИСТРАТУРЫ

5.1. Выпускники программы магистратуры готовятся к осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, указанных в п.1.3. настоящего Стандарта.

5.2. Сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сфере педагогической деятельности в профессиональном обучении, профессиональном образовании, дополнительном профессиональном образовании);

15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере ведения и разработки технологических процессов по переработке рыбы и морепродуктов);

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 пр.) – в части оказания услуг населению в сфере общественного питания;

40 Сквозные виды профессиональной деятельности (в сферах организации и проведения научно-исследовательских работ и разработок; технического контроля качества продукции; управления качеством продукции и услуг).

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль над эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль над качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;
- научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

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

5.3. В рамках освоения программы магистратуры выпускники могут готовиться к следующим видам профессиональной деятельности:

- научно-исследовательский;
- организационно-управленческий;
- производственно-технологический;
- проектный;
- маркетинговый;

- педагогический.

5.4. При разработке программы магистратуры Университет ориентируется на научно-исследовательский вид профессиональной деятельности (в качестве основного), что соответствует академической магистратуре.

Направленность программы магистратуры соответствует направлению подготовки в целом или конкретизирует содержание программы магистратуры в рамках направления подготовки путем ориентации ее на:

области и сферы профессиональной деятельности выпускников;
 типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников.

Направленности образовательных программ магистратуры в рамках направления подготовки представлены в Приложении 2.

5.5. Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен быть готов решать профессиональные задачи, структурированные по областям профессиональной деятельности, указанным в Приложении 2 к настоящему Стандарту.

5.6. Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников:

- предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты;

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;

- инновации продуктовые, процессные, технологические, сервисные, организационно-управленческие, экономические, кадровые и др.;

- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

- системы менеджмента качества и безопасности предприятий индустрии питания.

5.7. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ магистратуры

по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», представлен в Приложении 3.

5.8. При разработке программы магистратуры задачи профессиональной деятельности, обобщенные трудовые функции и трудовые функции, к выполнению которых должен быть готов выпускник, из числа установленных в настоящем Стандарте, разработчик выбирает самостоятельно.

VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

6.1. Программа магистратуры формируется из дисциплинарных модулей, модулей проектной деятельности и государственной итоговой аттестации.

6.2. Структура программы магистратуры:

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры в зачетных единицах
Блок 1	Дисциплины (модули)	60
	Базовая часть	15-24
	Вариативная часть	34 - 45
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	51-54
	Вариативная часть	51-54
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6 - 9
Объем программы магистратуры		120

Структура программы магистратуры состоит из следующих элементов:

Обязательный общенаучный дисциплинарный модуль (Fundamentals).

Профессиональные модули (Professional):

- обязательные базовые модули направления;
- обязательные модули направленности (профиля);
- элективные модули направленности (профиля).

Элективные модули мобильности.

Модуль проектной деятельности (Project).

Государственная итоговая аттестация – ГИА.

Элементы программы магистратуры

Название модуля	Составляющие модуля	Трудоемкость (з.е.)
БЛОК 1 «Дисциплины (модули)»		60
Общенаучный дисциплинарный модуль	История и методология науки	3
	Иностранный язык в профессиональной сфере	4
	Научный дискурс	3
	Итого по модулю	10
Базовый модуль направления (УГСН)	Обязательные модули профильной направления (УГСН)	9
	Элективный модуль направления (УГСН)	4
	Итого по модулю	13
Модуль профильной направленности	Обязательные модули направленности (профиля)	24
	Элективный модуль направленности (профиля)	8
	Итого по модулю	32
Модуль мобильности	Итого по модулю	5
БЛОК 2 «Практика»		51 - 54
Модуль проектной деятельности	Рассредоточенные практики и НИР (з.е.), концентрированные практики и НИР (указаны в з.е.)	
	Итого по модулю	51 - 54
БЛОК 3 «Государственная итоговая аттестация»		6-9
	ВКР	6
	Итого ГИА	6
ВСЕГО	-	120
Адаптационный модуль	Факультативные дисциплины для поступивших с непрофильных направлений магистратуры	1

6.3. Унифицированные модули в обязательном порядке включаются в программу магистратуры всех направленностей.

6.4. В составе унифицированного общенаучного модуля реализуются обязательные дисциплины (модули): история и методология науки, иностранный язык в профессиональной сфере, научный дискурс. Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей) определяются УМС СПбПУ/разработчиком ООП.

6.5. Модули профильной направленности программы магистратуры формируются в зависимости от области (сфер) профессиональной деятельности, и индикаторов достижения общепрофессиональных, профессиональных компетенций.

6.6. Профессиональные модули включают «Обязательные базовые модули направления (УГСН)», формирующие компетенции по основному направлению подготовки, вне зависимости от типов задач профессиональной деятельности.

6.7. Наличие или отсутствие профильных составляющих в основной образовательной программе, а также их количество, структура и степень вариативности определяются разработчиком образовательной программы.

6.8. Модули профильной направленности в обязательном порядке содержат вариативную часть (элективные модули профильной направленности), которая может быть представлена как в рамках профильных составляющих, так и вне их и выбирается обучающимися для освоения частных аспектов профессиональной направленности и получения различных результатов обучения в предложенных образовательной программой комбинациях.

6.9. Модуль проектной деятельности является обязательным элементом в программе магистратуры для формирования компетенций, которые не могут быть в полной мере сформированы при других видах учебной деятельности. Проектная деятельность для обучающихся может быть организована в рамках дисциплины (курсовые работы и курсовые проекты), либо в рамках модуля образовательной программы (как междисциплинарный проект), либо в рамках прохождения практики. Проект должен носить междисциплинарный характер и обеспечивать формирование и оценку обобщенных для модуля образовательной программы результатов обучения.

6.10. Проектная деятельность организуется преимущественно с привлечением научных, инновационных и иных подразделений вуза, а также работодателей.

6.11. «Практики» являются структурной составляющей модуля проектной деятельности. Основными видами практики обучающихся по программе магистратуры являются: производственная, преддипломная.

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

6.13. В программе магистратуры в рамках производственной практики устанавливаются следующие типы практик:

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

- преддипломная практика.

6.14. При проектировании программы магистратуры разработчик:

- выбирает один или несколько типов производственной практики из перечня, указанного в п. 6.13 настоящего Стандарта;

- может установить дополнительный тип (типы) производственной практики;

- устанавливает объемы производственной практики каждого типа.

Производственная практика может проводиться в структурных подразделениях организации.

6.15. С целью расширения профессиональных возможностей для обучающихся в состав программы магистратуры включается «модуль мобильности», обеспечивающий формирование компетенций в областях(сферах) деятельности, отличных от данного направления подготовки, но учитывающие требования профессиональных стандартов, указанных в Приложении 1 к настоящему Стандарту.

6.16. В состав Государственной итоговой аттестации входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты. При проектировании основной образовательной программы на защиту ВКР отводится 6 з.е.

6.17. При разработке программы магистратуры обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специализированные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме не менее 30 процентов вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)".

6.18. В рамках программы магистратуры выделяется обязательная часть (базовая) установленная настоящим СУОС ВО СПбПУ вне зависимости от направленности программы, и вариативная часть, формируемая участниками образовательных отношений и определяющая направленность/направленности программы.

На основе требований настоящего стандарта разрабатывается основная образовательная программа магистратуры. Порядок проектирования и реализации программ магистратуры определяется в Положении об основной образовательной программе СПбПУ.

6.19. Университет предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе магистратуры, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

6.20. Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям) включает в себя:

занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации научно-педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся) и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с научно-педагогическими работниками Университета и (или) лицами, привлекаемыми Университетом к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

иную контактную работу (при необходимости), предусматривающую групповую или индивидуальную работу студентов с научно-педагогическими работниками Университета и (или) лицами, привлекаемыми Университетом к реализации образовательных программ на иных условиях, определяемую Университетом самостоятельно.

6.21. Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" должно составлять не более 30 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию этого Блока.

6.22. Реализация части (частей) образовательной программы и государственной итоговой аттестации, в рамках которой (которых) до обучающихся доводятся сведения ограниченного доступа и (или) в учебных целях используются секретные образцы вооружения, военной техники, их комплектующие изделия, не допускается с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

VII. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

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

7.2. Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими универсальными компетенциями:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника программы магистратуры
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке (ах), для академического и профессионального взаимодействия
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

7.3. Выпускник, освоивший программу магистратуры должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника программы магистратуры
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-3. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач
Интеллектуальная собственность	ОПК-4. Способен проводить патентные исследования, определять формы и методы правовой охраны и защиты прав на результаты интеллектуальной деятельности, распоряжаться правами на них для решения за-

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника программы магистратуры
	дач в области развития науки, техники и технологии
Управление качеством	ОПК-5. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и новых технологических решений
Моделирование и проектирование	ОПК-6. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания

7.4. Профессиональные компетенции, устанавливаемые программой магистратуры, формируются на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии), а также, при необходимости, на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам направления подготовки на рынке труда, обобщения зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники в рамках направления подготовки, иных источников (далее – иные требования, предъявляемые к выпускникам).

Профессиональные компетенции могут быть установлены разработчиком в качестве обязательных и (или) рекомендуемых (далее соответственно – обязательные профессиональные компетенции, рекомендуемые профессиональные компетенции).

7.5. При определении профессиональных компетенций, устанавливаемых программой магистратуры, разработчик:

- включает в программу магистратуры все обязательные профессиональные компетенции (при наличии);
- может включить в программу магистратуры одну или несколько рекомендуемых профессиональных компетенций (при наличии);
- самостоятельно устанавливает одну или несколько профессиональных компетенций, исходя из направленности программы магистратуры, на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии), а также, при необходимости, на основе анализа иных

требований, предъявляемых к выпускникам (Разработчик программы магистратуры может не устанавливать профессиональные компетенции самостоятельно при наличии обязательных профессиональных компетенций, а также в случае включения в программу магистратуры рекомендуемых профессиональных компетенций).

Для установления профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов осуществляется выбор профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, из числа указанных в приложении к настоящему Стандарту и (или) иных профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, из реестра профессиональных стандартов, размещенного в программно-аппаратном комплексе «Профессиональные стандарты» Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации (profstandart.rosmintrud.ru) (при наличии соответствующих профессиональных стандартов).

Из каждого выбранного профессионального стандарта выделяется одна или несколько обобщенных трудовых функций (далее – ОТФ), соответствующих профессиональной деятельности выпускников, на основе установленных профессиональным стандартом для ОТФ уровня квалификации и требований раздела «Требования к образованию и обучению». ОТФ может быть выделена полностью или частично.

7.6. Программа магистратуры должна устанавливать следующие обязательные профессиональные компетенции (ПК), структурированные по задачам профессиональной деятельности программы магистратуры, указанные в Приложении 6 к настоящему Стандарту.

7.7. В программе магистратуры могут устанавливаться профессиональные компетенции в соответствии с направленностью программы, формируемые на основе профессиональных стандартов, соответствующие профессиональной деятельности выпускников, а также на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники.

7.8. Соотнесение типов задач профессиональной деятельности и направленностей программ магистратуры, указывается в Приложении 2 настоящего Стандарта.

7.9. При проектировании программы магистратуры разработчики могут дополнить набор профессиональных компетенций выпускников с учетом направленности образовательной программы.

7.10. Общее число осваиваемых компетенций, включая установленные дополнительно, не может превысить 40.

7.11. Совокупность всех универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, установленных программой магистратуры, должна обеспечивать выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность не менее, чем в одной области и (или) сфере профессиональной деятельности, установленной в соответствии с пунктом 5.2 настоящего Стандарта, и (или) решать задачи профессиональной деятельности не менее, чем одного вида, установленного в соответствии с пунктом 5.3 настоящего Стандарта.

7.12. Индикаторы достижения универсальных, общепрофессиональных, обязательных и рекомендуемых профессиональных компетенций устанавливаются в Приложениях 4,5,6, 7 к настоящему Стандарту. Соответствие компетенций, разработанных в настоящем Стандарте, и указанных в ФГОС ВО, представлено в Приложении 8.

7.13. При проектировании программы магистратуры результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам должны быть соотнесены с установленными в программе магистратуры индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам должна обеспечивать формирование у выпускника всех универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, установленных программой магистратуры.

VIII. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

8.1. Требования к условиям реализации программы магистратуры включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы магистратуры, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры.

8.2. Общесистемные требования к реализации программы магистратуры.

8.2.1. Университет должен располагать на праве собственности или ином законном основании материально-технической базой, соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам, обеспечивающей проведение всех видов занятий, предусмотренных учебным планом.

8.2.2. Реализация основной образовательной программы магистратуры требует формирования электронной информационно-образовательной среды (далее – ЭИОС) СПбПУ.

8.2.3. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения должен быть обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к ЭИОС СПбПУ. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и ЭИОС СПбПУ должны обеспечивать возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории Университета, так и вне ее.

8.2.4. ЭИОС СПбПУ должна обеспечивать:

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

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной

аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

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

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

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

8.2.5. Функционирование ЭИОС СПбПУ обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.2.6. При реализации программы магистратуры в сетевой форме требования к реализации программы магистратуры должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы магистратуры в сетевой форме.

8.2.7. Сетевая форма реализации программ магистратуры осуществляется на основании договора между СПбПУ и предприятием (группой предприятий) – заказчиком программы и другими организациями, осуществляющими образовательную деятельность, участвующими в образовательном процессе. Договор должен включать сведения, указанные в части 3 статьи 15 «Закона об образовании в Российской Федерации».

8.2.8. При реализации программы магистратуры на созданных в установленном порядке в иных организациях кафедрах или иных структурных подразделениях организации требования к реализации программы магистратуры должны обеспечиваться совокупностью ресурсов указанных организаций.

8.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры.

8.3.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения должны быть укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы магистратуры, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности. Конкретные требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению определяются в примерных основных образовательных программах.

8.3.2. Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

8.3.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся получать знания, умения и навыки, предусмотренные программой магистратуры.

8.3.4. Университет должен быть обеспечен необходимым комплектом программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

При необходимости наличия лицензионного программного обеспечения Университет должен иметь количество лицензий, необходимое для обеспечения аудиторной и самостоятельной работы обучающихся.

8.3.5. ЭИОС, включающая электронно-библиотечные системы (электронную библиотеку), должна обеспечивать одновременный доступ к системе не менее 25 процентов обучающихся по программе магистратуры.

8.3.6. В случае неиспользования в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) практик и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

8.3.7. Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению (при необходимости).

8.3.8. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

8.3.9. Перечень материально-технического обеспечения, минимально необходимый для реализации программ магистратуры, включает в себя:

материально-техническую базу, обеспечивающую проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом;

компьютерный класс с локальной сетью для работы с лицензионными программами;

индивидуальный доступ к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать возможность доступа обучающегося из любой точки, в

которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне нее.

В случае реализации программы магистратуры в сетевой форме требования к реализации программы магистратуры должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы магистратуры в сетевой форме

В случае реализации программы магистратуры на созданных в установленном порядке в иных организациях кафедрах или иных структурных подразделениях организации требования к реализации программы магистратуры должны обеспечиваться совокупностью ресурсов указанных организаций.

8.3.10. Помещения, предназначенные для проведения лабораторных занятий, а также расположенные в них лабораторные установки должны соответствовать действующим санитарно-гигиеническим нормам, требованиям техники безопасности и эргономики.

8.3.11. Лабораторные занятия (лабораторные работы) и исследовательские работы должны проводиться в специально оборудованных учебных или научно-исследовательских лабораториях СПбПУ, а при необходимости – в производственных и исследовательских лабораториях предприятий, организаций и учреждений, участвующих в образовательном процессе СПбПУ.

8.3.12. Количество лабораторных установок (стендов) должно быть достаточным для обеспечения эффективной самостоятельной работы студентов одной учебной группы (подгруппы) и для достижения целей, определяемых содержанием лабораторных работ. Исключение могут составить научные и производственные установки, системы и устройства, уникальные в техническом или в каком-либо ином отношении.

8.3.13. Материально-техническое обеспечение лабораторных установок должно соответствовать современному уровню постановки и проведения научного эксперимента или производственного испытания.

8.4. Требования к кадровым условиям реализации программ магистратуры.

8.4.1. Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237), и профессиональным стандартам (при наличии).

8.4.2. Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должна составлять не менее 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

8.4.3. Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должно составлять не менее 2 в журналах, индексируемых в базах данных Web of Science или Scopus, или не менее 20 в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования.

8.4.4. Реализация программы магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

8.4.5. 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, должна составлять не менее 70 процентов.

8.4.6. 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, должна быть не менее:

80 процентов для программ академической магистратуры;

65 процентов для программ прикладной магистратуры.

8.4.7. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) 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, должна быть не менее:

10 процентов для программ академической магистратуры;

20 процентов для программ прикладной магистратуры.

8.4.8. Общее руководство научным содержанием программы магистратуры определенной направленности (профиля) должно осуществляться штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

8.5. Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры.

8.5.1. Финансирование реализации программ магистратуры должно осуществляться в объеме не ниже установленных государственных нормативных

затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного направления подготовки.

8.5.2. Нормативные затраты на подготовку одного магистра за учебный год по данному направлению подготовки должны учитывать:

- соотношение численности преподавателей и студентов;
- соотношение численности учебно-вспомогательного персонала и научно-педагогических работников;
- объем средств, необходимых для выплаты заработной платы научно-педагогическим работникам, обеспечивающих реализацию образовательных дисциплин (модулей) в течение года;
- объем средств, направленных на обеспечение реализации модуля проектной деятельности (в том числе организацию стационарных и выездных практик);
- объем средств, требующихся для содержания минимально необходимого материально-технического обеспечения программы (указанного в разделе 8.4.).

8.5.3. Финансирование образовательного процесса при сетевых формах реализации программ формируется на основе договорных отношений участников сетевого взаимодействия.

8.5.4. Финансовое обеспечение программы магистратуры может включать софинансирование образовательного процесса со стороны предприятия заказчика программы, в том числе на основе договоров о целевой подготовке. Средства софинансирования расходуются на материально-техническое, учебно-методическое обеспечение образовательного процесса, дополнительную оплату труда педагогических работников и иные цели направленные на повышение качества подготовки выпускников.

8.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры.

8.6.1. Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

8.6.2. В целях совершенствования программы магистратуры Университета при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников Университета.

8.6.3. В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе магистратуры обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

8.6.4. Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе магистратуры в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе магистратуры требованиям настоящего Стандарта.

8.6.5. Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе зарубежными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших программу магистратуры, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда.

IX. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

9.1. Ответственность за обеспечение качества подготовки обучающихся при реализации программ магистратуры получение обучающимися требуемых настоящим СУОС СПбПУ результатов обучения несет Университет.

9.2. Оценка качества освоения программы магистратуры обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию и независимую оценку качества.

Для осуществления процедур промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации обучающихся должны быть созданы соответствующие фонды оценочных средств, содержащие индикаторы достижения компетенций, заявленные в программе магистратуры, позволяющие оценить результаты обучения по отдельным дисциплинам (модулям), практикам и научно-исследовательской работе.

Разработчик образовательной программы самостоятельно формирует фонды оценочных средств по дисциплине (модулю), практикам, государственной итоговой аттестации, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций через оценку индикаторов их достижения.

Конкретные формы и процедуры контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине (модулю), практике и научно-исследовательской работе устанавливаются образовательной программой (в том числе особенности процедур контроля успеваемости и промежуточной аттестации при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья) и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определяемые локальными нормативными актами СПбПУ.

9.3. Промежуточная аттестация унифицированных модулей настоящего Стандарта проводится с применением единых оценочных средств, установленных Университетом, либо с применением оценочных средств разработчика образовательной программы, прошедших экспертизу учебно-методического совета СПбПУ.

9.4. В целях приближения контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности структурное подразделение СПбПУ, реализующее программу магистратуры, может привлечь к ее проведению, а также экспертизе основных образовательных программ, разработанных на основе СУОС, научно-педагогических работников, не участвовавших в реализации части образовательной программы, по которой проводится промежуточная аттестация, и (или) работодателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также научно-

педагогических работников смежных образовательных областей других образовательных организаций, специалистов по разработке и сертификации оценочных средств.

9.5. Обучающимся должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик, а также работы отдельных преподавателей путем анонимного заполнения студентами опросных листов.

9.6. Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. В модуль «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

9.7. Содержание выпускной квалификационной работы должно продемонстрировать профессионализм студента (выпускника), способного применить на практике знание последних значимых разработок и открытий в области производства продукции (услуг) общественного питания, проектирования, функционирования и развития предприятий индустрии питания.

9.8. Разработчик ООП самостоятельно определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы на основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации для программ магистратуры, в том числе с учетом особенностей этих процедур для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Х. КОНТРОЛЬ НАД СОБЛЮДЕНИЕМ СТАНДАРТА

10.1. Контроль над соблюдением обязательных требований настоящего образовательного стандарта СПбПУ организует и осуществляет Дирекция основных образовательных программ.

10.2. Контроль предусматривает следующие мероприятия:

- проверку соблюдения обязательных требований образовательного стандарта при утверждении образовательных программ по направлению подготовки магистров

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», разработанной по данному образовательному стандарту СПбПУ;

- проверку соблюдения обязательных требований образовательного стандарта СПбПУ при внесении изменений в образовательную программу по направлению подготовки магистров, разработанной по данному СУОС;

- проверку соблюдения обязательных требований образовательного стандарта СПбПУ при реализации образовательной программы по направлению подготовки магистров 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» разработанной по данному СУОС (с периодичностью не реже одного раз в год).

**XI. СПИСОК ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ АКАДЕМИЧЕСКОГО СООБЩЕСТВА
И РАБОТОДАТЕЛЕЙ, ПРИНИМАВШИХ УЧАСТИЕ В РАЗРАБОТКЕ
НАСТОЯЩЕГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ СПБПУ**

Разработчики:

СПбПУ	Профессор, д.э.н.	Е.В. Чернова
СПбПУ	Доцент, к.т.н.	Н.В. Барсукова
СПбПУ	Доцент, к.т.н.	А.А. Смоленцева
СПбПУ	Старший преподаватель	И.А. Тимошенкова

Эксперты:

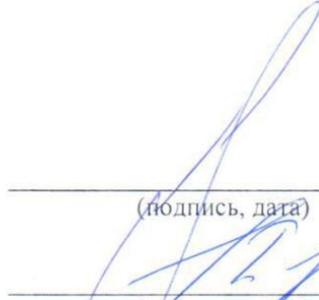
Название организации	Должность	И.О.Фамилия
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Калининградский государственный технический университет"	Ректор	В.А. Волкогон
ООО «ПРОТЕИН»	Генеральный директор, д.т.н.	В.Н.Красильников
ЗАО «ФИРМА ФЛОРИДАН»	Генеральный директор	Е.П.Чернышов
Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт жиров»	Зав. отделом лечебно-профилактического и детского питания, к.т.н.	Л.В. Гапонова

ХII. ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ

Процедуры внесения изменений и дополнений к настоящему СУОС ВО СПбПУ определяются Положением о разработке и утверждении образовательных стандартов высшего образования СПбПУ и внесении в них изменений.

СОГЛАСОВАНО:

Проректор
по образовательной деятельности



(подпись, дата)

Е.М. Разинкина

Руководитель ДООП



(подпись, дата)

Л.В. Панкова

Директор ВШБТиПТ



(подпись, дата)

Ю.Г. Базарнова

Приложение 1
к образовательному стандарту высшего образования
по направлению подготовки 19.04.04 «Технология
продукции и организация общественного питания»

**Перечень профессиональных стандартов,
соответствующих профессиональной деятельности выпускников,
освоивших программу магистратуры по направлению подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
01 Образование и наука		
1.	01.003	Профессиональный стандарт «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 613н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38994)
2.	01.004	Профессиональный стандарт «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2015 г., регистрационный 38993)
15 Рыбоводство и рыболовство		
3.	15.015	Профессиональный стандарт «Технолог по переработке рыбы и морепродуктов», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25.12.2014 г. № 1135н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.01.2015 г., регистрационный номер 35717)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
4.	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02.06.2015 г., регистрационный номер 37510)
40 Сквозные виды профессиональной деятельности		
5.	40.010	Профессиональный стандарт «Специалист по техническому контролю качества продукции», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21.03.2017 г. № 292н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 06.04.2017 г., регистрационный № 46271)
6.	40.011	Профессиональный стандарт «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04.03.2014 № 121н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.03.2014 г., регистрационный № 31692)

7.	40.062	Профессиональный стандарт «Специалист по качеству продукции», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31.10.2014 № 856н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.11.2014 г., регистрационный № 34920)
----	--------	--

Приложение 2
к образовательному стандарту высшего образования
по направлению подготовки 19.04.04 «Технология
продукции и организация общественного питания»

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности	Виды ПД и (или) типы задач ПД	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности
40 Сквозные виды профессиональной деятельности (в сферах организации и проведения научно-исследовательских работ и разработок; технического контроля качества продукции)	Научно-исследовательский (вид ПД)	Осуществление научных работ в соответствующей области знаний	Инновации продуктовые, процессные, технологические, сервисные, организационно-управленческие, экономические, кадровые и др.
33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)	Организационно-управленческий (тип задач ПД)	Стратегическое управление развитием предприятия питания	Предприятия индустрии питания
40 Сквозные виды профессиональной деятельности (в сфере управления качеством продукции и услуг)		Организация проведения работ по управлению качеством и безопасностью продукции и услуг	Системы менеджмента качества и безопасности предприятий индустрии питания
15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере ведения и разработки технологических процессов по переработке рыбы и морепродуктов)	Производственно-технологический (тип задач ПД)	Разработка конкурентоспособной продукции и технологических решений ее производства, технической и технологической документации	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
33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)	Проектный (тип задач ПД)	Проектная деятельность в индустрии питания	Предприятия индустрии питания
	Педагогический (тип задач ПД)	Преподавание по программам магистратуры и ДПП, ориентированным на соответствующий уровень квалификации	Образовательные стандарты Образовательные программы профессионального обучения, ВО, ДПП Учебная и учебно-методическая документация Электронные, дистанционные и интерактивные образовательные технологии

Приложение 3
к образовательному стандарту высшего образования
по направлению подготовки 19.04.04 «Технология
продукции и организация общественного питания»

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	Код	Наименование	уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
33.008 «Руководитель предприятия питания»	С	Стратегическое управление развитием предприятия	7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	С/01.7	7
				Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	С/02.7	7
				Управление проектами и изменениями на предприятии питания	С/03.7	7

Приложение 4
к образовательному стандарту высшего образования
по направлению подготовки 19.04.04 «Технология
продукции и организация общественного питания»

Индикаторы достижения универсальных компетенций

Компетенция	Индикаторы достижения компетенции
<p>УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий</p>	<p>ИД-1_{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.</p> <p>ИД-2_{УК-1} Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения.</p> <p>ИД-3_{УК-1} Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности</p>
<p>УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>ИД-1_{УК-2} Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения.</p> <p>ИД-2_{УК-2} Способен видеть образ результата деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата.</p> <p>ИД-3_{УК-2} Формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения.</p> <p>ИД-4_{УК-2} Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами.</p> <p>ИД-5_{УК-2} Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях.</p> <p>ИД-6_{УК-2} Предлагает возможные пути (алгоритмы) внедрения в практику результатов проекта (или осуществляет его внедрение)</p>
<p>УК-3. Способен организовать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>ИД-1_{УК-3} Выработывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели.</p> <p>ИД-2_{УК-3} Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.</p> <p>ИД-3_{УК-3} Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон.</p>

Компетенция	Индикаторы достижения компетенции
	<p>ИД-4_{УК-3} Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий.</p> <p>ИД-5_{УК-3} Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений</p>
<p>УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке (ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>ИД-1_{УК-4} Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)</p> <p>ИД-2_{УК-4} Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.</p> <p>ИД-3_{УК-4} Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях</p>
<p>УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>ИД-1_{УК-5} Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей.</p> <p>ИД-2_{УК-5} Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p>
<p>УК-6. Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>ИД-1_{УК-6} Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.</p> <p>ИД-2_{УК-6} Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста.</p> <p>ИД-3_{УК-6} Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-4_{УК-6} Действует в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом имеющихся ресурсов</p>

Приложение 5
к образовательному стандарту высшего образования
по направлению подготовки 19.04.04 «Технология
продукции и организация общественного питания»

**Общепрофессиональные компетенции выпускников
и индикаторы их достижения**

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-1 _{ОПК-1} Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику ИД-2 _{ОПК-1} Разрабатывает конкурентоспособные концепции
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 _{ОПК-2} Проводит анализ технологических процессов производства продукции как объекта управления ИД-2 _{ОПК-2} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-3. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД-1 _{ОПК-3} Обосновывает цели и задачи исследования; анализирует и выбирает методы исследования ИД-2 _{ОПК-3} Проводит научные исследования в области технологии продукции и оказания услуг в предприятиях индустрии питания с использованием передового отечественного и зарубежного опыта ИД-3 _{ОПК-3} Владеет методиками обработки результатов исследований
Интеллектуальная собственность	ОПК-4. Способен проводить патентные исследования, определять формы и методы правовой охраны и защиты прав на результаты интеллектуальной деятельности, распоряжаться правами на них для решения задач в области развития науки, техники и технологии	ИД-1 _{ОПК-4} Выбирает формы и методы правовой охраны результатов интеллектуальной деятельности ИД-2 _{ОПК-4} Решает задачи, связанные с использованием результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации для создания инновационной продукции и услуг, в том числе ориентированных на зарубежные рынки
Управление качеством	ОПК-5. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и новых технологических решений	ИД-1 _{ОПК-5} Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции
Моделирование	ОПК-6. Способен использо-	ИД-1 _{ОПК-6} Моделирует, исследует, проектирует,

Категория общепрофес- сиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
и проектирова- ние	вать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции пи- тания	ет и/или оптимизирует состав пищевой про- дукции и параметры процесса производства продуктов питания, в том числе с использо- ванием биологически активных добавок ИД-2 _{ОПК-6} Моделирует и исследует изменения вкуса, цвета и аромата пищевых продуктов ИД-3 _{ОПК-6} Разрабатывает или совершенствует технология производства продукции индуст- рии питания различного назначения, в том числе для здорового питания

Приложение 6
к образовательному стандарту высшего образования
по направлению подготовки 19.04.04 «Технология
продукции и организация общественного питания»

Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Виды ПД и (или) типы задач ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Осуществление научных работ в соответствующей области знаний	научно-исследовательский	Инновации продуктовые, процессные, технологические, сервисные, организационно-управленческие, экономические, кадровые и др. Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания.	Организация научно-исследовательской работы	ПК-1. Способен самостоятельно проводить научные исследования и внедрять их результаты в работу предприятий индустрии питания	ИД-1 ПК-1 Разрабатывает планы и программы проведения исследований и разработок ИД-2 ПК-1 Организует сбор и изучение научно-технической информации по теме исследований и разработок ИД-3 ПК-1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности ИД-4 ПК-1 Проводит анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений и осуществляет их практическое использование	Анализ опыта
				ПК-2. Способен осуществлять организацию работ по разработке и внедрению новых методов и средств санитарно-технического контроля	ИД-1 ПК-2 Анализирует нормативные документы в области санитарно-технического контроля качества продукции и современные средства измерений и контроля качества продуктов питания ИД-2 ПК-2 Анализирует состояние технического контроля качества продукции на производстве и организует работы по разработке и/или внедрению новых методов и средств технического контроля	

Приложение 7
к образовательному стандарту высшего образования
по направлению подготовки 19.04.04 «Технология
продукции и организация общественного питания»

Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Тип задач профессиональной деятельности	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Стратегическое управление развитием предприятия питания	Организационно-управленческий	Предприятия индустрии питания	Управление развитием и функционированием предприятия	ПК-3. Способен осуществлять анализ и оценку деятельности предприятия питания	ИД-1 ПК-3 Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания для принятия стратегических и оперативных управленческих решений ИД-2 ПК-3 Разрабатывает предложения по формированию и совершенствованию продукции и организации обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания»
				ПК-4. Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития предприятия питания	ИД-1 ПК-4 Проводит диагностику систем и структур предприятия с целью оптимизации, улучшения или совершенствования его деятельности и определяет задачи и цели развития предприятия ИД-2 ПК-4 Выявляет проблемы, формирует, реализует стратегии развития предприятия питания (экономической, технологической, маркетинговой, финансовой, кадровой, социальной и др.)	

Задача ПД	Тип задач профессиональной деятельности	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<p>Организация проведения работ по управлению качеством и безопасностью продукции и услуг</p>		<p>Системы менеджмента качества и безопасности предприятий индустрии питания</p>	<p>Управление качеством и безопасностью продукции и услуг</p>	<p>ПК -5. Способен проводить работы по разработке, внедрению и сопровождению систем управления качеством и безопасностью продукции и услуг в предприятии индустрии питания</p>	<p>ИД-1 ПК-5 Организует работы по проектированию, внедрению и контролю функционирования систем менеджмента качества и безопасности ИД-2 ПК-5 Обеспечивает функционирование и совершенствование действующей в организации системы менеджмента качества и безопасности ИД-3 ПК-5 Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о возможности разработки интегрированной системы менеджмента в предприятии ИД-4 ПК-5 Обеспечивает контроль биологической безопасности сырья и готовой биотехнологической продукции</p>	<p>Анализ опыта</p>
<p>Разработка конкурентоспособной продукции и технологических решений ее производства, технической и технологической документации</p>	<p>Производственно-технологический</p>	<p>Продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства Методы и сред-</p>	<p>Совершенствование технологии и технологических процессов производства продукции предприятий индустрии питания</p>	<p>ПК-6. Способен осуществлять модификацию и разрабатывать конкурентоспособную продукцию предприятий индустрии питания</p>	<p>ИД-1 ПК-6 Участвует в маркетинговых исследованиях по оценке потребительских предпочтений и привлекательности продукции ИД-2 ПК-6 Проводит исследовательские и экспериментальные работы с целью модификации или разработки новой продукции ИД-3 ПК-6 Разрабатывает и утверждает техническую документацию на производство модифицированной и новой продукции</p>	<p>Анализ опыта</p>

Задача ПД	Тип задач профессиональной деятельности	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
		ства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания		ПК-7. Способен разрабатывать технологические процессы производства продукции индустрии питания с учетом экологических последствий их применения	ИД-1 ПК-7 Применяет способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в технологическом процессе производства продукции питания ИД-2 ПК-7 Разрабатывает технологии переработки и утилизации отходов индустрии питания ИД-3 ПК-7 Использует биологические методы для очисткитехносферы	Анализ опыта
Проектная деятельность в индустрии питания	Проектный	Предприятия индустрии питания	Проектирование, реконструкция, реинжиниринг, ребрендинг предприятий индустрии питания	ПК-8. Способен управлять проектами и изменениями на предприятиях индустрии питания	ИД-1 ПК-8 Оценивает эффективность изменений в деятельности предприятия питания при реализации различных видов и направленностей проектов, повышающих конкурентоспособность предприятия индустрии питания ИД-2 ПК-8 Планирует этапы работ и контролирует реализацию проектов строительства и реконструкции предприятий питания ИД-3 ПК-8 Формирует технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания ИД-4 ПК-8 Разрабатывает планировки новых или реконструкцию и модернизацию действующих предприятий (цехов, участков) ИД-5 ПК-8 Разрабатывает предложения по внедрению нового оборудования	Анализ опыта

Задача ПД	Тип задач профессиональной деятельности	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
					и технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства	
Преподавание по программам магистратуры и ДПП, ориентированным на соответствующий уровень квалификации	Педагогический	Образовательные стандарты Образовательные программы профессионального обучения, ВО, ДПП Учебная и учебно-методическая документация Электронные, дистанционные и интерактивные образовательные технологии	Образовательная деятельность	ПК-9. Способен осуществлять преподавание учебных курсов, дисциплин (модулей) или проведение отдельных видов учебных занятий по программам магистратуры и (или) ДПП	ИД-1 ПК-9 Проводит учебные занятия по программам магистратуры и (или) ДПП	Профессиональный стандарт 01.004 «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»
				ПК-10. Способен разрабатывать под руководством специалиста более высокой квалификации учебно-методического обеспечения реализации учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий программ магистратуры и (или) ДПП	ИД-1 ПК-10 Разрабатывает и обновляет (в составе группы разработчиков и (или) под руководством специалиста более высокого уровня квалификации) учебные пособия, методические и учебно-методические материалы, в том числе оценочные средства, обеспечивающие реализацию учебных курсов, дисциплин (модулей) программ магистратуры и (или) ДПП	

Приложение 8
к образовательному стандарту высшего образования
по направлению подготовки 19.04.04 «Технология
продукции и организация общественного питания»

Матрица соответствия компетенций ФГОС ВО и СУОС

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
Общекультурные компетенции (ОК)					
ОК-1	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-1 _{УК-1}	Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
ОК-1	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-2 _{УК-1}	Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения
ОК-1	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-3 _{УК-1}	Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности
ОК-1	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-6 _{УК-2}	Предлагает возможные пути (алгоритмы) внедрения в практику результатов проекта (или осуществляет его внедрение)

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД-1 <small>УК-5</small>	Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД-2 <small>УК-5</small>	Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
ОК-3	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	УК-6	Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1 <small>УК-6</small>	Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития
ОК-3	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	УК-6	Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-2 <small>УК-6</small>	Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста
ОК-3	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	УК-6	Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-3 <small>УК-6</small>	Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда
ОК-3	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	УК-6	Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-4 <small>УК-6</small>	Действует в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
			мооценки		
Обще профессиональные компетенции (ОПК)					
ОПК-1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-5 <small>УК-2</small>	Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях
ОПК-1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке (ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-1 <small>УК-4</small>	Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)
ОПК-1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке (ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-2 <small>УК-4</small>	Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные
ОПК-1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке (ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-3 <small>УК-4</small>	Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях
ОПК-2	готовность руководить коллективом в сфере	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цик-	ИД-4 <small>УК-2</small>	Организует и координирует работу участников проекта, способствует конст-

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия		ла		руктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами
ОПК-2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	УК-3	Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-1 УК-3	Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели
ОПК-2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	УК-3	Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-2 УК-3	Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий
ОПК-2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	УК-3	Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-3 УК-3	Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	УК-3	Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-4 <small>УК-3</small>	Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий
ОПК-2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	УК-3	Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-5 <small>УК-3</small>	Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений
ОПК-3	способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-1 <small>ОПК-1</small>	Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику
ОПК-3	способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материаль-	ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-2 <small>ОПК-1</small>	Разрабатывает конкурентоспособные концепции

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	ными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции				
ОПК-4	способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	ПК-6	Способен осуществлять модификацию и разрабатывать конкурентоспособную продукцию предприятий индустрии питания	ИД-3 ПК-6	Разрабатывает и утверждает техническую документацию на производство модифицированной и новой продукции
ОПК-5	способность создавать и поддерживать имидж предприятия	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1 УК-2	Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения
ОПК-5	способность создавать и поддерживать имидж предприятия	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-2 УК-2	Способен видеть образ результата деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата
-	-	ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 ОПК-2	Проводит анализ технологических процессов производства продукции как объекта управления
-	-	ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-2 ОПК-2	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
-	-	ОПК-4	Способен проводить патентные исследования, определять формы и методы правовой охраны и защиты прав на результаты интеллектуальной деятельности, распоряжаться правами на них для решения задач в области развития науки, техники и технологии	ИД-1 _{ОПК-4}	Выбирает формы и методы правовой охраны результатов интеллектуальной деятельности
-	-	ОПК-4	Способен проводить патентные исследования, определять формы и методы правовой охраны и защиты прав на результаты интеллектуальной деятельности, распоряжаться правами на них для решения задач в области развития науки, техники и технологии	ИД-2 _{ОПК-4}	Решает задачи, связанные с использованием результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации для создания инновационной продукции и услуг, в том числе ориентированных на зарубежные рынки
-	-	ОПК-6	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИД-2 _{ОПК-6}	Моделирует и исследует изменения вкуса, цвета и аромата пищевых продуктов
Профессиональные компетенции (ПК)					
производственно-технологическая деятельность					
ПК-1	готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать	ПК-2	Способен осуществлять организацию работ по разработке и внедрению новых методов и средств санитарно-технического контроля	ИД-1 _{ПК-2}	Анализирует нормативные документы в области санитарно-технического контроля качества продукции и современные средства измерений и контроля качества продуктов питания

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность				
ПК-2	Способен анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	ПК -5	Способен проводить работы по разработке, внедрению и сопровождению систем управления качеством и безопасностью продукции и услуг в предприятии индустрии питания	ИД-3 ПК-5	Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о возможности разработки интегрированной системы менеджмента в предприятии
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	ОПК-5	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и новых технологических решений	ИД-1 ОПК-5	Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
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	ПК -5	Способен проводить работы по разработке, внедрению и сопровождению систем управления качеством и безопасностью продукции и услуг в предприятии индустрии питания	ИД-1 ПК-5	Организует работы по проектированию, внедрению и контролю функционирования систем менеджмента качества и безопасности
ПК-5	способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	ПК -5	Способен проводить работы по разработке, внедрению и сопровождению систем управления качеством и безопасностью продукции и услуг в предприятии индустрии питания	ИД-2 ПК-5	Обеспечивает функционирование и совершенствование действующей в организации системы менеджмента качества и безопасности
ПК-7	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ОПК-6	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИД-3 ОПК-6	Разрабатывает или совершенствует технологию производства продукции индустрии питания различного назначения, в том числе для здорового питания

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
ПК-7	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ПК-6	Способен осуществлять модификацию и разрабатывать конкурентоспособную продукцию предприятий индустрии питания	ИД-2 ПК-6	Проводит исследовательские и экспериментальные работы с целью модификации или разработки новой продукции
организационно-управленческая деятельность					
ПК-8	способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	ПК-4	Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития предприятия питания	ИД-2 ПК-4	Выявляет проблемы, формирует, реализует стратегии развития предприятия питания (экономическую, технологическую, маркетинговую, финансовую, кадровую, социальную и др.)
ПК-9	способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	ПК-4	Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития предприятия питания	ИД-1 ПК-4	Проводит диагностику систем и структур предприятия с целью оптимизации, улучшения или усовершенствования его деятельности и определяет задачи и цели развития предприятия
ПК-11	способность анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	ПК-3	Способен осуществлять анализ и оценку деятельности предприятия питания	ИД-1 ПК-3	Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания для принятия стратегических и оперативных управленческих решений

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
ПК-13	способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	ПК-8	Способен управлять проектами и изменениями на предприятиях индустрии питания	ИД-1 ПК-8	Оценивает эффективность изменений в деятельности предприятия питания при реализации различных видов и направленностей проектов, повышающих конкурентоспособность предприятия индустрии питания
ПК-14	способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	ПК-3	Способен осуществлять анализ и оценку деятельности предприятия питания	ИД-2 ПК-3	Разрабатывает предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка
научно-исследовательская деятельность					
ПК-16	способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации	ОПК-3	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД-1 ОПК-3	Обосновывает цели и задачи исследования; анализирует и выбирает методы исследования

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач				
ПК-17	способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК-1	Способен самостоятельно проводить научные исследования и внедрять их результаты в работу предприятий индустрии питания	ИД-3 ПК-1	Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-18	владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	ОПК-3	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД-2 ОПК-3	Проводит научные исследования в области технологии продукции и оказания услуг в предприятиях индустрии питания с использованием передового отечественного и зарубежного опыта
ПК-19	готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	ПК-1	Способен самостоятельно проводить научные исследования и внедрять их результаты в работу предприятий индустрии питания	ИД-2 ПК-1	Организует сбор и изучение научно-технической информации по теме исследований и разработок

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
ПК-20	способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	ПК-2	Способен осуществлять организацию работ по разработке и внедрению новых методов и средств санитарно-технического контроля	ИД-2 ПК-2	Анализирует состояние технического контроля качества продукции на производстве и организует работы по разработке и/или внедрению новых методов и средств технического контроля
ПК-21	способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	ОПК-6	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИД-1 ОПК-6	Моделирует, исследует, проектирует и/или оптимизирует состав пищевой продукции и параметры процесса производства продуктов питания, в том числе с использованием биологически активных добавок
ПК-22	способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	ОПК-3	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД-3 ОПК-3	Владеет методиками обработки результатов исследований
ПК-23	способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и	ПК-1	Способен самостоятельно проводить научные исследования и внедрять их результаты в работу предприятий индустрии питания	ИД-1 ПК-1	Разрабатывает планы и программы проведения исследований и разработок

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания				
ПК-24	способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	ПК-1	Способен самостоятельно проводить научные исследования и внедрять их результаты в работу предприятий индустрии питания	ИД-4 ПК-1	Проводит анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений и осуществляет их практическое использование
маркетинговая деятельность					
ПК-27	способность разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность пред-	ПК-6	Способен осуществлять модификацию и разрабатывать конкурентоспособную продукцию предприятий индустрии питания	ИД-1 ПК-6	Участвует в маркетинговых исследованиях по оценке потребительских предпочтений и привлекательности продукции

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	приятия питания				
проектная деятельность					
ПК-29	способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	ПК-8	Способен управлять проектами и изменениями на предприятиях индустрии питания	ИД-2 _{ПК-8}	Планирует этапы работ и контролирует реализацию проектов строительства и реконструкции предприятий питания
ПК-29	способность планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-3 _{УК-2}	Формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения
ПК-30	способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания	ПК-8	Способен управлять проектами и изменениями на предприятиях индустрии питания	ИД-3 _{ПК-8}	Формирует технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания
ПК-31	способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	ПК-8	Способен управлять проектами и изменениями на предприятиях индустрии питания	ИД-4 _{ПК-8}	Разрабатывает планировки новых или реконструкцию и модернизацию действующих предприятий (цехов, участков)

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
ПК-31	способность применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	ПК-8	Способен управлять проектами и изменениями на предприятиях индустрии питания	ИД-5 _{ПК-8}	Разрабатывает предложения по внедрению нового оборудования и технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства