

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

Утверждаю:

Ректор университета,
профессор В.И. Теплов



«11» января 2021 года

**Основная профессиональная
образовательная программа высшего
образования - программа магистратуры**

Направление подготовки

**19.04.04 Технология продукции
и организация общественного
питания**

Направленность (профиль:

**«Технология функциональных
и специализированных
продуктов питания»**

**Уровень образовательной программы:
высшее образование –магистратура**

Ставрополь – 2021

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования разработана на кафедре товароведения и технологии общественного питания с участием работодателей в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень - магистратура), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. N 1028.

Программа одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания.

Протокол № 2А от 29 октября 2021 г.

Рассмотрена Научно-методическим советом института.

Протокол № 1А от 29 октября 2021 г.

Программа рассмотрена и одобрена Ученым советом института

Протокол № 2 от «11» ноября 2021 г.

Программа рассмотрена и согласована со студенческим советом и советом родителей

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Назначение основной образовательной программы
- 1.2. Цель основной образовательной программы
- 1.3. Нормативные документы
- 1.4. Перечень сокращений

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

- 2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников
- 2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных в федеральным государственным образовательным стандартом
- 2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

- 3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки
- 3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ
- 3.3. Объем программы
- 3.4. Формы обучения
- 3.5. Срок получения образования
- 3.6. Технологии обучения
- 3.7. Практическая подготовка
- 3.8. Язык обучения

Раздел 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

- 4.1. Структура образовательной программы
- 4.2. Объем обязательной части образовательной программы
- 4.3. Типы практики
- 4.4. Учебный план и календарный учебный график
- 4.5. Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик

Раздел 5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

- 5.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемыми дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части
 - 5.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения
 - 5.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения
 - 5.1.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Раздел 6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП

- 6.1. Общесистемные требования к реализации программы
- 6.2. Требования к материально-техническому обеспечению программы
- 6.3. Требования к методическому обеспечению программы
 - 6.3.1. Требования к информационно-справочному обеспечению программы
 - 6.3.2. Методические материалы
- 6.4. Требования к кадровым условиям реализации программы
- 6.5. Требования к финансовым условиям реализации программы
- 6.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе

Раздел 7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

- 7.1. Промежуточная аттестация
- 7.2. Государственная итоговая аттестация
- 7.3. Программа государственной итоговой аттестации

Раздел 8. Оценочные материалы

- 8.1. Оценочные материалы (ФОС) по дисциплинам (модулям) и практикам
- 8.2. Оценочные материалы ГИА

Раздел 9. ОРГАНИЗАЦИЯ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

- 9.1. Рабочая программа воспитания
- 9.2. Календарный план воспитательной работы

**Раздел 10. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ
ЗДОРОВЬЯ****Раздел 11. ПОРЯДОК ОБНОВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Разработчики образовательной программы Лист согласования

ПРИЛОЖЕНИЯ

- 1. Учебный план
 - 2. Календарный учебный график
 - 3. Рабочие программы дисциплин (модулей) с приложением фондов оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям)
 - 4. Программы практик с приложением фондов оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям)
 - 5. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям)
 - 6. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по практикам 5.
- Программа государственной итоговой аттестации

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа магистратуры (далее также образовательная программа, программа магистратуры), программа, ОПОП), реализуемая в Ставропольском институте кооперации (филиал БУКЭП) (далее - институт или СтИК) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология функциональных и специализированных продуктов питания», представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Образовательная программа разрабатывается с учетом профессиональных стандартов, сопряженных с профессиональной деятельностью выпускников, и анализа требований рынка труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники в рамках направления подготовки.

1.2. Цель основной образовательной программы

Образовательная программа разработана с целью дальнейшего развития качественного, доступного современного образования, востребованного обществом, базирующегося на основе гармоничного сочетания научной фундаментальной и профессиональной подготовки кадров, способных быть лидерами, работать в команде, действовать и побеждать в условиях конкурентной среды, с использованием лучшего отечественного и мирового опыта.

Образовательная программа определяет содержание высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология функциональных и специализированных продуктов питания», формирует требования к результатам освоения в виде универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций и содержанию программы воспитания личности.

В области воспитания личности целью высшего образования является формирование социально-личностных качеств выпускников, таких как: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; способность самостоятельно приобретать и применять компетенции.

1.3. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 августа 2020 г. N 1028 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень - магистратуры)» (далее - ФГОС ВО);

- Приказ Минобрнауки России от 05 апреля 2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»)

- Приказ Минобрнауки России от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Иные нормативные правовые акты Российской Федерации в области образования;

- Устав Белгородского университета кооперации, экономики и права
- Иные локальные нормативные акты университета.

1.4. Перечень сокращений

ЕКС	- Единый квалификационный справочник
з.е.	- зачетная единица;
ОПОП	- основная профессиональная образовательная программа;
ОТФ	- обобщенная трудовая функция;
ТФ	- трудовая функция;
ТД	- трудовое действие;
УК	- универсальная компетенция;
ОПК	- общепрофессиональная компетенция;
ПК	- профессиональная компетенция;
ИУК	- индикатор достижения универсальной компетенции;
ИОПК	- индикатор достижения общепрофессиональной компетенции;
ИПК	- индикатор достижения профессиональной компетенции;
ПС	- профессиональный стандарт;
ФГОС	- федеральный государственный образовательный стандарт
ВО	- высшего образования.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность:

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

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)

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

2.1.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников.

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

- технологический;
- организационно-управленческий.

2.1.3. Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников

- продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, продукция общественного питания;
- технологические процессы производства продукции общественного питания;
- услуги общественного питания;
- предприятия общественного питания различных типов;
- персонал предприятий питания;
- нормативная и технологическая документация предприятий питания.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

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
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);		
1	22.005	Специалист по технологии продукции и организации общественного питания, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г. регистрационный номер N 59004)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)		
2	33.008	Руководитель предприятия питания, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный номер № 37510)

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

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	Наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	E	Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	E/02.7	7
33.008 Руководитель предприятия питания	C	Стратегическое управление развитием предприятия питания	7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	C/01.7	7
				Разработка и реализация стратегии	C/02.7	7

				развития предприятия питания		
--	--	--	--	---------------------------------	--	--

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции);	технологический	<p>Разработка инновационной продукции общественного питания;</p> <p>Управление разработкой и внедрением на предприятиях питания новой продукции и технологий</p>	продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, продукция общественного питания; технологические процессы производства продукции общественного питания; нормативная и технологическая документация предприятий питания,
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	технологический	<p>Разработка инновационной продукции общественного питания</p> <p>Управление разработкой и внедрением на предприятиях питания новой продукции и технологий</p>	продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, продукция общественного питания; технологические процессы производства продукции общественного питания; нормативная и технологическая документация предприятий питания,
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	организационно-управленческий	<p>Анализ и оценка деятельности предприятия питания;</p> <p>Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания</p>	предприятия общественного питания различных типов; бизнес-процессы на предприятиях общественного питания; услуги общественного питания; нормативная и технологическая документация предприятий питания, персонал предприятий питания;

РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

3.1. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки

При разработке программы институт устанавливает направленность (профиль) программы, которая соответствует направлению подготовки в целом или конкретизирует содержание программы в рамках направления подготовки путем ориентации её на:

- область (области) и (или) сферу (сферах) профессиональной деятельности выпускников;
- тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;
- при необходимости – на объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки ориентирована на:

- области:

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

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)

- типы задач:

- технологический;
- организационно-управленческий;

- на объекты профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, продукция общественного питания;

- технологические процессы производства продукции общественного питания;

- услуги общественного питания;
- предприятия общественного питания различных типов;
- персонал предприятий питания;
- бизнес-процессы на предприятиях общественного питания;
- нормативная и технологическая документация предприятий питания.

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам программы - магистр.

3.3. Объём программы

Объём программы 120 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану.

Объём программы, реализуемый за один учебный год составляет 60 зачётных единиц, вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения).

Объём программы, реализуемый за один учебный при ускоренном обучении составляет не более 80 зачётных единиц, конкретный объём устанавливается в индивидуальном учебном плане, в том числе после проведения процедуры зачета результатов обучения.

3.4. Формы обучения

При получении первого высшего образования: очная, очно-заочная, заочная.

При получении второго и последующих образований: очная, очно-заочная, заочная.

3.5. Срок получения образования

Институтом установлены следующие сроки обучения (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

- очная форма - 2 года, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации;
- очно-заочная - 2 года 3 месяца;
- аочная - 2 года 6 месяцев,
- при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ срок может быть увеличен по их заявлению не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

3.6. Технологии обучения

При реализации программы институт применяет: электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - инвалиды и лица с ОВЗ), предусматривают возможность приёма-передачи информации в доступных для них формах.

В учебном процессе используются: информационно-коммуникационные технологии, технологии развития критического мышления, проектные технологии, технологии развивающего обучения, игровые, модульные технологии, кейс-технологии, технологии интегрированного обучения, традиционные технологии, и др.

В учебном процессе используются следующие информационные технологии и программные продукты:

- СДО «Прометей» bukep.ru;
- Мультимедийные информационные технологии;
- Windows 7 Enterprise Edition - Клиентская операционная система компании Microsoft 25.06.2020);
- Windows 10 Enterprise - Клиентская операционная система компании Microsoft;
- Архиватор IZArc - Русская версия свободного бесплатного архиватора;
- Microsoft Word 2016 - Текстовый процессор (Microsoft);
- Dr.Web Desktop Security Suite (K3) - Корпоративная система антивирусной защиты рабочих станций;
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF;
- Microsoft Excel 2016 - Процессор электронных таблиц (Microsoft);
- информационные системы управления предприятием «1С: Предприятие» и другие.

Конкретные образовательные технологии, информационные технологии и инновационные формы учебных занятий отражены в соответствующих рабочих программах дисциплин.

3.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Виды практики и способы ее проведения определяются образовательной программой.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка с указанием объема часов отражается в учебном плане.

3.8. Язык обучения

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации - русском языке.

Образовательная программа может быть реализована на английском языке в случае набора группы иностранных студентов.

3.9. Сетевая форма обучения

Реализация программы может осуществляться институтом как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

Сетевая форма обучения регулируется заключенными договорами между организациями, а также Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ и иными локальными нормативными актами института.

Части образовательной программы, реализуемые каждой из сторон, их объём и содержание определяются настоящей образовательной программой и договором.

Приём на образовательную программу с использованием сетевой формы в 2021 году не осуществляется.

В случае перехода к использованию сетевой формы в период реализации образовательной программы в образовательную программу вносятся изменения в соответствии с порядком, установленным в локальных нормативных актах института.

РАЗДЕЛ 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

4.1. Структура образовательной программы

Федеральным государственным образовательным стандартом определена следующая структура программы:

Структура программы включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Структура и объем программы

Таблица

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 51
Блок 2	Практика	не менее 45
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9
Объем программы		120

В Блок 1 «Дисциплины (модули)» входят дисциплины обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО.

В Блок 2 «Практика» входят производственная практика.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

- выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

При разработке программы обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы

4.2. Объем обязательной части образовательной программы

В рамках программы выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, определяемых ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, определяемых институтом самостоятельно, включаются в обязательную часть программы и (или) в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объём обязательной части, без учёта объёма государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 процентов общего объёма программы.

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

4.3. Типы и объем практики

В рамках практики устанавливаются следующие типы и объёмы практик:

Вид практики	Тип практики	Объем, з.е.	Способ проведения
Производственная практика	Технологическая практика;	6	- стационарная; - выездная.
Производственная практика	Организационно-управленческая практика;	15	- стационарная; - выездная.
Производственная практика	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.	24	- стационарная; - выездная.

Способами проведения практик являются:

- стационарная;
- выездная.

Стационарной является практика, которая проводится в организации либо в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта, в котором расположена организация

Выездной является практика, которая проводится вне населенного пункта, в котором расположена организация. Выездная производственная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения

4.4. Учебный план и календарный учебный график

Учебный план приведен в приложении 1, календарный учебный график приведен в приложении 2.

В учебном плане установлены для всех элементов образовательной программы:

- последовательность изучения дисциплин (модулей), практик;
- объём в зачетных единицах,
- часы контактной работы обучающихся с преподавателем и часы самостоятельной работы обучающихся,
- объём практической подготовки.

Для каждого элемента образовательной программы в рамках одного периода обучения указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план служит основой для разработки рабочих программ дисциплин (модулей), практик, а также составления расписания учебных занятий и определения плановой нагрузки преподавателей.

4.5. Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик

Рабочие программы дисциплин (модулей), практик разрабатываются отдельными документами в соответствии с локальными нормативными актами института.

Институт обновляет рабочие программы дисциплин (модулей), практик в части состава комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения; состава современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, литературы и др.

Рабочие программы дисциплин (модулей) приведены в приложении 3, практик приведены в приложении 4.

Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик размещены в ЭИОС АСУ БУКЭП, а также на официальном сайте института www.stavik.ru.

Раздел 5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, установленные данной программой.

5.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

5.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Программа устанавливает следующие универсальные компетенции:

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИУК-1.1. Применяет методы поиска информации из разных источников, осуществляет критический анализ проблемных ситуаций, использует системный подход для решения поставленных задач; ИУК-1.2. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИУК-1.3 Вырабатывает стратегию действий основываясь на системном представлении о стратегическом управлении, его методологии, применяя инструменты стратегического анализа, планирования и оценки эффективности стратегического управления
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИУК-2.1 подходит к разработке концепции проекта как к инновации и управляет инновационными процессами ИУК-2.2 управляет инновационным проектом на всех этапах его жизненного цикла, формируя структуры и команды управления им ИУК-2.3 обеспечивает финансовое, маркетинговое, риск-ориентированное

		сопровождение инновационного проекта, оценивает его эффективность ИУК-2.4 управляет проектом в сфере социального предпринимательства
Командная работа и лидерство	УК-3. способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цел	УК-3.1. Определяет потребность в командной работе и организует ее ИУК-3.2 Руководит работой команд различных видов, применяя лидерские качества ИУК-3.3 Вырабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели на основе функционального подхода
Коммуникация	УК-4. способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранных языках, для академического и профессионального взаимодействия	ИУК 4.1 – анализирует процесс коммуникации в профессиональной и академической сфере на основе применения современных коммуникативных технологий ИУК 4.2 – планирует и осуществляет эффективное академическое и профессиональное взаимодействие, правильно выбирает средства и стиль общения ИУК-4.3 Осуществляет посредством технологий коммуникации деловое общение в устной и письменной форме на иностранном(ых) языке(ах) ИУК-4.4 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на иностранном(ых) языке (ах) с применением современных коммуникативных технологий
Межкультурное взаимодействие	УК-5. способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИУК-5.1 учитывает особенности и значение межкультурной коммуникации в современном мире. ИУК 5.2 анализирует современное разнообразие культур, демонстрирует готовность к межкультурному взаимодействию в ходе решения профессиональных задач ИУК-5.3 владеет навыками использования современных технологий межкультурного взаимодействия

Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИУК-6.1 Определяет приоритеты собственной деятельности и эффективности использования рабочего времени, основываясь на концепции персонального менеджмента и основах планирования ИУК-6.2 Реализует приоритеты собственной деятельности, используя информационное и коммуникационное обеспечение ИУК-6.3 Осуществляет личный самоконтроль, самооценку и самоорганизацию процессов и результатов деятельности в целях ее совершенствования на основе самооценки и выявления эмоционально-волевого потенциала работоспособности
-----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Программа устанавливает следующие общепрофессиональные компетенции:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИОПК-1.1 Вырабатывает эффективную стратегию действий основываясь на системном представлении о стратегическом управлении, его методологии, применяя инструменты стратегического анализа, планирования и оценки эффективности стратегического управления ИОПК 1.2 Разрабатывает конкурентоспособные, концепции и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИОПК 2.1 Анализирует технологические процессы производства продукции с целью их совершенствования; ИОПК 2.2 Выявляет факторы влияния новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на потребительские свойства продукции

		общественного питания различного назначения ИОПК 2.3 Разрабатывает и внедряет мероприятия по совершенствованию технологии производства продукции общественного питания различного назначения
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИОПК-3.1 Анализирует и оценивает риски при управлении качеством и безопасностью продукции; ИОПК 3.2 Разрабатывает и внедряет элементы систем менеджмента качества и безопасности на предприятиях общественного питания ОПК-3.3 Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Применяет методы проектирования технологических процессов производства продуктов питания ОПК-4.2 – Применяет методы моделирования пищевой продукции; ОПК 4.3. - Применяет специализированные программные и информационные продукты при проектировании и моделировании продуктов питания и технологических процессов
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1 Организует проведение научных исследований в сфере индустрии питания на основе общенаучных принципов; ОПК 5.2 Осуществляет подготовительную работу по регистрации охранных документов на интеллектуальную собственность ОПК-5.3 Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания

5.1.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции определяются институтом самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии).

При определении профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов институт осуществляет выбор профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, из числа указанных в приложении к ФГОС ВО и

(или) иных профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, из реестра профессиональных стандартов, (перечня видов профессиональной деятельности), размещенного на специализированном сайте Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Профессиональные стандарты» (profstandart.rosmintrud.ru) (при наличии соответствующих профессиональных стандартов).

Из каждого выбранного профессионального стандарта институт выделяет одну или несколько обобщенных трудовых функций (далее – ОТФ), соответствующих профессиональной деятельности выпускников, на основе установленных профессиональным стандартом для ОТФ уровня квалификации¹ и требований раздела «Требования к образованию и обучению». ОТФ может быть выделена полностью или частично.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетен- ций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основа- ние (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) Технология продукции и управление в индустрии питания					
Тип задач профессиональной деятельности - организационно-управленческий					
Анализ и оценка деятель- ности пред- приятия питания	Предприятия общественного питания различных типов; бизнес- процессы на предприятиях общественного питания;	Анализ и оценка	ПК – 1 Способен применять методы стратегического и экономического анализа для оценки деятельности предприятия питания	ИПК-1.1 применяет методы стратегического и экономического анализа при оценке внешней и внутренней среды предприятия, оценки структуры рынка, опреде- лении конкурентоспособ- ности и финансовой стоимости предприятия с целью разработки и принятия стратегических решений ИПК 1.2. – Знает основные методы и способы проведения анализа экономических процессов ИПК 1.3. – Способен анализировать и объяснять экономические процессы	ПС
Разработка и realiza- ция стратегии развития предприя- тия питания	предприятия общественного питания различных типов; бизнес-процессы на предприятиях общественного	Развитие предприя- тия	ПК 2 Способен разрабатывать и внедрять стратегии развития предприятий питания, направленные на повышение конкурентоспособнос	ИПК 2.1. – Определяет цели и задачи развития предприятия питания, направления формирования конкурентоспособной стратегии предприятия, ИПК 2.2. Выявляет	ПС

¹ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 мая 2013 г., регистрационный № 28534).

	питания; услуги общественного питания; персонал предприятий питания;		ти предприятия	проблемы развития предприятия питания ИПК 2.3. – Применяет методы разработки корпоративной и функциональных стратегий развития предприятия.	
Тип задач профессиональной деятельности - технологический					
Управление разработкой и внедрением на предприятиях питания новой продукции и технологий	продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, продукция общественного питания; технологические процессы производства продукции общественного питания; нормативная и технологическая документация предприятий питания,	Внедрение инноваций	ПК -3 Способен управлять разработкой и внедрением на предприятиях питания новой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, современных технологий производства и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	ИПК 3.1. – применяет в практической деятельности методики разработки пищевой продукции массового изготовления и специализированного назначения ИПК 3.2. – осуществляет координацию и управление деятельностью по внедрению и производству новой продукции массового изготовления и специализированного назначения; ИПК 3.3. – осуществляет координацию и управление деятельностью по внедрению на предприятии питания современных технологий производства и обслуживания	ПС
Разработка инновационной продукции общественного питания	продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, продукция общественного питания; технологические процессы производства продукции общественного питания; нормативная и технологическая документация предприятий питания,	Разработка новой продукции	ПК 4 Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции, в том числе специализированного и функционального назначения	ИПК 4.1. Выявляет факторы влияния новых видов сырья, технологий, на потребительские свойства пищевой продукции функционального и специализированного назначения ИПК 4.2. Применяет методологию разработки инновационной пищевой продукции, в том числе специализированного и функционального назначения и оценки ее потребительских свойств; ИПК 4.3. Разрабатывает техническую документацию на новую пищевую продукцию, в том числе специализированного и функционального назначения	Анализ опыта

Профессиональные компетенции и индикаторы достижения компетенций установлены институтом самостоятельно в соответствии с выбранными профессиональными стандартами согласно таблице.

Обобщенная трудовая функция (ОТФ)	Трудовая функция (ТФ)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Стратегическое управление развитием предприятия питания	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	ПК – 1 Способен применять методы стратегического и экономического анализа для оценки деятельности предприятия питания	ИПК-1.1 применяет методы стратегического и экономического анализа при оценке внешней и внутренней среды предприятия, оценки структуры рынка, определении конкурентоспособности и финансовой стоимости предприятия с целью разработки и принятия стратегических решений ИПК 1.2. – Знает основные методы и способы проведения анализа экономических процессов ИПК 1.3. – Способен анализировать и объяснять экономические процессы
	Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	ПК 2 Способен разрабатывать и внедрять стратегии развития предприятий питания, направленные на повышение конкурентоспособности предприятия	ИПК 2.1. – Определяет цели и задачи развития предприятия питания, направления формирования конкурентоспособной стратегии предприятия, ИПК 2.2. Выявляет проблемы развития предприятия питания ИПК 2.3. – Применяет методы разработки корпоративной и функциональных стратегий развития предприятия,
Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания	Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания	ПК -3 Способен управлять разработкой и внедрением на предприятиях питания новой продукции	ИПК 3.1. – применяет в практической деятельности методики разработки пищевой продукции массового изготовления и специализированного

массового изготовления и специализирова нных пищевых продуктов	питания массового изготовления и специализированн ых пищевых продуктов	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, современных технологий производства и обслуживания соответствии изменением и конъюнктуры рынка	назначения ИПК 3.2. – осуществляет координацию и управление деятельностью по внедрению и производству новой продукции массового изготовления и специализированного назначения; ИПК 3.3. – осуществляет координацию и управление деятельностью по внедрению на предприятии питания современных технологий производства и обслуживания
----------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Совокупность компетенций, установленных программой обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность не менее чем в одной области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности, установленных в соответствии с пунктом 1.11 ФГОС ВО, и предоставляет возможность решать задачи профессиональной деятельности не менее чем одного типа, установленного в соответствии с пунктом 1.12 ФГОС ВО.

Результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам соотнесены с установленными в программе индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных данной программой.

РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

6.1. Общесистемные требования к реализации программы.

Институт располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием), обеспечивающими реализацию программы по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде института из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории института, так и вне его. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда института обеспечивает:

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

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

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

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

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

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

6.2 Требования к материально-техническому обеспечению программы.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Сведения о материально-техническом обеспечении программы приведены в приложении

6.3. Требования к методическому обеспечению программы.

6.3.1. Требования к информационно-справочному обеспечению.

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся 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 обновлению (при необходимости).

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

В рабочих программах по всем дисциплинам (модулям) также указан перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля), а также перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая комплект лицензионного программного обеспечения, электронно-библиотечные системы (электронную библиотеку), электронную информационно-образовательную среду, современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы.

6.3.2. Методические материалы

Все дисциплины (модули) и практики, а также государственная итоговая аттестация обеспечены методическими материалами, которые размещены в ЭИОС АСУ БУКЭП, а также на официальном сайте института www.stavik.ru

Перечень методических и иных материалов для обеспечения образовательного процесса приведен в приложении

6.4. Требования к кадровым условиям реализации программы.

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками СтИК, а также лицами, привлекаемыми институтом к реализации программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников института отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам (при наличии).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников института, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую деятельность, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников института, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники программы (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников института и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности института на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской

Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется научно-педагогическим работником института, 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.

Сведения о персональном составе педагогических работников института, осуществляющих образовательную деятельность по программе высшего образования представлены в приложении

6.5. Требования к финансовым условиям реализации программы.

Финансовое обеспечение реализации программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ магистратуры и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

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

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Институт принимает участие на добровольной основе.

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

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

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью

подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе 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, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

РАЗДЕЛ 7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся СтИК по программе магистратуры обеспечивает оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям), результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) и прохождения практик, определенных учебным планом.

Промежуточная аттестация обучающихся (далее также – промежуточная аттестация) является составной частью внутривузовской системы контроля качества освоения программы.

Промежуточная аттестация обучающихся института включает в себя сдачу экзаменов и зачетов по дисциплинам (модулям) и практикам, защиту курсовых работ (проектов), контрольных работ, предусмотренных учебными планами, а также рабочими программами дисциплин (модулей), рабочими программами практик, рабочими программами научных исследований, разработанными на основе федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования и среднего профессионального образования.

Цель промежуточной аттестации – оценивание полученных за определенный период результатов обучения по каждой дисциплине (модулю), практике, научных исследований, теоретических знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач при освоении образовательной программы высшего образования или среднего профессионального образования.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся.

Оценочные материалы (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю), практике входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля), научных исследований, программы практики.

Основными формами промежуточной аттестации обучающихся являются экзамены и зачеты. Они сдаются всеми обучающимися в обязательном порядке в строгом соответствии с учебными планами по образовательным программам.

Экзамен – это форма оценки промежуточных и (или) окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) (знаний, умений и (или) опыта деятельности), полученных обучающимся в процессе изучения всей дисциплины или ее части, навыков самостоятельной работы, способности применять их в решении практических задач.

Экзамен, как правило, проводится по дисциплинам (модулям), трудоемкость которых равна или превышает 3 зачетные единицы.

Зачет (в том числе дифференцированный зачет, зачет с оценкой) – это форма контроля промежуточной аттестации, оценивающая промежуточные и (или) окончательные результаты обучения, полученные обучающимся в ходе изучения дисциплины (модуля), проведения научных исследований или практики в целом или промежуточная (по окончании семестра) оценка знаний,

умений и (или) опыта деятельности, обучающегося по дисциплине (модулю), научным исследованиям, практикам.

Дифференцированный зачет (по программам среднего профессионального образования) и зачет с оценкой (по программам высшего образования), проводится с выставлением балльной оценки.

Зачет, как правило, проводится по дисциплинам (модулям), научным исследованиям и практикам, трудоемкость которых равна или менее 3 зачетных единиц.

Обучающиеся могут сдавать экзамены и зачеты по факультативным дисциплинам (в случае выбора факультативных дисциплин для изучения).

Все результаты промежуточных аттестаций фиксируются в зачетно-экзаменационных ведомостях (далее также ведомость), зачетных книжках, а также в электронной информационно-образовательной среде института, с дальнейшим внесением в приложение к документу об образовании и о квалификации.

Вопросы, связанные с организацией и порядком проведения промежуточной аттестации обучающихся в институте, регламентируются Положением о порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся, утвержденном директором института и размещенном на официальном сайте института www.stavik.ru.

7.2. Государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация осуществляется после освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация является завершающим этапом оценки сформированности компетенций.

В государственную итоговую аттестацию входит подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе на основании приказа ректора БУКЭП.

Институт обеспечивает проведение государственной итоговой аттестации по образовательным программам и использует необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении государственной итоговой аттестации обучающихся.

Конкретные формы проведения государственной итоговой аттестации закрепляются в учебном плане по соответствующей образовательной программе.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме:

- защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Конкретный вид выпускной квалификационной работы устанавливается институтом в соответствии с требованиями, установленными стандартом (при наличии таких требований) и отражается в учебном плане образовательной программы и Программе государственной итоговой аттестации.

Требования к выпускной квалификационной работе, порядок её выполнения и критерии её оценки устанавливаются локальными нормативными актами СтИК – Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры; Программой государственной итоговой аттестации, утвержденной ректором БУКЭП.

Объём государственной итоговой аттестации, её структура и содержание определяются институтом в соответствии со стандартом, и отражаются в учебном плане образовательной программы и Программе государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в срок, определяемый календарным учебным графиком по соответствующей образовательной программе.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Процедура организации и проведения в институте по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры государственной итоговой аттестации обучающихся, завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию образовательных программ, включая формы государственной итоговой аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденном ректором БУКЭП, которое размещено на официальном сайте института www.stavik.ru.

7.3. Программа государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации, включая оценочные материалы, приведена в приложении 7.

Программа государственной итоговой аттестации размещена в ЭИОС АСУ БУКЭП, а также на официальном сайте института www.stavik.ru

РАЗДЕЛ 8. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

8.1. Оценочные материалы по дисциплинам (модулям) и практикам

Под оценочными материалами – комплект материалов, предназначенных для оценивания компетенций на разных стадиях обучения студента.

Оценочные материалы включают задания для всех видов промежуточной аттестации (по дисциплинам (модулям), практикам))

Оценочные материалы с описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания *являются частью рабочих программ дисциплин (модулей) и практик.*

Оценочные материалы включают задания для текущего контроля успеваемости (по дисциплинам (модулям), практикам))

Оценочные материалы (текущего контроля успеваемости *являются частью рабочих программ дисциплин (модулей) и практик.*

Оценочные материалы по дисциплинам (модулям) приведены в **приложении 5**, Оценочные материалы по практикам приведены в **приложении 6**.

Оценочные материалы размещены в ЭИОС АСУ БУКЭП, а также на официальном сайте института www.stavik.ru

8.2. Оценочные материалы ГИА

Оценочные материалы ГИА являются частью программы ГИА. Государственная итоговая аттестация является завершающим этапом оценки сформированности компетенций.

Программа государственной итоговой аттестации, включая оценочные материалы, приведена в **приложении 7**.

Программа государственной итоговой аттестации, включая оценочные материалы, размещена в ЭИОС АСУ БУКЭП, а также на официальном сайте института www.stavik.ru

РАЗДЕЛ 9. ОРГАНИЗАЦИЯ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Под воспитанием понимается деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы в институте осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых институтом самостоятельно, которые размещены в ЭИОС АСУ БУКЭП, а также на официальном сайте института www.stavik.ru

9.1. Рабочая программа воспитания (приложение 8)

9.2. Календарный план воспитательной работы (приложение 9)

**РАЗДЕЛ 10. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В настоящее время в институте отсутствуют обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья.

При наличии в институте инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение их по настоящей образовательной программе будет осуществляться с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Институтом созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания института и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования по настоящей образовательной программе обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

В целях доступности получения высшего образования по настоящей образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья институтом обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;

- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

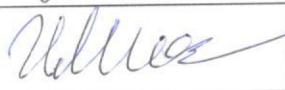
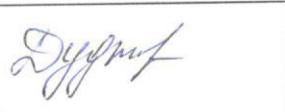
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
 - обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию организации;
- 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество определено с учетом размеров помещения);
 - обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения института, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, наличие специальных кресел и других приспособлений).

РАЗДЕЛ 11. ПОРЯДОК ОБНОВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Обновление программы проводится до начала следующего учебного года в связи с изменениями в учебных планах, рабочих программах, программах практики, методических материалах для реализации ОПОП с учетом развития науки, техники, экономики, культуры.

РАЗРАБОТЧИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Основная профессиональная образовательная программа разработана
коллективом авторов:

ФИО	Должность, место работы	Подпись
Воробьёв Н.Н.	зав. кафедрой СтИК (филиал) БУКЭП	
Садовой В.В.	профессор СтИК (филиал) БУКЭП	
Мельничук И.В.	работодатель - директор ООО «ЭЙРЕНА»	
Дудникова О.Н.	представитель работодателя – зав. производством ООО «УНИКОН»	

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль): «Технология функциональных и
специализированных продуктов питания»

Согласовано:

РАБОТОДАТЕЛЬ:

Председатель
Ставропольского краевого союза
потребительских обществ

«29» октября 2021 г.



Урчуков Х.А.

Согласовано:

РАБОТОДАТЕЛЬ
Президент союза «Торгово-
промышленная палата
Ставропольского края»

«29» октября 2021 г.



Оболенец Б.А.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Утверждаю:
Директор института,
профессор



В.Н. Глаз

«30» августа 2022 года

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –
ПРОГРАММУ МАГИСТРАТУРЫ**

по направлению подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

направленность (профиль)

Технология функциональных и специализированных
продуктов питания

Раздел документа	Содержание изменений
1.Общие положения	Без изменений
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	Без изменений
3. Общая характеристика образовательных программ, реализуемых в рамках направления	Без изменений
4. Структура и содержание ОПОП	1. В рабочих программах дисциплин (модулей), рабочих программах практик внесены изменения в связи с заключением договоров: - изменен срок действия договора ООО «КноРус медиа» № 18507305 от 30.06.2022 (срок с 01.09.2022 г. по 31.08.2023 г.) (ЭБС Book.ru); - изменен срок действия договора с ООО «НексМедиа» № 102- 06/2022 от 28.06.2022 (срок с 01.09.2022 г. по 31.08.2023 г.) (ЭБС Университетская библиотека онлайн); - изменен срок действия договора с ООО Издательско-торговая компания «Троицкий мост» № 3106/22С от 22.06.2022 (срок с 01.09.2022 г. по 31.08.2023 г.) (ЭБС Троицкий мост). 2. В программу государственной итоговой аттестации внесены изменения, связанные с заключением договоров:
5.Планируемые результаты освоения образовательной программы	Без изменений
6. Организационно-педагогические условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП	Без изменений
7. Формы аттестации	1. В программу государственной итоговой аттестации внесены изменения, связанные с заключением договоров:

	<ul style="list-style-type: none"> - изменен срок действия договора ООО «КноРус медиа» № 18507305 от 30.06.2022 (срок с 01.09.2022 г. по 31.08.2023 г.) (ЭБС Book.ru); - изменен срок действия договора с ООО «НексМедиа» № 102- 06/2022 от 28.06.2022 (срок с 01.09.2022 г. по 31.08.2023 г.) (ЭБС Университетская библиотека онлайн); - изменен срок действия договора с ООО Издательско-торговая компания «Троицкий мост» № 3106/22С от 22.06.2022 (срок с 01.09.2022 г. по 31.08.2023 г.) (ЭБС Троицкий мост). <p>Обновлена тематика выпускных квалификационных работ.</p>
8. Оценочные и методические материалы	Без изменений
9. Организация воспитательной работы	<p>Внесены изменения в рабочую программу воспитания, связанные с реализацией модуля «Великая Отечественная война: без срока давности» в рамках патриотического направления воспитательной работы.</p> <p>Утвержден календарный план воспитательной работы на 2022/2023 учебный год.</p>
10. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья	Без изменений
11. Порядок обновления образовательной программы	Без изменений

ОП изменена и одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания

Зав. кафедрой



И.В. Золотухина

Протокол от «30» августа 2022 г. № 13.

Одобрена Научно-методическим советом института.

Протокол от «30» августа 2022 г. № 7.

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –
ПРОГРАММУ МАГИСТРАТУРЫ**

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль): «Технология функциональных и
специализированных продуктов питания»

Согласовано:

Председатель Ставропольского
краевого союза потребительских
обществ
«30 » августа 2022 года



Х.А. Урчуков

Согласовано:

Президент союза
«Торгово-промышленная палата
Ставропольского края»
«30 » августа 2022 года



Б.А. Оболенец



УТВЕРЖДАЮ:
Директор института, профессор
Глаз В.Н.
"30" августа 2023 г.

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –
ПРОГРАММУ МАГИСТРАТУРЫ**

по направлению подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

направленность (профиль)

Технология функциональных и специализированных
продуктов питания

Раздел документа	Содержание изменений
1.Общие положения	Без изменений
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	Без изменений
3. Общая характеристика образовательных программ, реализуемых в рамках направления	Без изменений
4. Структура и содержание ОПОП	1. В рабочих программах дисциплин (модулей), рабочих программах практик внесены изменения в связи с заключением договоров: - изменен срок действия договора ООО «КноРус медиа» № 18510358 от 30.06.2023 (срок с 01.09.2023 г. по 31.08.2026 г.) (ЭБС Book.ru); - изменен срок действия договора с ООО «НексМедиа» № 71-07/2023 от 13.07.2023 г. (срок с 01.09.2023 г. по 31.05.2027 г.) (ЭБС Университетская библиотека онлайн);
5.Планируемые результаты освоения образовательной программы	Без изменений
6. Организационно-педагогические условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП	Без изменений
7. Формы аттестации	1. В программу государственной итоговой аттестации внесены изменения, связанные с заключением договоров: - изменен срок действия договора ООО «КноРус медиа» № 18510358 от 30.06.2023 (срок с 01.09.2023 г. по 31.08.2026 г.) (ЭБС Book.ru); - изменен срок действия договора с ООО «НексМедиа» № 71-07/2023 от 13.07.2023 г. (срок с 01.09.2023 г. по 31.05.2027 г.) (ЭБС Университетская библиотека онлайн);

	Обновлена тематика выпускных квалификационных работ
8. Оценочные и методические материалы	Без изменений
9. Организация воспитательной работы	Внесены изменения в рабочую программу воспитания, связанные с содержанием и организацией профессионально-трудового воспитания обучающихся. Утвержден календарный план воспитательной работы на 2023/2024 учебный год.
10. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья	Без изменений
11. Порядок обновления образовательной программы	Без изменений

ОП изменена и одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания

Зав. кафедрой

Иван

И.В. Золотухина

Протокол от «30 » августа 2023 г. № 12.

Одобрена Научно-методическим советом института.

Протокол от «30» августа 2023 г. № 8.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –
ПРОГРАММУ МАГИСТРАТУРЫ

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль): «Технология функциональных и
специализированных продуктов питания»

Согласовано:

Председатель Ставропольского
краевого союза потребительских
обществ
«30» августа 2023 года



Х.А. Урчуков

Согласовано:

Президент союза
«Торгово-промышленная палата
Ставропольского края»
«30» августа 2023 года



Б.А. Оболенец



Утверждаю
Ректор университета, профессор
Е.В. Исаенко
«30» августа 2024 г.

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММУ МАГИСТРАТУРЫ

по направлению подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

направленность (профиль)

Технология функциональных и специализированных
продуктов питания

Раздел документа	Содержание изменений
1.Общие положения	Без изменений
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	Без изменений
3. Общая характеристика образовательных программ, реализуемых в рамках направления	Без изменений
4. Структура и содержание ОПОП	В рабочих программах дисциплин (модулей), рабочих программах практик внесены изменения в перечень используемого программного обеспечения (раздел 10) в связи с переходом на российское программное обеспечение (основание - вступление в силу постановления Правительства Российской Федерации от 11 октября 2023 г. № 1678 «Об утверждении правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»).
5.Планируемые результаты освоения образовательной программы	Без изменений
6. Организационно-педагогические условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП	Без изменений
7. Формы аттестации	Утверждена программа государственной итоговой аттестации в новой редакции (обновлена тематика выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций),

8. Оценочные и методические материалы	Без изменений
9. Организация воспитательной работы	Внесены изменения в рабочую программу воспитания. Утвержден календарный план воспитательной работы на 2024/2025 учебный год
10. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья	Без изменений
11. Порядок обновления образовательной программы	Без изменений

ОП изменена и одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания

Зав. кафедрой



И.В. Золотухина

Протокол от "30" августа 2024 г. № 12

Одобрена Научно-методическим советом института

Протокол от "30" августа 2024 г. № 7

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –
ПРОГРАММУ МАГИСТРАТУРЫ

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль): «Технология функциональных и
специализированных продуктов питания»

Согласовано:

Председатель Ставропольского
краевого союза потребительских
обществ
«30 » августа 2024 года



Х.А. Урчуков

Согласовано:

Президент союза
«Торгово-промышленная палата
Ставропольского края»
«30 » августа 2024 года



Б.А. Оболенец

УТВЕРЖДАЮ

Ректор АНО ВО «Белгородский
университет кооперации,
экономики и права»
профессор



Е.В. Исаенко

«29» августа 2025 г.

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММУ МАГИСТРАТУРЫ**

по направлению подготовки

19.04.04 Технология продукции
и организация общественного
питания

направленность (профиль)

Технология функциональных и
специализированных продуктов питания

Раздел документа	Содержание изменений
1.Общие положения	Без изменений
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	Без изменений
3. Общая характеристика образовательных программ, реализуемых в рамках направления	Без изменений
4. Структура и содержание ОПОП	1. Утверждены календарные учебные графики для набора 2025 года. 2. В связи с переносом начала учебного года для набора 2025 года (с 1 октября 2025 г.) внесены изменения в учебный план и рабочие программы практик: Организационно-технологическая практика – семестр 4
5.Планируемые результаты освоения образовательной программы	Без изменений
6. Организационно-педагогические условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП	Без изменений
7. Формы аттестации	В программу государственной итоговой аттестации внесены изменения с учетом обновления тематики выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций).

8. Оценочные и методические материалы	Без изменений
9. Организация воспитательной работы	Внесены изменения в рабочую программу воспитания. Утвержден календарный план воспитательной работы на 2025/2026 учебный год
10. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья	Без изменений
11. Порядок обновления образовательной программы	Без изменений

ОП изменена и одобрена на заседании кафедры товароведения и технологий общественного питания.

Зав. кафедрой товароведения и технологий общественного питания



И.В. Золотухина

Протокол от «29» августа 2025 г. № 12.

Одобрена Научно-методическим советом Ставропольского института кооперации (филиала) БУКЭП.

Протокол от «29» августа 2025 г. № 11.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММУ МАГИСТРАТУРЫ

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Технология функциональных и специализированных продуктов питания»

Согласовано:
РАБОТОДАТЕЛЬ
Председатель Ставропольского
краевого союза
потребительских обществ

«29» августа 2025 г.

Х.А. Урчуков

Согласовано:
РАБОТОДАТЕЛЬ
Президент союза «Торгово-
Промышленная палата
Ставропольского края»

«29» августа 2025 г.

Б.А. Оболенец

