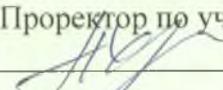
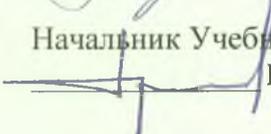


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВПО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

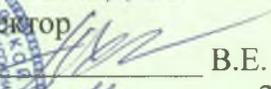
Проректор по учебной работе  
 П.К. Хардаев

Начальник Учебно-методического управления  
 П.В. Мотошкин



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

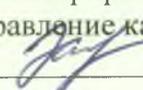
  
В.Е. Сактоев  
2011 г.

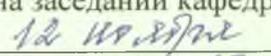
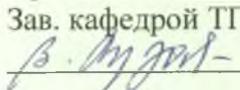
**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800  
«Технология продукции и организации общественного питания»

Наименование программы: Инновационные технологии в общественном питании

Квалификация (степень): Магистр  
Нормативный срок освоения ООП: 2 года

Зарегистрировано  
Управление качеством образования  
 Э.М. Сундарон

Рассмотрено  
на заседании кафедры ТПОП  
 2011 г  
Протокол № 23  
Зав. кафедрой ТПОП  
 В.Н. Лузан



г. Улан-Удэ  
2011 г

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие положения	3
1.1. Назначение программы и ее основное содержание	3
1.2. Нормативные документы для разработки ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания	4
1.3. Общая характеристика ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания	5
1.3.1. Цель (миссия) ООП ВПО ВСГУТУ	
1.3.2. Срок освоения ООП	
1.3.3. Трудоемкость ООП	
1.3.4. Требования к абитуриенту	
1.3.5. Основные пользователи ООП	
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания (с модулем производственно-технологической деятельности, модулем научно-исследовательской деятельности)	7
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	8
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	8
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения рассматриваемой ООП ВПО ВСГУТУ	10
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса для реализации ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания	13
4.1. Календарный учебный график (график учебного процесса)	14
4.2. Учебный план ООП ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания (с модулем производственно-технологической деятельности, модулем научно-исследовательской деятельности)	19
5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП ВПО	44
6. Характеристика среды вуза	44
7. Система менеджмента качества подготовки	44
Приложение 1 Обоснование содержания основной профессиональной образовательной программы по направлению 260800 Технология продукции и организации общественного питания	
Приложение 2 Матрица соответствия квалификационных требований и составных частей ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания	
Приложение 3. БУП, ТУП, РУП по направлению подготовки	
Приложение 4. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	
Приложение 5. Аннотации к практикам	
Приложение 6. Аннотация программы итоговой государственной аттестации	

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

#### 1.1. Назначение программы и ее основное содержание

1.1.1. Настоящая основная образовательная программа высшего профессионального образования университета (далее – **ООП ВПО ВСГУТУ**), реализуемая в ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания (с модулем производственно-технологической деятельности, модулем научно-исследовательской деятельности) представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную и утвержденную университетом с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых (по профилям подготовки) требований на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (далее - ФГОС ВПО) по направлению подготовки, 260800 Технология продукции и организации общественного питания утвержденного приказом Минобрнауки России от 21.12.2009 № 749.

Освоение данной ООП ВПО ВСГУТУ завершается итоговой государственной аттестацией с присвоением выпускнику квалификации (степени) «бакалавр» и выдачей диплома государственного образца.

1.1.2. ООП ВПО ВСГУТУ по указанному направлению подготовки бакалавров регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержания, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника в соответствии с требованиями ФГОС ВПО к результатам освоения им данной ООП (в виде приобретенных выпускником компетенций, необходимых в профессиональной деятельности).

1.1.3. ООП ВПО ВСГУТУ по данному направлению подготовки в соответствии с требованиями п.39 Типового положения об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 14.02.2008 № 71, включает в себя учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы производственной практики и научно-исследовательской деятельности, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1.4. Обеспечивающие кафедры по согласованию с выпускающей кафедрой (или по ее требованию) и сама выпускающая кафедра имеют право ежегодно обновлять (с утверждением внесенных изменений и дополнений в установленном порядке) данную ООП ВПО ВСГУТУ (в части состава дисциплин (модулей), установленных университетом в вариативной или профильной части соответствующего учебного плана в учебном плане, и/или содержания рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программ производственной практики и научно-исследовательской работы, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии) с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также новых руководящих и методических материалов Минобрнауки России, отраслевого УМО вузов, решений ученого совета и ректората университета.

1.1.5. Регламент по организации периодического обновления данной ООП ВПО ВСГУТУ должен предусматривать внесение в нее согласованных изменений и дополнений, признанных целесообразными по результатам их апробации или деятельности коллективов кафедр и университета в целом в нескольких направлениях за счет:

- повышения квалификации профессорско-преподавательского состава (ППС) обеспечивающих кафедр, реализуемой на постоянной планируемой основе с учетом специфики данной ООП;
- совершенствования культурно-образовательной среды университета, включающей элементы, позволяющие разрабатывать и реализовывать новые вариативные курсы и модернизировать существующие;

- оптимального использования имеющихся или укрепления ресурсного обеспечения ООП (кадрового, учебно-методического и информационного, материально-технического);
- включения обучающихся в реализацию программ обучения на основе партнерских отношений и развития самоуправления;
- осуществления взаимодействия с организованным профессиональным сообществом, потенциальными работодателями и общественностью на основе их публикаций информации с оценкой возможностей и достижений университета и получения обратной с ними связи (учет и анализ мнений работодателей, отзывов в прессе, выпускников университета и др.).

## **1.2. Нормативные документы для разработки ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания**

Нормативную базу для разработки ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания (принятыми в университете модулями подготовки, указанными в п. 1.1.1) составляют:

- 1) Федеральные законы:
  - от 10.07.1992 № 3266 – 1 (ред. от 28.09.2010) «Об образовании»;
  - от 22.08.1996 № 125-ФЗ (ред. от 27.07.2010) «О высшем и послевузовском профессиональном образовании»;
  - от 24.10.2007 № 232 – ФЗ (ред. от 10.11.2009) «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации (в части установления уровней высшего профессионального образования)»;
  - от 01.12.2007 № 309 – ФЗ (ред. от 10.11.2009) «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта»;
  - от 10.11.2009 № 260 – ФЗ « О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с принятием Федерального закона «О Московском государственном университете им. М.В. Ломоносова и Санкт-Петербургском государственном университете».
- 2) Постановления Правительства Российской Федерации:
  - от 14.02.2008 № 71 «Об утверждении Типового положения об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении)»;
  - от 14.07.2008 № 522 (ред. от 19.01.2010) «Об утверждении Положения о государственной аккредитации образовательных учреждений и научных организаций»;
  - от 24.02.2009 № 142 «Об утверждении Правил разработки и утверждения федеральных государственных образовательных стандартов»;
  - от 31.03.2009 № 277 (ред. от 24.09.2010) «Об утверждении Положения о лицензировании образовательной деятельности»;
- 3) Приказы Минобрнауки России:
  - от 23.06.2009 № 218 «Об утверждении Порядка создания и развития инновационной инфраструктуры в сфере образования»;
  - от 17.09.2009 № 337 (ред. от 12.08.2010) «Об утверждении перечней направлений подготовки высшего профессионального образования»;
  - от 21.10.2009 № 442 (ред. от 18.01.2010 и 11.05.2010) «Об утверждении Порядка приема граждан в имеющие государственную аккредитацию образовательные учреждения высшего профессионального образования»;
  - от 21.12.2009 №749 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по

направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания (квалификация (степень) «магистр»);

- от 25.01.2010 № 63 «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемых присвоение лицам квалификаций (степеней) «бакалавр» и «магистр», перечни которых утверждены Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 сентября 2009 г. № 337, направлениям подготовки (специальностям) высшего профессионального образования, указанным в Общероссийском классификаторе специальностей по образованию ОК 009-2003, принятом и введенном в действие Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 30 сентября 2003 г. № 276-ст»;

- от 10.02.2010 № 109 «О задачах высших учебных заведений по переходу на уровневую систему высшего профессионального образования»;

4) Письмо Минобрнауки России от 13.05.2010 № 03-956 «О разработке вузами основных образовательных программ»;

5) Устав ФГБОУ ВПО ВСГУТУ (действующий с 2002 г., а также его новый проект 2011 г.);

6) Методические рекомендации по разработке основной образовательной программы университета (рег. № П.473.1310.06.7.05-2007);

7) Организационно-методические документы СМК ВСГУТУ:

- Требования к основным образовательным программам университета, разработанным на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (рег. № П.473.1210.06.7.60-2010);

- Положение об организации учебного процесса по основным образовательным программам, разработанным на основе Федеральных государственных образовательных стандартов» (рег. № П.473.1210.06.7.61-2010);

- Положение «Балльно-рейтинговая система оценки качества обучения» (рег. № П.473.1210.06.8.62-2010).

### **1.3. Общая характеристика ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания**

#### **1.3.1. Цель (миссия) ООП ВПО ВСГУТУ**

Миссия данной ООП ВПО ВСГУТУ – поддерживать и развивать традиции Восточно-Сибирского государственного университета технологий и управления, являющегося в настоящее время одним из ведущих учебно-научно-культурных центров на Востоке Российской Федерации, активно реализующим инновационную политику в образовательной, научной, производственной, социальной и других сферах, направленную на качественные преобразования в этих областях, устойчивое социально-экономическое развитие Байкальского региона, укрепление международного сотрудничества со странами Азиатско-Тихоокеанского региона.

Цель (миссия) данной ООП ВПО состоит в методическом обеспечении реализации в университете требований ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания как федеральной социальной нормы в образовательной, научной и другой деятельности университета с учетом особенностей его научно-образовательной школы и актуальных потребностей региональной сферы труда в кадрах с высшим профессиональным образованием в области проектирования, производства и эксплуатации технологических машин и оборудования в избранных профилях подготовки (с модулем производственно-технологической деятельности, модулем научно-исследовательской деятельности).

Миссия (социальная значимость) ООП заключается в том, чтобы предоставляемые университетом образовательные услуги, основанные на учебно-методических материалах и документах данной ООП, способствовали развитию у студентов личностных качеств, а также формированию заложенных в ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания общекультурных и профессиональных компетенций (см. п. 3 настоящей ООП).

В области воспитания целью данной ООП является дальнейшее развитие существующей воспитательной среды университета с помощью комплекса мероприятий, способствующих формированию у обучающихся социально-личностных качеств, направленных на творческую активность, общекультурному росту и социальной мобильности (целеустремленность, организованность, трудолюбие, ответственность, самостоятельность, гражданственность, коммуникативность, приверженность этическим ценностям, толерантность, настойчивость в достижении цели и др.).

В области обучения целью ООП является подготовка обучающихся к получению качественного профессионального профильного образования, позволяющего выпускнику-магистру по направлению 260800 Технология продукции и организации общественного питания успешно работать в избранной сфере деятельности на основе приобретенных в университете компетенций и способностей самостоятельно освоить и применять новые знания и умения, способствующие его устойчивости на рынке труда.

### **1.3.2. Срок освоения ООП**

В соответствии с ФГОС ВПО по данному направлению подготовки нормативный срок освоения ООП по очной форме обучения составляет 2 года.

### **1.3.3. Трудоемкость ООП**

Трудоемкость ООП ВПО ВСГУТУ по направлению 260800 Технология продукции и организации общественного питания составляет 120 зачетных единиц (одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам) за весь период обучения по любой форме и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ООП.

Трудоемкость ООП по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам.

### **1.3.4. Требования к абитуриенту**

Абитуриент, поступающий в университет для обучения по данной ООП ВПО ВСГУТУ, должен иметь документ государственного образца о высшем образовании квалификации (степень) инженер или квалификации (степень) бакалавр.

В соответствии с Правилами приема в университет, утверждаемыми ежегодно Ученым советом университета, абитуриент, поступающий для обучения по очной форме за счет средств федерального бюджета или по договору с оплатой стоимости обучения с юридическими и/или физическими лицами, должен представить диплом о высшем образовании.

### **1.3.5. Основные пользователи ООП**

Основными пользователями ООП ВПО ВСГУТУ данного направления подготовки являются:

- профессорско-преподавательские коллективы кафедр университета, ответственные за качественную разработку и эффективную реализацию ООП в университете, а также за обновление ее элементов с учетом достижений науки, техники и социальной сферы по данному направлению и профилю подготовки;
- студенты, обучающиеся по данному направлению, являющиеся поэтому ответственными за индивидуальное планирование и эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению ООП ВПО ВСГУТУ;

- администрация и коллективные органы управления институтом, университетом – дирекция, методическая комиссия, кафедра, научно-методический совет, ректорат и др., отвечающие в пределах своих полномочий за качество подготовки выпускников и формирование (совместно с работниками инфраструктуры) воспитательной среды университета;
- научно-техническая библиотека университета (кафедры) как ответственное подразделение, обеспечивающее обучающихся основной и дополнительной научной и учебно-методической литературой, справочно-библиографическими и периодическими изданиями с числом наименований не ниже предусмотренного ФГОС ВПО по данному направлению подготовки магистров;
- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания (с модулем производственно- технологической деятельности, модулем научно-исследовательской деятельности)**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности магистров включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания, контроль за эффективной деятельностью предприятий питания, контроль за 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.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности магистров являются продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства, методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания, предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, центральный офис сети предприятия питания, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

Магистр по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания по соответствующей специализации подготовки (см.п. 1.1.1) готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- научно-исследовательская;

### **2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Магистр по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

*Производственно-технологическая деятельность:*

- контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;

- разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;
- обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;
- разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;
- требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;
  - оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;
  - разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;
  - установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес - процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;
- установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;
- установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;
- учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;
- формулировать ценности и политику предприятия, формировать стратегические планы развития;
- согласовывать планы деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждать планы реализации стратегии и оценивать их результативность;
- проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;
- повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки
  - высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;
  - поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;
  - повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
  - разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе международных стандартов;
  - применение методов критических контрольных точек на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;
  - выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;
  - обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;
  - разработка новых конкурентоспособных концепций;
  - разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;
- установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;
- подбор и развитие персонала, оплата его труда;
- политика закупок продуктов и управление запасами;
- стратегия развития процесса продаж;
- разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;
- разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;
- контроль за документооборотом на предприятии питания;

- организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;
- оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям;

*Научно-исследовательская деятельность:*

- разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;
- разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;
- разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;
- разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания;

### **3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения рассматриваемой ООП ВПО ВСГУТУ**

Выпускник направления подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания с квалификацией (степенью) «магистр» в соответствии с целями настоящей ООП ВПО ВСГУТУ и вышеприведенными задачами профессиональной деятельности должен обладать соответствующими **компетенциями**, определенными на основе ФГОС ВПО (Компетенция – способность выпускника-магистра применять приобретенную в результате освоения данной ООП или ее части динамическую совокупность знаний, умений, навыков, способностей, опыта и личностных качеств в решении профессиональных задач по видам профессиональной деятельности).

Полный состав обязательных общекультурных и профессиональных компетенций выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Полный состав компетенций выпускника

НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	
<b>ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ОК)</b>	
Код	Краткое содержание/определение и структура компетенции по видам профессиональной деятельности
1	2
ОК-1	Способен критически оценить освоенные теории и концепции, границы их применимости, способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни.
ОК-2	свободно владеет литературой и деловой письменной и устной речью, имеет навыки публичной речи, умеет создавать и редактировать тексты профессионального назначения, анализировать логику рассуждений и высказываний, владеет одним из иностранных языков, владеет методами пропаганды научных достижений

Продолжение табл. 1

1	2
ОК-3	способен создавать в коллективе отношения сотрудничества, владеет методами конструктивного разрешения конфликтных ситуаций, способен к работе в много-

	национальном коллективе, в том числе и над инновационными проектами
ОК-4	способен в качестве руководителя подразделения, лидера группы сотрудников формировать цели команды, принимать решения в ситуациях риска, учитывая цену ошибки, вести обучение и оказывать помощь сотрудникам, способен на научной основе организовать свой труд, самостоятельно оценить результаты своей деятельности
ОК-5	владеет навыками самостоятельной работы, в том числе в сфере проведения научных исследований, способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, используя самые современные информационные технологии
ОК-6	способен критически осмыслить полученную информацию, выделить в ней главное, создать на ее основе новое знание, способен самостоятельно или в составе группы вести научный поиск реализуя специальные средства и методы получения нового знания
ОК-7	способен самостоятельно критически оценить достоинство и недостатки своей деятельности и собственной личности, выстроить перспективную линию саморазвития
ОК-8	способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений; развитие социальных и профессиональных компетенций, нравственного и физического самосовершенствования, способен содействовать обучению и развитию других
ОК-9	владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, критическому осмыслению, систематизации и прогнозированию; способен к постановке целей и выбору путей их достижения, умеет анализировать логику рассуждений и высказываний, способен совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПК)</b>	
<i>общепрофессиональные</i>	
ПК-1	разрабатывает эффективную стратегию и формирует политику предприятия; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывает новые конкурентоспособные концепции
ПК-2	устанавливает требования к документообороту на предприятии
ПК-3	создает и поддерживает имидж организации
<i>производственно-технологическая деятельность</i>	
ПК-4	готов установливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность
ПК-5	анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов
ПК-6	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

Продолжение табл. 1

1	2
ПК-7	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-8	оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами
ПК-9	контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж
ПК-10	уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
<i>организационно-управленческая деятельность</i>	
ПК-11	устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности
ПК-12	управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учётной, инвестиционной и кредитной политики предприятия
ПК-13	вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками
ПК-14	анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством
ПК-15	оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
ПК-16	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-17	анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания
ПК-18	организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания
<i>научно-исследовательская деятельность</i>	
ПК-19	способен использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, способен свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач
ПК-20	способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности
ПК-21	способен владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
ПК-22	готов к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов

Продолжение табл. 1

1	2
ПК-23	способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс - контроля
ПК-24	создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
ПК-25	способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
ПК-26	способен самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания
ПК-27	способен осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике, к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
<i>маркетинговая деятельность</i>	
ПК-28	определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания
ПК-29	анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски
ПК-30	уметь разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания
ПК-31	планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью
<i>проектная деятельность</i>	
ПК-32	планирование этапов работ и контроль реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания
ПК-33	способен формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания
ПК-34	способен применять методики инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
ПК-35	способен производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания

В процессе обучения по данной ООП ВПО ВСГУТУ студент может приобрести и другие (специальные) компетенции, связанные с конкретным профилем его подготовки.

Матрица соответствия или сопряжения приобретаемых студентом компетенций в процессе освоения данной ООП ВПО ВСГУТУ и формирующих их составных частей ООП и оценочных средств представлена в приложении 2. В таблице матрицы знаком «+» обозначено присутствие (или дальнейшее развитие) соответствующей компетенции ОК или ПК в программе дисциплины (модуля, практики, итоговой аттестации) без указания доли общей трудоемкости в зачетных единицах.

Отнесение к дисциплине соответствующей компетенции ОК или ПК или группы компетенций, приобретаемых студентом в результате ее освоения, является мнением выпускающей кафедры и одновременно указанием исполнителям обеспечивающей или выпускающей кафедры, чтобы в разработанной кафедрой компетентностно-ориентированной программе данной дисциплины были указаны технологии ее (их) фор-

мирования на лекциях, лабораторных и практических занятиях, в том числе контрольных, в самостоятельной работе студентов, средства и технологии оценки ее (их) сформированности (например, тестирование, контрольные работы, защита отчетов, курсового проекта или курсовой работы и т.д.), а также планируемые выходные компоненты базовой структуры знаний («знать», «уметь», «владеть» и т.д.), необходимые для улучшения последующих (ей) учебных (ой) дисциплин (ы) или для последующей профессиональной деятельности.

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса для реализации ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания**

В соответствии с п. 39 Типового положения о вузе (см. п. 1.1.3 настоящей работы), ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания, а также с п. 3.2. Положения об организации учебного процесса по ООП, разработанным на основе ФГОС (рег. №П.473.1210.06.7.61-2010) содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП ВПО ВСГУТУ регламентируется следующими основными документами:

- годовой календарный учебный график (график учебного процесса);
- учебный план подготовки магистра по направлению 260800 Технология продукции и организации общественного питания (с учетом профиля подготовки);
- рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и практик.

##### **4.1. Календарный учебный график (график учебного процесса)**

4.1.1. Календарный учебный график (график учебного процесса) разрабатывается на весь срок освоения данной ООП ВПО ВСГУТУ и представляет собой графическое (в таблице) изображение в пределах каждого учебного года интервалов времени в неделях и днях элементов, составляющих образовательный процесс (академический период или период теоретического обучения, текущий контроль и промежуточная аттестация, практика учебная и производственная, итоговая государственная аттестация, каникулы), в соответствующей продолжительности и последовательности их реализации согласно целям и задачам ООП.

4.1.2. В соответствии с Положением университета об организации учебного процесса по ООП, разработанным на основе ФГОС (рег. №П.473.1210.06.7.61-2010) и Требованиями к ООП университета, разработанным на основе ФГОС (рег. № П.473.1210.06.7.60-2010), каждый учебный год при очной форме обучения включает (таблица 2):

- 5 академических периодов или учебных блоков (далее в таблице – УБ) длительностью 8 недель каждого (УБ I, УБ II и т.д.) для проведения теоретического обучения (далее – ТО), состоящего из времени на аудиторную и самостоятельную работу студента во всех УБ кроме пятого УБ на I и II году обучения (или на I и II курсах), который предназначен на 1 году для нахождения студентами производственной практики (далее – П) на втором году обучения для НИРМ и мероприятий по итоговой государственной аттестации (далее - ИГА) выпускников в последнем УБ; два первых УБ приходятся на осенний семестр, остальные 3 – на весенний семестр;
- 2 аттестационные недели (А.) разделяемые на 4 аттестационных периода по 7 дней в каждом (без учета выходного дня по календарю) по окончании каждого из первых четырех УБ для завершения текущего контроля и промежуточной аттестации или выведения преподавателем окончательной оценки качества освоения студентами материалов пройденной в этих УБ отдельной части или всего объема учебного курса (предмета, дисциплины, модуля); указанные аттестационные периоды здесь учитываются как *время самостоятельной работы студентов (СРС) в соответствующем УБ (входит в объем его трудоемкости)*;

• 10 недель каникулярного времени студентов (К.), в том числе 2 недели в зимний период по окончании времени на вторую промежуточную аттестацию.

4.1.3. При реализации данной ООП ВПО ВСГУТУ календарный график учебного процесса выглядит следующим образом (обозначения элементов учебного процесса соответствующими символами приведены выше):

Таблица 2 – Календарный график учебного процесса для ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания (с модулем производственно-технологической деятельности, модулем научно-исследовательской деятельности)

### Очная форма обучения

Год обучения (курс)	Продолжительность (в неделях или днях) элементов учебного процесса									Всего
	УБ I	УБ II	А	К	УБ III	УБ IV	А	УБ V	К	
I	ТО 8 нед.	ТО 8 нед.	1 нед	2 нед.	ТО 8 нед.	ТО 8 нед.	1 нед.	П 8 нед.	8 нед.	52 нед.
II	ТО 8 нед.	ТО 8 нед.	1 нед	2 нед.	ТО 8 нед.	ТО 8 нед.	1 нед.	НИРМ ИГА 8 нед.	6 нед. 2 нед.	52 нед.

4.1.4. В приведенной таблице начало учебных занятий в УБ I каждого года обучения и соответственно этому отсчет начала и окончания каждого элемента учебного процесса – с 1 сентября, а в случае совпадения этого дня с выходным днем (воскресенье), как это имеет место в 2013, 2019 и т.д. годах – со 2 сентября.

4.1.5. В п.6.3 ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания ИГА как учебный цикл Б.6 регламентируется трудоемкостью 3 ЗЕТ, а практика производственная в учебном цикле Б.5 – трудоемкостью 12 ЗЕТ. Принимая нижнюю границу практики в 12 ЗЕТ, в соответствии с п. 2.3 Требований к ООП университета, разработанным на основе ФГОС (рег. № П.473.1210.06.7.60-2010) производственная практика планируется в течение УБ V первого года обучения продолжительностью 8 недель (трудоемкость 12 ЗЕТ). На 1 году обучения в УБ 1,2,3,4 планируется НИРМ по 4 ЗЕТ; на втором – в УБ 1,2,3 по 4 ЗЕТ; в 4 УБ – 8 ЗЕТ, 5 УБ – 9 ЗЕТ. ИГА выпускников проводится в УБ V второго, заключительного для магистров года обучения также продолжительностью 2 недели (3 ЗЕТ); после защиты выпускной квалификационной работы выпускнику может быть предоставлен последипломный отпуск продолжительностью 8 недель (в пределах общего срока обучения 104 недели).

4.1.6. В календарном графике учебного процесса *отсутствуют экзаменационные сессии*, имеющие место при традиционной схеме обучения: при реализации ООП магистра в соответствии с утвержденным и введенным в действие Положением университета «Балльно-рейтинговая система оценки качества обучения» (рег. № П.473.1210.06.8.62-2010) для контроля качества усвоения учебного материала по дисциплине (курсу, предмету, модулю, практике) предусматривается проведение текущего контроля и/или итогового контрольного испытания (промежуточной аттестации), проводимого в различных формах\*

\* Могут быть использованы методики и рекомендации, приведенные в следующих действующих документах и материалах СМК ФГБОУ ВПО ВСГУТУ:

- вышеуказанное Положение;
- «Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов» (рег. № П.473.1210.06.8.11-2007);
- «Положение о контрольных учебных неделях в университете» (рег. № П.473.1310.06.8.38-2008);

как в течение всего периода времени на УБ, так и вне его во время А. с выставлением соответствующей оценки (академического рейтинга обучающихся – количественного показателя уровня овладения обучающимся программного материала по результатам контрольных мероприятий).

Одна неделя (А), предусмотренная графиком, используются для учебной самостоятельной работы студента или для проведения итогового аттестационного испытания по пройденному в данном УБ курсу (предмету, дисциплине, модулю), а также для повышения рейтинга.

Трудоемкость А входит в общую трудоемкость пройденного курса в рамках общего количества его зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ).

4.1.7. Планирование учебного процесса рассматривается как ведущий элемент в системе управления образовательной деятельностью в университете и осуществляется путем составления на основе вышеприведенного графика учебного процесса *академического календаря*, включающего все мероприятия учебного процесса с указанием сроков их проведения (начала и окончания периодов УБ для ТО, А, К, П и ИГА по календарю за соответствующий учебный год).

Академический календарь составляется для очной формы обучения и утверждается ректором университета по представлению учебно-методического управления (УМУ). Он способствует информированности студентов об особенностях их обучения в течение предстоящего учебного года и преподавателей для планирования учебного процесса.

4.1.8. В таблице 3 представлены сводные данные по бюджету времени (в неделях) за каждый учебный год и весь период обучения по очной форме, а также показана общая трудоемкость всех видов учебных работ (в ЗЕТ), которая должна быть положена в основу планирования учебного процесса и расчета педагогической нагрузки преподавателей обеспечивающих и выпускающей кафедр, определения объема учебной нагрузки обучающихся и расчета стоимости обучения:

Таблица 3 – Сводные данные по бюджету времени (в неделях) и трудоемкости всех видов учебных работ (в ЗЕТ) при реализации ООП ВПО ВСГТУ по направлению 260800 Технология продукции и организации общественного питания

Год обучения (курс)	Очная форма обучения						
	Продолжительность элементов учебного процесса (в неделях – в числителе) и их трудоемкость (в ЗЕТ - в знаменателе)						
	Теоретическое обучение	Аттестация	Практика	НИРМ	Итоговая гос. аттестация	Каникулы	Всего нед./ ЗЕТ
I	32/48	2	8/12			10	52 / 60
II	32/48	2		6/9	2/3	10	52 / 60
Всего нед./ЗЕТ	64/96	4	8 / 12	6/9	2/3	20	104/120

#### 4.2. Учебный план ООП ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания (с модулем производственно-технологической деятельности, модулем научно-исследовательской деятельности)

- «Положение о ректорском контроле качества обучения студентов в университете (рег. № П.473.1310.06.8.47-2008);
- «Положение об использовании Федерального Интернет-экзамена в сфере профессионального образования в контроле качества обучения студентов в университете» (рег. № П.473.1310.06.8.48-2008);
- другие документы СМК (при необходимости).

4.2.1. Учебный план направления подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания является основным университетским нормативно-методическим документом ООП ВПО ВСГУТУ, обязательным к выполнению во всех учебных подразделениях (институтах, факультетах, кафедрах), занятых организацией и проведением учебно-вспомогательного процесса по данному направлению подготовки, и определяющим содержание подготовки, последовательность, сроки, интенсивность и трудоемкость (в ЗЕТ – зачетных единицах и академических часах) изучения учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), практики, распределения объемов аудиторной учебной работы по видам занятий и объемов самостоятельной работы студентов, а также аттестаций и форм контроля и т.д.

Учебный план, сформированный выпускающей кафедрой ТПОП, предусматривает обеспечение:

- последовательности изучения учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и прохождения практики, основанную на их преемственности и определяемую структурно-логическими связями и зависимостями между ними (указанием соответствующих пре- и постреквизитов – предшествующих и последующих дисциплин или элемента учебного процесса для изучения данной дисциплины), которые, в свою очередь, опираются на перечень компетенций (или их компонентов);
- рациональное распределение учебных курсов и дисциплин (модулей) по соответствующим учебным блокам (УБ) с позиций равномерности учебной работы студентов и их загруженности;
- эффективное использование кадрового и материально - технического потенциала кафедр университета.

4.2.2. Для реализации данной ООП ВПО, созданный на основе ФГОС ВПО по направлению подготовки, а также примерной ООП и использующей систему ЗЕТ, разработаны следующие виды (формы) компетентностно - ориентированного учебного плана:

- *базовый учебный план БУП* ООП ВПО ВСГУТУ;
- *типовой учебный план ТУП* ООП ВПО ВСГУТУ;
- *рабочий учебный план РУП* ООП ВПО ВСГУТУ (как приложение к ТУП).

На основе указанных видов (БУП, ТУП, РУП) с помощью академического консультанта (преподавателя выпускающей кафедры) в соответствии с требованиями пп. 3.4, 3.7, 5.1-5.5 Положения об организации учебного процесса по ООП, разработанным на основе ФГОС (рег. № П.473.1210.06.7.61-2010) должен быть составлен *индивидуальный учебный план (ИУП)* ООП ВПО ВСГУТУ каждого студента, определяющий его образовательную траекторию при обучении по очной форме в нормативные сроки по ФГОС ВПО (см. п. 1.3.2) и формируемый по принятой в университете форме на каждый учебный год по личному заявлению студента.

4.2.3. Основным учебным планом направления подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания, определяющим основное содержание и трудоемкость учебной работы (в ЗЕТ) по учебным циклам и разделам ООП, освоение которой позволяет выпускнику квалификацию (степень) «магистр», является *базовый учебный план (БУП) очной формы обучения*, разработанный на нормативный срок освоения ООП по ФГОС ВПО (2 года).

4.2.4. БУП ООП ВПО ВСГУТУ (рег. № БУП.О.260800.68.00-2010) по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания (с модулем производственно-технологической деятельности, модулем научно-исследовательской деятельности) приведен в приложении 2 и содержит основные исходные данные для организации и планирования образовательного процесса:

- перечень учебных циклов (УЦ) в соответствии с ФГОС ВПО;

- общую трудоемкость (в ЗЕТ) каждого УЦ, а также его базовой части (состоящей из дисциплин, определенных ФГОС ВПО и обязательных для изучения всеми студентами) и вариативной (профильной) части (в которую включены дисциплины, определенные университетом, также являющиеся обязательными для изучения студентами, и дисциплины, предлагаемые обеспечивающими кафедрами для изучения студентами по их выбору);
- перечень дисциплин (модулей), учебных курсов, предметов, практики в базовой и вариативной части каждого УЦ с указанием их трудоемкости (в ЗЕТ);
- перечень (коды) реализуемых основных компетенций, приобретаемых каждым студентом в результате освоения соответствующей дисциплины (модуля) или прохождения практики; перечень компетенций – по матрице соответствия (приложение 2);
- форма итоговой государственной аттестации (в виде подготовки и защиты выпускной квалификационной работы) и ее трудоемкость (в ЗЕТ);
- наименование предшествующих и последующих дисциплин относительно каждой рассматриваемой дисциплины (ее пререквизиты и постреквизиты).

4.2.5. БУП ООП, приведенный в приложении 3, является основой для разработки *типового учебного плана (ТУП)* для очной формы обучения (рег. № УП.О.260800.68.00-2010, приведен в приложении 3). К УП.О 260800.68.00-2010 приложен *рабочий учебный план (РУП)*, в котором представлено распределение учебной работы по учебным периодам (учебным блокам) соответствующего учебного года: перечень дисциплин (модулей) и других элементов ООП, подлежащих освоению в данном УБ, распределение часов по видам аудиторных учебных занятий (лекции, лабораторные и практические занятия) в пределах установленного для каждого элемента ООП количества ЗЕТ.

РУП служит основой для составления рабочих программ учебных дисциплин (модулей, практики) и расписания учебных занятий, уточнения названий курсов и дисциплин по выбору студента, а также для расчета трудоемкости учебной работы (педагогической нагрузки) преподавателей кафедр, обеспечивающих данную ООП ВПО.

4.2.6. Во всех формах учебных планов (БУП, ТУП, РУП) использована (должна быть и в ИУП) единая система кодировки элементов ООП (учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), практики, итоговой государственной аттестации), предусматривающая присвоение каждому элементу учебного плана соответствующего кода в символах буквенного и цифрового выражения (например, дисциплина «Экономическая теория» общей трудоемкостью три ЗЕТ имеет код Б.1.4, означающий ее принадлежность к УЦ ООП Б.1 «Гуманитарный, социальный и экономический цикл» по ФГОС ВПО данного направления подготовки и расположение ее четвертой строкой в перечне элементов в данном УЦ).

4.2.7. При разработке БУП, ТУП и РУП были учтены все общие требования, приведенные в соответствующем разделе ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания:

- в разделе VI «Требования к структуре ООП магистра»;
- в разделе VII «Требования к условиям реализации ООП магистра», а также требования, описанные в документах СМК ГОУ ВПО ВСГУТУ:
- Положение об организации учебного процесса по ООП, разработанным на основе ФГОС (рег. № П.473.1210.06.7.61-2010), утвержденное Ученым советом университета 27.10.2010 (протокол № 3);
- Требования к ООП университета, разработанным на основе ФГОС (рег. № П.473.1210.06.7.60-2010) с изменениями и дополнениями, утвержденными 17.02.2011;
- Положение «Балльно-рейтинговая система оценки качества обучения (рег. № П.473.1210.06.8.62-2010)».

4.2.8. ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания в соответствии с п. 6.1 ФГОС ВПО предусмат-

ривает изучение в установленном университетом объеме в ЗЕТ (показан в скобках по строке перечня на основе данных из табл.7) следующих:

учебных циклов (УЦ):

- УЦ М.1 – Общенаучный цикл (далее – ОНЦ; объем 22 ЗЕТ);
- УЦ М.2 – Профессиональный цикл (далее – П; объем 38 ЗЕТ);

а также учебных разделов:

- М.3 – Производственная практика (12 ЗЕТ);
- М.4 – НИРМ (9 ЗЕТ)
- М.5 – Итоговая государственная аттестация (3 ЗЕТ).

Общая трудоемкость ООП – 120 ЗЕТ.

4.2.9. Каждый УЦ имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную) часть – дисциплины модулей, устанавливаемую университетом.

4.2.10. В базовых частях УЦ М.1 – УЦ М.2 в БУП и ТУП (приложение 3) показан перечень базовых (обязательных) дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВПО данного направления подготовки и рекомендациями Примерной основной образовательной программы УМО вузов России по университетскому политехническому образованию.

Таблица 4 - Распределение трудоемкости ООП ВПО ВСГУТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания по учебным циклам (УЦ) и учебным блокам (УБ) каждого года обучения по очной форме

Код УЦ	Наименование УЦ и разделов ТУП	Трудоемкость ООП в ЗЕТ												
		общая	в т.ч.		Распределение ЗЕТ по учебным годам (I-II) и учебным блокам (УБ)									
			в базовой части	в вариативно части	I					II				
					УБ 1	УБ 2	УБ 3	УБ 4	УБ 5	УБ 1	УБ 2	УБ 3	УБ 4	УБ 5
М.1	Общенаучный цикл	22	8	14	4	8	2	4	0	2	2			
	Базовая часть	8	8		2	2		4	0					
	Вариативная часть	14		14					0	0	0			
	в т.ч. обязательная	10		10	2	6	2	0	0	0	0			
	по выбору студента	4		4	0	0	0	0	0	2	2			
М.2	Профессиональный цикл (цикл II)	38	14	24	4	0	6	4	0	6	6	8	4	0
	Базовая часть	14	14		2	0	4	2	0		4	2		
	Вариативная часть	24		24	2	0	2	2	0	6	2	6	0	
	в т.ч. обязательная	24		24	2	0	2	2	0	6	2	6	4	
	по выбору студента	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
М.3	НИР	45	45		4	4	4	4		4	4	4	8	9
М.3	Производственная практика	12	12		0	0	0	0	12	0	0	0	0	0
М.4	Итоговая государственная аттестация	3	3		0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
	<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>82</b>	<b>38</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>

4.2.11. Указанный в п. 3 перечень знаний, умений и способностей или навыков владения по результатам освоения обязательных дисциплин базовой части циклов учебного плана полностью совпадает с приведенной в приложении 1 матрицей соответствия компетенций и составных частей ООП ВПО ВСГУТУ по рассматриваемому направлению подготовки магистров.

4.2.12. Вариативная часть ОНЦ 1 – ОНЦ 2 общей трудоемкостью 4 ЗЕТ (табл.4) включает дисциплины, направленные в большинстве своем на профиль подготовки, дающие возможность расширения и/или углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин (модулей), позволяющие обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности в конкретной предметной области по профилю подготовки и/или продолжения профессионального образования в магистратуре.

4.2.13. Вариативная часть каждого УЦ (М.1-М.2) включает в себя дисциплины (модули) с общей трудоемкостью 50 ЗЕТ:

- обязательные для изучения всеми студентами (с общей трудоемкостью 26 ЗЕТ суммарно по указанным УЦ);
- по выбору каждого обучающегося (с общей трудоемкостью 12 ЗЕТ).

4.2.14. Перечень и последовательность изучения дисциплин (модулей) в вариативных частях УЦ М.1 – УЦ М.2 в соответствии с проектируемыми результатами освоения настоящей ООП ВПО ВСГУТУ сформирован самостоятельно выпускающей (на момент составления настоящей ООП) кафедрой «Технология продуктов общественного питания» с учетом предложений обеспечивающих кафедр и накопленного опыта подготовки выпускников по принятым в ООП профилям в университете, а также с учетом региональных особенностей рынка труда и запросов работодателей.

4.2.15. В качестве обязательных в вариативных частях двух учебных циклов предусмотрены 10 дисциплин с трудоемкостью 3 дисциплины 4 ЗЕТ, 6 дисциплин - 2 ЗЕТ каждая: в УЦ М.1 ОНЦ – 4, в УЦ М.3 П – 6 общепрофессиональных дисциплин. Их перечень в каждом УЦ можно определить по соответствующим строкам ТУП (приложение 3), в графе 5 «Вариативная» которых отмечены объемы трудоемкости.

4.2.16. В каждом УЦ учебного плана предусмотрены дисциплины и курсы, предлагаемые для выбора обучающимся (так называемые элективные курсы) и изучаемые обучающимися, начиная с первого года обучения.

В соответствии с требованиями п. 7.5 ФГОС ВПО рассматриваемого направления подготовки дисциплины по выбору обучающихся составляют в объеме не менее 30% вариативной части суммарно по циклам УЦ М.1, УЦ М.2. В настоящей ООП ВПО ВСГУТУ (см. табл. 4) этот показатель составляет 20,00% по общей трудоемкости освоения в ЗЕТ (12 от 60 ЗЕТ).

4.2.17. Чтобы обеспечить реальное условие выбора, в перечень дисциплин, предлагаемых студенту, в каждом УЦ в пределах заданного объема трудоемкости (в ЗЕТ) предлагается не менее двух вариантов набора дисциплин, содержание которых должно быть ориентировано на получение обучающимся конкретных знаний в сфере профессиональной деятельности и иметь суммарное значение применительно к выбранному профилю подготовки. УЦ М.1 ОНЦ 1 – 2 ЗЕТ; ОНЦ 2 – 2 ЗЕТ; УЦ М.2 – 8 ЗЕТ

4.2.17.2. Исходя из потребности будущих магистров в научной подготовке в ТУП разработчиками ООП в УЦ М.2 включен модуль «научно-исследовательская деятельность», в котором содержится четыре дисциплины трудоемкостью соответственно 2 ЗЕТ.

Дисциплины данного УЦ по выбору обучающихся преподаются профилирующей кафедрой на II году обучения.

Список дисциплин по выбору обучающихся УЦ М.2 П может быть обновлен в установленные сроки актуализации БУП, ТУП, РУП, исходя из результатов анализа актуальности содержания данной ООП ВПО ВСГУТУ и анализа востребованности этих дисциплин обучающимися.

4.2.17.3. Дисциплины по выбору обучающихся в УЦ М.2 П определяют специальную подготовку непосредственно связанную с обучением по одному из выбранных профилей подготовки: научно-исследовательская деятельность

Состав специальных дисциплин по каждому профилю подготовки разработчиками данной ООП ВПО ВСГУТУ определен исходя из накопленного опыта подготовки выпускников по соответствующим (ныне отмененным) специальностям и специализациям, а также с учетом требований, предъявляемым к выпускникам университета.

В перечень предлагаемых выпускающей кафедрой входят специальные дисциплины, посвященные раскрытию содержания обучения для конкретной области будущей профессиональной деятельности выпускника – магистра, описанный в п.2.1 настоящей ООП.

Изучение специальных дисциплин по профилю подготовки наряду с полученной общенаучной и профессиональной подготовкой в процессе освоения дисциплин УЦ М.1 – УЦ М.3 должно позволить выпускнику – магистру успешно (при условии дальнейшего самообразования) выполнять все виды профессиональной деятельности (указаны в п.2.3 настоящей ООП) и решить требуемые типы задач по каждому виду профессиональной деятельности (они приведены в п.2.4).

Список дисциплин по выбору обучающихся в УЦ М.2 П может быть изменен на основе анализа профессиональной деятельности выпускников (информация – посредством обратной связи с выпускниками) и отзывов работодателей, потребностей рынка труда, а также с учетом мнений или запросов обучающихся и работодателей.

4.2.18. Общенаучная, профессиональная и специальная (профильная) подготовка выпускника – магистра данного направления при освоении всех УЦ М.1 – УЦ М.3 охватывает широкий диапазон учебных дисциплин (модулей) и курсов, в результате изучения которых выпускник в целом должен быть способен демонстрировать профессиональные компетенции.

4.2.19. Последовательность освоения дисциплин (модулей), предусмотренная ТУП, РУП (а также ИУП), основана на их преемственности и определяется логическими связями и зависимостями между ними, которые, в свою очередь, опираются на перечень компетенций (или их компонентов), указанный в разделе 3 настоящей ООП, а также на траекторию и сроки (периоды обучения) их формирования согласно матрицы соответствия, приведенной в приложении 2, на основе которой разработчики УМКД – учебно-методического комплекса каждой дисциплины (модуля) должны сформулировать конечные результаты обучения в органичной увязке с усваиваемыми знаниями, умениями, навыками и приобретаемыми компетенциями в целом по ООП, что и обязывается требованиями п. 7.4. ФГОС ВПО по данному направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания.

4.2.20. Трудоемкость учебной работы, необходимая для освоения отдельных дисциплин (модулей), определяется объемом и характером формируемых компетенций, значением каждой дисциплины (модуля) в системе подготовки магистра по направлению 260800 Технология продукции и организации общественного питания, объемом курса (дисциплин, модуля), соотношением в нем теоретического материала и практических работ, воспитательными задачами и др.

4.2.21. В соответствии с пп. 1.2 и 1.3 «Положения об организации учебного процесса по ООП, разработанным на основе ФГОС» (рег. № П.473.1210.06.7.61-2010):

«1.2.Трудовоемкость всех видов учебной работы, определяемой ООП, разработанных на основе ФГОС ВПО, измеряется зачетными единицами трудоемкости (ЗЕТ), совместимыми с кредитами ECTS (European Credit Transfer System – Европейская система взаимозачета кредитов).

Зачетная единица трудоемкости – унифицированная единица измерения объема учебной работы обучающегося / преподавателя. 1 ЗЕТ равен 36 академическим часам (длительностью 45 минут) учебной работы, в т.ч. 16 академическим часам контактной (аудиторной) работы.

Измерение трудоемкости учебной работы в зачетных единицах предполагает:

– оценку качества обучения по принятой в системе российского образования шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено»);

– начисление обучающемуся зачетных единиц при положительной оценке его учебной работы.

1.3. Реализация Федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования в университете предполагает:

– индивидуально-ориентированную организацию учебного процесса;  
– накопительный характер результатов обучения, который предполагает учет всех ранее набранных обучающимся зачетных единиц по всем уровням образования;  
– использование стимулирующей балльно-рейтинговой системы оценки качества обучения».

4.2.22. Аудиторная работа в ТУП и РУП (приложение 3) предполагает проведение лекций (далее – Лк), лабораторных работ (далее – Лб) и/или практических занятий (далее – Пр) в соответствии с общими требованиями к ним, приведенными в пп. 5.14.1-5.14.3 документа «Методические указания по разработке УМКД» - рег. № П.473.1310.08.7.06-2007).

4.2.23. В соответствии с требованиями второй части п. 7.4 ФГОС ВПО по данному направлению общая трудоемкость любой дисциплины (модуля) не может быть менее двух ЗЕТ. Поэтому в БУП и ТУП данного направления подготовки все дисциплины БУП и ТУП в базовой части и вариативной (обязательной) части имеют трудоемкость 2 – 4 ЗЕТ.

4.2.24. В соответствии с утвержденными нормами времени аудиторной работы (см. п. 4.2 Требований к ООП ... - рег. № П.473.1210.07.6.60-2010) для дисциплины трудоемкостью 3 ЗЕТ (или 108 академических часов) в ТУП и РУП предусмотрено проведение в одну неделю 2 час. Лк и 4 час. Лб и/или Пр или в одном УБ (8 нед.) аудиторная работа включает 16 час. Лк и 32 часа Лб/Пр (всего 48 час. (или 44,44 % от общей трудоемкости), остальные 60 час. (или 55,56 %) в этом УБ – на СРС, выполняемую по заданию преподавателя под его методическим и научным руководством, а также на подготовку и проведение аттестационных мероприятий по итогам освоения данной дисциплины (в рамках выделенных в ТУП часов).

Для дисциплины трудоемкостью 2 ЗЕТ (или 72 акад. час.) предусмотрено проведение в одну неделю 2 час. Лк и 2 час. Лб/Пр или в одном УБ аудиторная работа составляет 16 час. Лк и 16 час. Лб/Пр (всего 32 час.), остальные 40 час. выделяется на СРС и контроль учебной работы.

4.2.25. Перечень видов СРС как аудиторной (выполняемой в ходе аудиторных занятий по расписанию), так и внеаудиторной, приведен в п.5.14.4 вышеуказанного документа (по УМКД), а общие принципы планирования СРС, ее нормирования и контроля – в пп. 5.14.4.1-5.14.4.6 и частично в пп. 5.17, 5.18.1.2-5.18.1.5 того же источника.

4.2.27. На основании ТУП и РУП каждая кафедра, обеспечивающая преподавание соответствующей учебной дисциплины, в рамках выделенных часов должны проводить поточные консультации и другие мероприятия, необходимые для организации СРС (как

аудиторной, так и внеаудиторной), а также мероприятия по проведению текущей или итоговой аттестации по дисциплине (с использованием балльно-рейтинговой системы оценки качества обучения) в пределах предусмотренного в учебном плане времени.

4.2.28. Максимальный объем учебной нагрузки в соответствии с п. 7.6 ФГОС ВПО рассчитан из расчета 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ООП:  $120 \text{ ЗЕТ} * 36 \text{ акад. час.} = 4320 \text{ час.}; 4320 \text{ час.} : (5 \text{ УБ} * 8 \text{ нед.} * 2 \text{ года}) = 54 \text{ час.}$

4.2.29. Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении ООП при очной форме составляет 27 академических часов.

4.2.30. При составлении БУП, ТУП и РУП учтено, что компетентностный подход при проектировании настоящей ООП ВПО ВСГТУ требует увеличения доли практических занятий (включая проведение лабораторных работ) до уровня не менее 54 % от общей трудоемкости аудиторных занятий (исходя из пп. 7.3 7.13 ФГОС ВПО данного направления подготовки магистров, которые содержат соответственно следующие требования:

- «...Занятия лекционного типа ... не могут составлять более 45 % аудиторных занятий»;
- «ООП магистра должна включать лабораторные и практические занятия по базовой части, формирующие у обучающихся умения и навыки в области научно-исследовательской работы, а также по дисциплинам (модулям) вариативной части, рабочие программы которых предусматривают формирование у обучающихся соответствующих умений и навыков (в соответствии с профилем подготовки студентов»).

С учетом сказанного, практическая подготовка предусмотрена по каждой дисциплине, включенной в ТУП по согласованию с выпускающей кафедрой обеспечивающие кафедры занятия Лк могут заменить на занятия Пр, о чем указано в п. 4.2.24 настоящей ООП).

В соответствии с концепцией образовательного процесса с использованием системы ЗЕТ, утвержденной Ученым советом университета 27.10.2010 (протокол № 3) и закреплённой во внутривузовских документах СМК, указанных в п. 1.2 настоящей ООП, доля практической подготовки (занятия Пр+Лб) в общем объеме занятий по данной ООП ВПО ВСГУТУ с учетом всех дисциплин составляет 45,5 %.

4.2.31. При разработке настоящей ООП ВПО ВСГТУ также учтены требования п.7.3 ФГОС ВПО, заключающиеся в том, что реализация компетентностного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

По ФГОС ВПО удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, в целом в учебном процессе должен составлять не менее 40% аудиторных занятий.

По рассматриваемой ООП ВПО ВСГУТУ проведение учебных занятий с использованием интерактивных форм запланированы по всем дисциплинам ТУП (приложение 3).

Разработчикам УМК каждой дисциплины указано на необходимость конкретизации соответствующего вида учебных занятий (Лк, Лб или Пр) с использованием активных и интерактивных форм их проведения, в том числе с предусмотрением встреч с представителями компаний, организаций, мастер-классов экспертов и специалистов.

4.2.32. В соответствии с п. 7.15 ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания раздел ООП магистров **Б.5 «1 года обучения производственной практики»** является обязательным и представляет собой вид (форму) учебной деятельности, непосредственно ориентированной на форми-

рование и дальнейшее развитие профессионально-практических знаний, умений, навыков и компетенций в процессе освоения (выполнения) определенных работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью выпускника.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов УЦ М.1 – УЦ М.3, вырабатывают навыки и способствуют комплексному формированию заданных в ФГОС ВПО общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся (см. раздел 3 настоящей ООП и приложения 1 к ней).

В ТУП и БУП практика предусмотрена в V УБ 1-го года (курса) обучения и имеют общую трудоемкость 12 ЗЕТ.

Исходя из назначения практики, ее целей и задач выпускающая кафедра проводит выбор места проведения практики (базы практики – предприятия, учреждения, организации, НИИ, испытательные лаборатории, лаборатории кафедр университета и др.), обладающего необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и заключает с базой практики договор в соответствии с предписаниями п.9 ст. 11 ФЗ «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» и Положения «О порядке проведения практики студентов ВСГТУ» (Рег. №П.473.1210.06.7.02-2005), а также разрабатывает, согласовывает с базой практики и утверждает в установленном порядке программу каждого вида практики.

Все мероприятия по организации и проведению практики студентов (установление целей и задач практики, разработка программы практики с раскрытием ее содержания, организация практики, руководство практикой и функции участников процесса практики, требования к отчетности и др.) осуществляются в соответствии с требованиями вышеуказанного Положения ГОУ ВПО ВСГТУ.

В приложениях в аннотированном виде представлена краткая информация о каждом виде практики (как выписка из программы выпускающей кафедры) по соответствующему профилю подготовки.

4.2.33. Научно-исследовательская работа (НИРМ) обучающегося (в соответствии с п. 7.15 ФГОС ВПО) по тематике исследовательских работ кафедры. В каждом учебном блоке 1 года обучения по 4 ЗЕТ; на 2 году обучения УБ1-УБ3 – по 4 ЗЕТ; 4УБ – 8 ЗЕТ; 5УБ – 9 ЗЕТ.

Для каждого обучающегося научным руководителем составляется индивидуальное задание, утверждаемое на заседании кафедры, и программа исследований в период обучения. В программе НИРМ научным руководителем формируется цель исследований, указывают виды и этапы выполнения НИР таким образом, чтобы обучающемуся была предоставлена возможность (в соответствии с требованиями п. 7.15 ФГОС ВПО):

- изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний;
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении технических разработок;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию);
- принимать участие в стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов(партий) проектируемых изделий;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу(этапу, заданию);
- выступать с докладами и сообщениями на конференциях и семинарах.

Основными формами планирования и промежуточного контроля выполнения НИРМ обучающегося являются обоснование темы, обсуждение плана и промежуточных результатов исследований в рамках постоянно действующего учебно-научного семинара, работающего на кафедре на протяжении первого и второго года (курса) обучения.

Для выпускающей кафедры отчеты студентов по практике важны потому, что позволяют создавать механизмы обратной связи для внесения корректив в учебные и научные процессы.

4.2.34. **Итоговая государственная аттестация (ИГА)** выпускника в соответствии с пп. 6.1, 8.2, 8.6 ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания является обязательной (включена в БУП, ТУП, РУП как учебный раздел М.4 ИГА) и проводится после освоения всей ООП в полном объеме – в заключительном V УБ второго года (курса) обучения.

Продолжительность раздела М.4 ИГА 2 недели, что дает общую трудоемкость ИГА 3 ЗЕТ.

ИГА включает защиту МВКР - магистерской выпускной квалификационной работы (*Государственный экзамен вводится по решению Ученого совета университета*).

Подготовка и защита МВКР по рассматриваемому направлению проводится в соответствии с требованиями и рекомендациями следующих основных документов:

- «Положение об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации», утвержденные приказом Минобрнауки России от 25.03.2003 № 1155;
- «Положение об итоговой государственной аттестации выпускников ВСГТУ», утвержденные 18.03.2005 (рег. №П.473.1210.06.7.01-2005).

4.2.35. Цель ИГА выпускников - установление уровня готовности каждого выпускника к выполнению профессиональных задач (они указаны в п. 2.4 настоящей ООП ВПО ВСГТУ).

Основными задачами ИГА являются:

- проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС ВПО;
- определение уровня подготовленности выпускника к выполнению задач, установленных в настоящей ООП ВПО ВСГТУ;
- оценка качества реализации настоящей ООП в университете.

4.2.36. **Квалификация (степень) «магистр»** - это академическая степень, отражающая образовательный уровень выпускника, свидетельствующая о наличии фундаментальной подготовки по рассматриваемому направлению 260800 Технология продукции и организации общественного питания, освоении специализации (профилизации) и выработке навыков выполнения научно-исследовательских работ. Программа ИГА в аннотированном виде представлена в приложениях.

## 5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП ВПО

### 5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация основной образовательной программы подготовки дипломированного специалиста обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимающимися научной и/или методической деятельностью. Преподаватели специальных дисциплин имеют ученую степень и (или) опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Более 60% профессорско-преподавательского состава профилирующей кафедры (ТПОП) и обеспечивающих учебный процесс кафедр имеют ученые степени и звания, из них около 10% имеют ученую степень доктора наук, ученое звание - профессор. Все преподаватели выпускающей кафедры прошли курсы повышения квалификации в области технологии и методов обучения, контроля уровня знаний студентов высшей школы, система менеджмента качества образования / ГОСТ Р ИСО 9001, стажировку на ведущих предприятиях общественного питания РБ. Также к учебному процессу привлекаются ведущие специалисты предприятий общественного питания.

### 5.2. Учебно-методическое обеспечение учебного процесса

Реализация основной образовательной программы подготовки дипломированного специалиста обеспечивается доступом каждого студента к библиотечным фондам и базам данных, по содержанию соответствующих полному перечню дисциплин основной образовательной программы, наличием методических пособий и рекомендаций по всем дисциплинам и по всем видам занятий - практикумам, курсовому и дипломному проектированию, практикам, а также обеспечивается наглядными пособиями, аудио-, видео- и мультимедийными материалами. Библиотечные фонды располагают такими периодическими изданиями как – «Питание и общество», «Гастроном», «Партнеры и конкуренты» и др.

Все дисциплины учебного плана обеспечены учебно-методической документацией по всем видам учебных занятий. Уровень обеспеченности основной литературой составляет не менее 0,3 экземпляра на одного студента дневного отделения. Все студенты обеспечены 100% методическими указаниями к лабораторному практикуму, СРС, курсовому и дипломному проектированию. Имеются также электронные образовательные ресурсы, доступы к которым открыты в ЭБС «Библиотек» ВСГУТУ.

### 5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации основной образовательной программы дипломированного специалиста учебное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материальное обеспечение лабораторным оборудованием и компьютерной техникой обеспечивает проведение лабораторных работ по курсам: Информатика (Теоретические основы информатики, Информационные технологии), Физика, Механика, Неорганическая химия, Органическая химия, Аналитическая химия, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Физическая и коллоидная химия, Биохимия (Б2) Введение в профессиональную деятельность, Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания, Процессы и аппараты пищевых производств, Теплотехника, Электротехника и электроника, Оборудование предприятий общественного питания, Безопасность жизнедеятельности, Физиология питания, Товароведение продовольственных товаров, а также других дисциплин и курсов по выбору студентов, предусмотренных в учебных планах учебных заведений.

## 6. Характеристика среды вуза

Социокультурная среда является необходимым принципом функционирования системы высшего образования, обеспечением деятельности вузов как особого социокультурного института, призванного способствовать удовлетворению интересов и потребностей студентов, развитию их способностей в духовном, нравственно-гуманистическом и профессиональном отношении.

Социокультурная среда университета представляет собой часть вузовской среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями.

Одним из элементов, формирующих социокультурную среду вуза, является воспитательная работа, которая призвана способствовать успешному выполнению миссии университета в части подготовки конкурентоспособных специалистов, лидеров производства и бизнеса, обладающего высокой культурой, социальной активностью, качествами гражданина-патриота; реализация стратегии государственной молодежной политики Российской Федерации в научных и учебно-воспитательных проектах ВСГУТУ.

Главной целью является воспитание разносторонне развитой личности, конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием. Задачей университета в сфере

молодежной политики является создание молодым людям возможностей и стимулов для дальнейшего самостоятельного решения возникающих проблем как профессиональных, так и жизненных на основе гражданской активности и развития систем самоуправления, что предполагает решение других воспитательных задач:

- 1) формирование университетской полноценной социально-педагогической и социокультурной воспитывающей среды;
- 2) формирование у студентов нравственных, духовных и культурных ценностей, этических и этикетных норм;
- 3) сохранение и развитие лучших традиций и выработка у студентов и аспирантов чувства принадлежности к университетскому сообществу и выбранной профессии;
- 4) ориентация студентов и аспирантов на активную жизненную позицию;
- 5) удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;
- 6) формирование и активизация деятельности молодежных объединений.

Критериями эффективности функционирования системы воспитательной и социокультурной деятельности в университете являются: взаимодействие двух главных субъектов образовательно-воспитательного процесса - студентов и преподавателей; неразрывная связь учебно-научного, учебно-воспитательного и внеучебного социо-культурного процессов.

Деятельность университета в данной области осуществляется на основе:

1. Концепции модернизации российского образования на период до 2020 года.
2. Стратегии государственной молодежной политики в Российской Федерации (утверждена распоряжением Правительства РФ от 18 декабря 2006 г. №1760-р).
3. Рекомендаций по организации внеучебной работы со студентами в образовательном учреждении высшего профессионального образования (письмо Министерства образования РФ от 20 марта 2002 г. № 30-55-181/16).
4. Государственной программы «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации».
5. Федеральной целевой программы «Комплексные меры противодействия злоупотреблению наркотиками и их незаконному обороту на 2010 – 2020 годы».
6. Постановлений и других нормативно-правовых актов Правительства РФ, Министерства образования и науки РФ.
7. Концепций воспитательной работы в Восточно-Сибирском государственном технологическом университете.

Для создания и совершенствования социокультурной среды как неременного условия эффективного функционирования университета решаются следующие задачи:

- осуществления учебно-научно-воспитательного процесса;
- организации быта, досуга и отдыха;
- художественного и научно-технического творчества;
- развития физической культуры и спорта;
- формирования здорового образа жизни.
- создание комфортного социально-психологического климата, атмосферы доверия и творчества, реализации идеи педагогики сотрудничества, демократии и гуманизма.

## **7. Система менеджмента качества подготовки**

Управление качеством и инновационная политика университета предполагают внедрение и реализацию системы менеджмента качества, основанной на ИСО 9001, в которую могут быть интегрированы все ключевые и обеспечивающие процессы подготовки высококвалифицированных выпускников. Система менеджмента качества предназначена для перехода к управлению на основе качества с целью внедрения процесса непрерывных улучшений. Модель SMK ВСГУТУ, созданная в 2004 году и дополненная в 2008 году требованиями стандартов и рекомендаций для гарантии качества высшего образования в европейском пространстве ENQA, соответствует приоритетным принципам управления качеством: ориентация на потребителя, лидерство высшего руководства, системный подход к управлению образовательной деятельностью, постоянное улучшение).

Вопросы создания современной системы качества образования в ВСГУТУ, совершенствования процессов самооценки университета, в том числе с использованием стандартов качества ENQA, и разработки документированных процедур по ключевым процессам деятельности касаются непосредственно и процессов разработки и реализации ООП по направлениям подготовки.

При проектировании и разработке ООП по направлению «Управление качеством» применяются основные элементы системы менеджмента качества ВСГУТУ: ориентация на потребителя, ответственность руководства, процессный подход в реализации ООП и т.д.

#### **а) Политика и процедуры гарантии качества реализации ООП**

В соответствии с требованиями стандарта ИСО 9001 кафедра ТПОП, ответственная за реализацию ООП по данному направлению подготовки имеет соответствующие процедуры гарантии качества и стандарты своих образовательных программ. Согласно одному из главных принципов управления качеством образования кафедра использует Политику в области качества ВСГУТУ как средство управления с целью улучшения деятельности подразделения. Политика в области качества кафедры ТПОП разработана на основе Политики в области качества для университета в целом (общая политика) и для каждого вида деятельности ВСГУТУ (политика для вида деятельности). Реализация политики является основной целью деятельности в области качества университета в целом, всех подразделений и каждого сотрудника. Для реализации политики в области качества на кафедре ТПОП, ответственной за реализацию ООП по данному направлению подготовки, учитывается:

- уровень и вид будущих улучшений, необходимых для успешной реализации ООП;
- удовлетворенность потребителей ООП;
- повышение квалификации сотрудников кафедры ТПОП и обеспечивающих кафедр;
- потребности и ожидания других заинтересованных сторон, в особенности предприятий – работодателей.

Основные факторы, влияющие на формирование политики в области качества – ситуация на рынке труда, научно-технический прогресс и достижения конкурентов, положение дел внутри университета.

Политика кафедры ТПОП отражает:

- стратегию института пищевой инженерии и биотехнологии ИПИБ и кафедры по отношению к качеству подготовки выпускников и стандартам ФГОС ВПО;
- обязанности кафедр, факультетов и других организационных подразделений по отношению к обеспечению и улучшению качества образования;
- методы, с помощью которых политика применяется, контролируется и проверяется.

#### **б) процессы жизненного цикла реализации ООП**

Этапы формирования и обеспечения качества при реализации ООП в соответствии с жизненным циклом продукции или услуги включают:

- маркетинг и изучение рынка трудовых ресурсов;
- проектирование и разработку ООП;
- подготовку и разработку процессов (планирование и организация учебного процесса, разработку методического сопровождения, системы контроля и т.д.);
- методическую помощь и обслуживание (консультации для преподавателей);
- контроль качества и управление несоответствиями.

При анализе и оптимизации взаимодействия этих процессов заведующий кафедрой обращает внимание на:

- четкое определение и управление входами процессов, их реализацией и выходами;

- определение и менеджмент рисков, а также использование возможностей для улучшения деятельности;
- потребности и ожидания заинтересованных сторон.

Оптимизация процессов производится в соответствии с циклом Шухарта-Деминга. Цикл предполагает планирование разработки ООП, реализацию, контроль качества ООП и корректировку. На первом этапе формирования и обеспечения качества при реализации ООП проводится анализ требований государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования, анализ содержания примерной образовательной программы, рекомендованной УМО. При выполнении этапов разработки разделов ООП, методического сопровождения и системы контроля учитываются сформулированные требования основных потребителей и другие внутривузовские требования (такие как непрерывность фундаментальной, практической и компьютерной подготовки).

#### **в) ориентация на потребителя**

Согласно требованиям стандарта ИСО 9001 заведующий кафедрой ТПОП обеспечивает сбалансированный подход к запросам потребителей ООП. Для удовлетворения потребностей и ожиданий организаций – работодателей, разработчики ООП установили основные квалификационные характеристики выпускника, определили и оценили конкурентную обстановку на рынке труда (см. Обоснование содержания основной профессиональной образовательной программы по направлению 260800 «Технология продукции и организации общественного питания»).

При проектировании ООП были идентифицированы потребности и ожидания студентов и сотрудников. Механизм определения потребностей и ожиданий внутренних потребителей (студентов и сотрудников) осуществлялся путем анкетирования. Ежегодно результаты анкетирования обсуждаются на заседаниях Ученого совета университета. Потребности и ожидания сотрудников и студентов идентифицируются и формулируются в конкретные требования, в том числе и к процессам реализации, и, если это необходимо, корректировки ООП направления подготовки. Проект учебного плана на предварительной стадии анализируется профессорско-преподавательским составом кафедры, учебно-методическим управлением и проректором по учебной работе. Рабочий учебный план также периодически пересматриваются руководителем направления ООП и оценивается на актуальность и соответствие требованиям ФГОС ВПО, соответствие текущим и будущим целям университета, требованиям работодателей.

#### **г) ответственность руководителя ООП (руководства института (факультета) и заведующего выпускающей кафедрой)**

Руководитель ООП данного направления подготовки определяет методы измерения деятельности подразделений, задействованных в реализации ООП, чтобы установить, достигнуты ли запланированные цели, включающие:

- мониторинг кадрового потенциала;
- измерение показателей выполнения процессов разработки и реализации ООП;
- измерение финансовых показателей;
- внешние измерения, такие, как сравнение с лучшими достижениями и оценка третьей стороной (комплексная оценка);
- оценку удовлетворенности потребителей и пользователей ООП;
- оценку восприятия потребителями и заинтересованными сторонами дополнительных квалификационных характеристик выпускника.

Информация, полученная в результате таких измерений, используется для анализа со стороны руководства университета образовательных программ.

В данном разделе приводится характеристика процедур и функций разработчиков ООП и информация о том, за какие виды работ по разработке и реализации ООП руководство несет личную ответственность.

Руководство института ИПИБ (директор, его заместитель по учебной (учебно-методической) работе, председатель методической комиссии) согласно внутривузовскому положению «Методические рекомендации по разработке ООП» отвечают за:

- разработку стратегии развития направления полготовки (специальности) в соответствии с Программой развития университета и документами Минобрнауки (ФГОС ВПО и др.); обсуждение мероприятий, направленных на выработку единых подходов (на основе ФГОС ВПО) к содержанию и уровню образования, академической мобильности, контролю качества обучения, реализации требований ФГОС ВПО;

- разработку плана формирования ООП ВПО ВСГУТУ данного направления подготовки (специальности) с распределением работ по разделам и частям ООП (в соответствии с настоящими рекомендациями), указанием требований к их содержанию, назначением конкретных исполнителей, сроков начала и окончания работы, а также форм контроля за исполнением и принимаемых мер при срыве задания;

- сбор и анализ предложений и информации, поступивших от всех кафедр, об определении целей обучения и воспитания на основе заявленных в ФГОС ВПО целей подготовки бакалавров с учетом предполагаемых профилей;

- актуализацию (конкретизацию и дополнение) проектируемых результатов обучения и воспитания на основании уточненных видов и задач профессиональной деятельности и требований к уровню подготовки выпускников, содержащихся в ФГОС ВПО по направлению, и исходя из того, к каким видам профессиональной деятельности в основном готовится (будет готовиться) выпускник университета по данной ООП;

- сбор информации от всех кафедр, анализ современного состояния и разработка системы стандартных требований к учебно-методическому и информационному обеспечению учебно-воспитательного процесса, реализуемому в процессе обучения студентов данного направления (специальности) с учетом требований ФГОС ВПО, методических документов Минобрнауки России и осуществление мониторинга его фактического применения в учебно-воспитательном процессе;

- определение задач разработки УМКД и рассылка требований кафедрам, занятым в образовательном процессе по данному направлению подготовки (специальности), с указанием сроков представления для включения в ООП ВПО ВСГУТУ;

- утверждение перечня ресурсов по п 14; адресная рассылка утвержденного перечня по исполнителям (в качестве задания) с указанием необходимости разработки и сроков выполнения (МК, кафедрам, отделам и службам университета);

- разработку годового календарного учебного графика в соответствии с ФГОС ВПО и с учетом примерной ООП;

- анализ современного состояния кадрового обеспечения и разработку системы формальных требований к кадровому обеспечению ООП ВПО ВСГУТУ в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и действующей нормативной правовой базой;

- материально-техническое обеспечение учебно-воспитательного процесса на всех кафедрах для проведения всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренной учебным планом ВСГУТУ данного направления (специальности) с одновременным установлением соответствия материально-технической базы кафедр действующим санитарным и противопожарным правилам и норм; представление результатов анализа на рассмотрение проректору по НР и проректору по АХД;

- анализ современного состояния воспитательной работы и разработка основных направлений организации воспитательной работы в институте, необходимых для развития социально-личностных компетенций, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся по данному направлению подготовки (специальности);

Руководство кафедрой (заведующий, его заместитель по учебной, (учебно-методической) работе) несет персональную ответственность за:

- подготовку проекта плана формирования ООП данного направления подготовки (специальности) с предварительным распределением работ (разделов и частей ООП) по предполагаемым исполнителям, в том числе и по своей кафедре, и назначением сроков исполнения; представление проекта для рассмотрения у управления качеством образования (УКО);

- назначение ответственных преподавателей (группы преподавателей) для подготовки информации, разработки основных материалов, документов, входящих в структуру ООП по данному направлению подготовки (специальности);

- подготовку, представление для рассмотрения на уровне запрашиваемого института (факультета) предложений, сведений, документов, информации и т.п., относящихся к пунктам вышеприведенного перечня функций руководства института (факультета);

- разработку документации, нормативно и методически обеспечивающей функционирование проектируемой системы оценки качества подготовки выпускников, средства и технологии оценивания: о подсистеме входного контроля уровня подготовки по дисциплине и/или модулю.

#### **д) процессный подход**

Комплекс работ по проектированию и реализации ООП можно рассматривать как процесс, так как в данном случае имеет место преобразование информационных, трудовых и материально-технических ресурсов в конкретный результат – методическое обеспечение учебно-воспитательного процесса в университете. Применение системы процессов наряду с их идентификацией и взаимодействием, а также менеджмент процессов разработки и реализации ООП представляет собой процессный подход. Каждый участник процесса разработки ООП занят отдельной операцией по сбору информации, анализу требований ФГОС ВПО, анализ требований заинтересованных сторон и т.д., и тем самым является и поставщиком и потребителем для персонала, задействованного в каждом отдельном процессе. Такая организация работ позволяет исследовать эффективность каждой операции по отдельности, что приводит к качественному выполнению процессов разработки и реализации ООП в целом. Подход на основе процессов при разработке и реализации ООП обеспечивает оптимальные стыковки между функциями подразделений университета и более рациональному распределению ответственности между владельцами процессов, которые несут полную ответственность за результат процесса и наделенное полномочие в отношении этого процесса.

#### **е) требования к документации ООП**

Построение системы качества в университете потребовало пересмотр классификации документированных процедур. Проведена инвентаризация, упорядочение и актуализация всей действующей внутренней и внешней документации.

Система управления документацией включает разработку типовых, унифицированных требований к содержанию и построению документов СМК. Классификация локальной внутривузовской документации отвечает структуре стандарта ИСО 9001: «Менеджмент документации», «Ответственность руководства», «Менеджмент процессов подготовки специалистов», «Менеджмент кадровых ресурсов», «Менеджмент информационных ресурсов», «Менеджмент инфраструктуры», «Измерение, анализ, улучшение». Документация ООП отнесена к категории «Менеджмент процессов подготовки специалистов» локальной внутривузовской документации. На сегодняшний день процессы разработки, реализации и контроля качества ООП по направлениям подготовки регламентируют три основных документа «Методические указания по разработке основной образовательной программы университета», «Методические указания по разработке учебно-методического комплекса дисциплины» и Положение о рабочей программе. В данных нормативно-методических документах приведены требования к структуре и содержанию документации по ООП, типовые формы документов и описана последовательность мероприятий по разработке каждого элемента ООП.

#### **ж) менеджмент кадровых ресурсов**

В соответствии с политикой заведующего кафедрой и целями в области качества кадровая политика должна быть направлена на обеспечение процессов разработки и реализации ООП компетентным персоналом. Деятельность кафедры по управлению кадровыми ресурсами, влияющими на качество ООП, включает управление подготовкой и повышением квалификации научно-педагогических кадров. Преподаватели систематически повышают квалификацию на внутривузовских курсах повышения квалификации по программам «Методика высшей школы», «Балльно-рейтинговая система оценки», «Разработка контрольно-измерительных материалов» и т.д. Также преподавательскому составу университета оказывается организационная и материальная помощь в повышении квалификации через Учебно-методическое управление (повышение квалификации в ведущих вузах России за счет средств федерального бюджета), Межотраслевой институт переподготовки кадров при университете, а также через ИПК вузов центральных регионов страны и зарубежья.

В университете разработана локальная внутривузовская документация, регламентирующая процессы управления персоналом в части повышения квалификации и конкурсного отбора на вакантные должности («Положение о повышении квалификации профессорско-преподавательского состава университета», «Регламент организации и проведения конкурсного отбора претендентов на профессорско-преподавательские должности в университете», «Порядок представления работников университета к ученым званиям профессора по кафедре и доцента по кафедре» и «Положение об аттестации профессорско-преподавательского состава университета»). Эти положения и регламенты соответствуют государственным требованиям и разработаны в соответствии с федеральными нормативно-правовыми документами в последних редакциях.

#### **и) измерение, анализ и улучшение**

В университете функционирует сектор внутренних аудитов, который проводит плановые и внеплановые проверки делопроизводства, процессов и учебно-методических комплексов кафедр на их соответствие основным принципам управления качеством и ГОС ВПО. К мероприятиям по внешней оценке деятельности университета относится участие в комплексной оценке деятельности в 1993, 1997, 2003, 2008 гг.

Для определения потребностей и ожиданий потребителей, как внутренних, так и внешних, осуществляется мониторинг удовлетворенности потребителей посредством анкетирования и запросов предложений по улучшению работы. Результаты анализа подвергаются детальной обработке и анализу со стороны высшего руководства (итоги мониторинга рассматриваются на заседаниях Ученого совета университета, Ученых советов институтов (факультетов)), и на их основании реализуются корректирующие и предупреждающие действия в соответствии с локальной внутривузовской документацией в части «Измерение, анализ и улучшение». Главным образом, мониторингу и периодическому пересмотру подлежат основные образовательные программы (ООП), которые должны отвечать основному принципу управления качеством – ориентированность на потребителей образовательных услуг.

## ОБОСНОВАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 260800 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

### 1. АНАЛИЗ ВОСТРЕБОВАННОСТИ СПЕЦИАЛИСТОВ

Развитие индустрии гостеприимства и питания, туризма, изменения в экономике страны вызывает необходимость поиска подходов к управлению и организации этой сферой деятельности. Все это обуславливает развитие определенных тенденций в данной области и появление соответствующих требований к специалистам. К основным тенденциям можно отнести:

- разработка маркетинговой стратегия продаж кулинарной продукции основывающейся на **анализе рынка общественного питания** региона;
- обеспечение потребителей кулинарной продукцией высокого качества за счет инновационных технологий производства продукции и
- разработки и внедрения современной системы управления качеством; Система управления **качеством продукции** в предприятии общественного питания является сложной многоуровневой системой управления рисками и предотвращения угрозы гигиене и безопасности питания потребителей;
- развитие **многообразия концепций, форматов** и отраслевой сегментации современного рынка общественного питания России, рассчитанных на разные целевые группы гостей и потребителей;
- развитие **современного производства общественного питания** и прежде всего централизация и индустриализация производства **кулинарной продукции** и продукции социального и корпоративного питания.

Развитие *перечисленных тенденций* в области гостеприимства и питания приводит к росту потребности экономики в соответствующих специалистах. По данным корпорации «MAGNAT» и портала «Весь общепит России» в отрасли гостеприимства и питания ощущается острая нехватка специалистов разного уровня образования, не смотря на то, что в стране действует достаточно большое количество учебных заведений высшего, среднего и начального профессионального образования. Эта тенденция характерна и для сферы общественного питания Забайкалья.

Как отмечают аналитики ресторанного бизнеса, растет число предприятий общественного питания, но идет отраслевая сегментация рынка, наблюдается развитие многообразия концепций и форматов предприятий общественного питания, рассчитанных на разные целевые группы гостей и потребителей. Министерство экономики республики Бурятия также отмечает стабильный рост оборота общественного питания, который обусловлен ростом спроса населения на услуги питания. Изменения традиционных потребительских предпочтений, проведение праздничных мероприятий в республике и увеличение количества туристических прибытий способствовало дальнейшему развитию инфраструктуры общественного питания.

Как показали опросы молодых специалистов (инженер) практически все выпускники специальности «Технология продуктов общественного питания» (около 90%) трудоустраиваются на предприятиях общественного питания разных типов и форм собственности. На протяжении ряда лет подготовки специалистов в области технологии продуктов питания в университете только некоторые выпускники состояли на учете в Центре занятости населения как безработные с расчетом получить работу на выгодных для них условиях.

Таким образом, реализация государственной политики в области гостеприимства и питания, туризма, обеспечение качества кулинарной продукции и услуг сервиса, внедрение инновационных технологий и совершенствование существующих на предприятиях различных типов и форм собственности региона, развитие вышеперечисленных тенденций в области гостеприимства и питания приводит к росту потребности экономики республики в соответствующих специалистах, т.е. инженерах-технологах общественного питания.

## 2. ПРОБЛЕМЫ ФОРМИРОВАНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ПОДГОТОВКИ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 260800 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В соответствии с государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 260800 технология продукции и организация общественного питания *областями профессиональной деятельности выпускника* являются: разработка, исследование, внедрение и сопровождение в организациях всех видов деятельности и всех форм собственности методов и способов приготовления кулинарной продукции, в том числе с использованием современного оборудования, привлечение в деятельность по их использованию всех её сотрудников предприятия и направленных на достижение долговременного успеха и развития предприятий общественного питания. При этом выпускник должен быть готов к профессиональному осуществлению такого вида деятельности, как производственно-технологическая.

В условиях появления и внедрения новых технологий, диверсификации потребительских требований, внедрения инноваций в процессы производства продукции и оказания услуг, в эпоху кардинальных перемен во всей системе экономических отношений, специалист в области технологии приготовления кулинарной продукции должен оставаться проводником инноваций в технологии приготовления качественных кулинарных изделий, а также оказывать влияние на формирование современного тренда в развитии предприятия общественного питания.

В российской высшей школе подготовка специалистов с высшим образованием традиционно включала кроме фундаментальной составляющей специализации с полным циклом к профессиональной деятельности. В новых социально экономических условиях изменилась структура рынка труда, отменена система государственного распределения, упразднен статус молодого специалиста. Произошел «разрыв» в системе «вуз-предприятие», которая работала на адаптацию молодых специалистов на производстве, исчезло наставничество, изменилась не в лучшую сторону и система гостеприимства потребителя на предприятиях. Уровень взаимодействия вуза (кафедры) и предприятий общественного питания мало изменился за последние годы и сохранился на традиционном уровне. Работодатели не принимают активного участия в учебном процессе и не оказывают существенного влияния на содержание учебного процесса, это не позволяет удовлетворить их запросы к уровню подготовки молодых специалистов.

Кроме того, имеется ряд проблем, связанных с закреплением выпускников, работающих по специальности. Анализ показывает, что выпускники вузов практически неподготовлены, отсутствует опыт реальной работы, хотя они обладают неплохой теоретической базой. Есть недостатки деловых качеств, достаточно слабое представление о внутренних бизнес - процессах, протекающих на предприятиях общественного питания. Работодатели отмечают завышенные ожидания выпускников вуза, которые приходят устраиваться на работу с полной уверенностью, что они могут претендовать на занятие управленческих позиций на предприятии.

Перечисленные проблемы характерны для предприятий общественного питания, изменить ситуацию возможно при развитии стратегического партнерства вуза и предприятий.

Таким образом, акцент в процессе подготовки специалистов должен делаться в пользу стратегического партнерства с предприятиями и этот факт должен непременно отразиться на дальнейшей профессиональной деятельности выпускников, и, следовательно, на компаниях, где они будут работать.

### 3. АНАЛИЗ ТРЕБОВАНИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СООБЩЕСТВА И РАБОТОДАТЕЛЕЙ РЕГИОНА ПО СОДЕРЖАНИЮ ПОДГОТОВКИ

Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии разработаны совместными усилиями экспертов и ведущих специалистов ресторанной индустрии при организационно-методическом содействии Министерства труда и социального развития Российской Федерации и утверждены Президентом Федерации Рестораторов и Отельеров 12 августа 2003 года. Профессиональные стандарты являются нормативными документами и предназначены для работников ресторанов, баров, кафе, предприятий быстрого питания и прочих предприятий питания.

Профессиональные стандарты представляют собой минимально необходимые требования к профессиональному уровню работников с учетом обеспечения качества и производительности работ по определенной профессии. Они включают в себя, наряду с другими данными, перечень конкретных должностных обязанностей, рассматриваемых с точки зрения знаний, умений и навыков, выполнение которых позволит работнику качественно реализовывать трудовые функции в границах его компетентности.

Стандарт определяет несколько уровней профессиональной подготовки (рис1) для каждой профессии (рис 2), а также требуемый уровень профессионального образования и обучения для каждой профессии (табл 1).



Рис.1 Профессиональные роли персонала, изложенные в стандарте

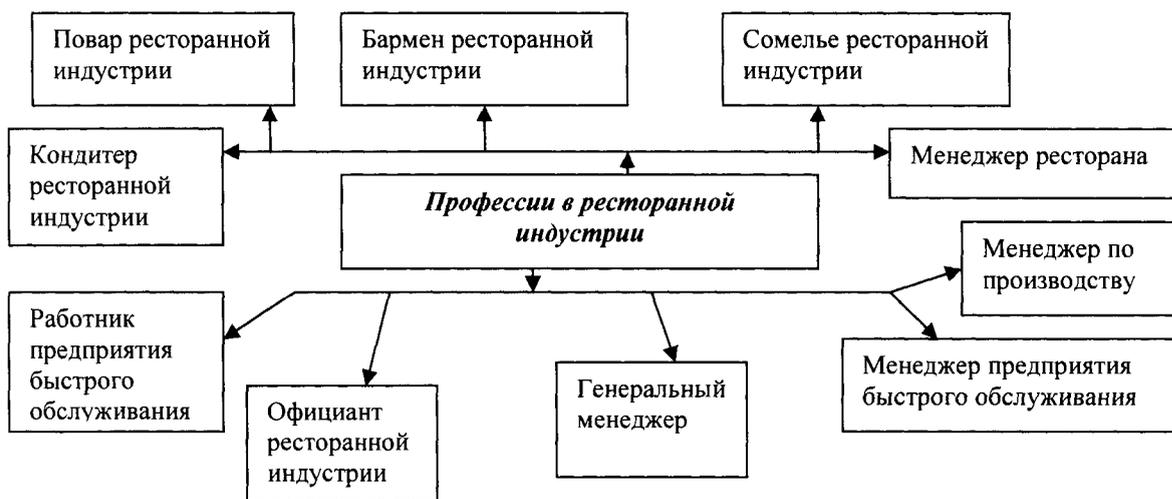


Рис 2 Перечень профессий ресторанной индустрии

Уровни профессиональной подготовки специалистов



Таблица 1 - Обеспечение уровня профессиональной подготовки профессиональным образованием

Уровень профессиональной подготовки	Требуемый уровень профессионального образования				
	Начальное профессиональное образование	Среднее профессиональное образование	Бакалавр	Дипломированный специалист	магистр
Начальный	*****	*****			
1 уровень	*****	*****			
2 уровень		*****	*****		
3 уровень			*****	*****	
4 уровень				*****	*****

Каждый профессиональный стандарт содержит сведения о направлении деятельности работников по профессии на каждом уровне, перечень должностных

обязанностей для работников соответствующего уровня, а также приведены основные умения, навыки и знания, необходимые для выполнения должностных обязанностей.

Область профессиональной деятельности специалистов, имеющих высшее образование, приведено в таблице 2.

Таблица 2- Области профессиональной деятельности специалистов по профессиям ресторанной индустрии

Профессии в ресторанной индустрии	Направление профессиональной деятельности	
<b>Повар ресторанной индустрии</b>	<b>2 уровень</b> Организация и контроль работы производства; формирование меню; планирование и отбор необходимого сырья и материалов; контроль качества приготовления и подачи блюд; хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; проведение тренингов с персоналом производства и зала; внесение изменений в работу производства	
Кондитер ресторанной индустрии	<b>2 уровень</b> Организация и контроль работы кондитерского цеха; планирование ассортимента кондитерского цеха; выбор необходимого сырья и материалов; контроль качества и реализации хлебобулочных и кондитерских изделий, десертов; работа с персоналом и его оценка; внесение изменений в работу кондитерского цеха.	
<b>Работник предприятия быстрого обслуживания</b>	<b>2 уровень</b> Организация работы предприятия быстрого обслуживания; контроль соблюдения производственного процесса, наличия ассортимента и качества готовой продукции; обеспечение прибыльности предприятия; работа с персоналом и его оценка; контроль поддержания положительного имиджа организации.	
Бармен ресторанной индустрии	<b>2 уровень</b> Организация работы бара; управление товарными запасами и продажами продукции в баре; контроль качества обслуживания гостей; формирование карты бара; выбор напитков, барных аксессуаров и прочих товаров у поставщиков; работа с персоналом и его оценка; обеспечение рентабельности бара	
Официант ресторанной индустрии	<b>2 уровень</b> Организация работы в зале ресторана; управление продажами в зале ресторана; контроль качества обслуживания гостей; работа с гостями и персоналом ресторана; проведение профессиональных тренингов на рабочем месте; внесение изменений в работу зала ресторана.	
Сомелье ресторанной индустрии	<b>2 уровень</b> Управление винным погребом, продажами вин, спиртных напитков и сигар; формирование винной и сигарной карт; контроль качества обслуживания гостей; организация профессионального обучения персонала ресторана; разработка и проведение винных мероприятий	
Менеджер ресторана	<b>2 уровень</b> Обеспечение прибыльности ресторана, организация работы ресторана, планирование рабочего времени и потребностей ресторана. Контроль качества обслуживания гостей; формирование профессиональной команды; разработка внутренней документации; внесение изменений в работу ресторана.	<b>3 уровень</b> Обеспечение конкурентоспособности ресторана, управление всей деятельностью ресторана; контроль соблюдения ценовой политики ресторана; исполнение маркетингового плана организации; мотивация персонала ресторана; организация внедрения инноваций в работу ресторана.
<b>Менеджер по производству</b>	<b>2 уровень</b> Организация работы производства. Управление технологическими процессами; планирование рабочего времени, производственной программы и потребностей производства; разработка внутренней технологической документации; формирование профессиональной команды; обеспечение прибыльности производства.	<b>3 уровень</b> Координация работы направления, управление планированием и производственным процессом направления, внедрение системы контроля качества готовой продукции, разработка мероприятий по повышению эффективности производства, мотивация производственного персонала, организация внедрения изменений в работу направления. Обеспечение конкурентоспособности направления.
Менеджер предприятия быстрого обслуживания	<b>2 уровень</b> Организация производственного процесса на предприятиях быстрого обслуживания; внедрение корпоративной политики; планирование рабочего времени и потребностей предприятий быстрого обслуживания; контроль качества труда и себестоимости продукции и услуг; проведение рекламных компаний; разработка внутренней документации	<b>3 уровень</b> Обеспечение конкурентоспособности предприятий быстрого обслуживания; координация работы направления; управление производственным процессом и мотивацией персонала направления; контроль соблюдения ценовой политики; исполнение маркетингового плана организации; организация внедрения инноваций в работу направления.
<b>Генеральный менеджер</b>	<b>4 уровень</b> Создание лидирующего положения на рынке ресторанной индустрии; контроль обеспечения прибыльности организации; управление коммерческой и финансовой деятельностью организации и информационными потоками; разработка и внедрение корпоративной и ценовой политики; контроль объемов производства, качества продукции и услуг.	

Анализ государственных образовательных стандартов второго поколения и ФГОС позволил сопоставить виды профессиональной деятельности выпускников при традиционной системе подготовки и многоуровневой. Из схемы видно, что при уровне подготовки планируется подготовка специалистов в области маркетинга, отсутствующая в ГОС ВПО второго поколения.

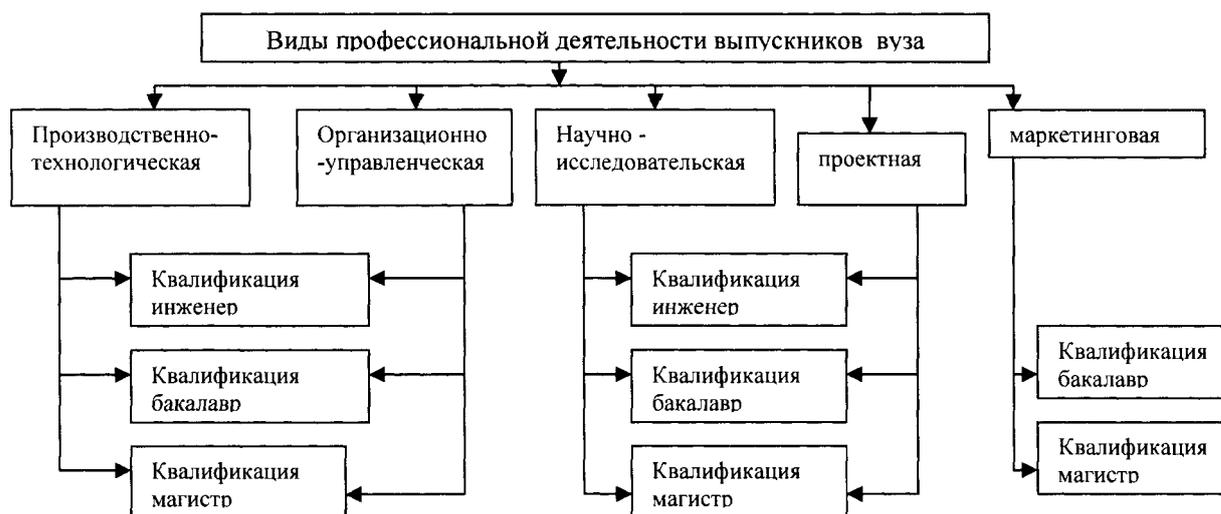


Рис - Виды профессиональной деятельности выпускников традиционной и многоуровневой подготовки в вузе

В настоящее время осуществляется подготовка выпускников квалификации инженер, разрабатывается ООП многоуровневой подготовки специалистов. Необходимо понять уровень и характер профессионализма в квалификации инженера, бакалавра и магистра, возможность использования накопленного годами опыта подготовки инженера при многоуровневой системе обучения студентов.

Таким образом, для образовательных учреждений стандарты дают возможность создать основу для разработки учебных программ и материалов в поддержку профессиональной подготовки, контролировать воздействие своих учебных программ и результатов профессиональной подготовки, развивать систему образования и профессиональной подготовки, которая обеспечивала бы гибкость и высокое качество.

## ВЫВОДЫ

Таким образом, на основе анализа можно сформулировать основные задачи, которые призвана решать образовательная программа:

- подготовка специалистов со знанием методов и способов приготовления кулинарной продукции, в том числе с использованием современного оборудования, привлечение в деятельность по их использованию всех сотрудников предприятия, способных эффективно работать в рыночных условиях;
- содействие модернизации отрасли общественного питания и процессам реструктуризации российских предприятий; развитию предпринимательства, малых и средних предприятий;
- содействие интеграции России в мировую экономику, создание условий для развития сотрудничества между российскими и зарубежными компаниями.

Требования работодателей региона, а также отдельные требования профессионального сообщества, соответствуют требованиям базового компонента ГОС, требования региональной экономики учтены при определении специализации подготовки, требования профессионального сообщества отражены в содержании вариативной части образовательной программы (включение отдельных дисциплин и модулей курсов), курсах по выбору студентов (ДВС).

Перспективы подготовки специалистов связаны :

- с усилением профориентационной работы: активным сотрудничеством со школами республики, привлечением абитуриентов из других регионов, в том числе из-за рубежа. созданием профильного класса на базе одной из школ;
- с дальнейшим укреплением партнерских отношений с предприятиями-работодателями в процессе формирования и реализации образовательной программы, развитием практикоориентированного обучения;
- с усилением роли кафедры университета в партнерском взаимодействии с предприятиями общественного питания. Ассоциацией Рестораторов республики, Органами местного самоуправления;
- с переходом на двухуровневую систему подготовки бакалавров и магистров по направлению «Технология и организация продукции общественного питания»;
- с подготовкой кадров высшей квалификации (кандидатов и докторов наук) в области технологии пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

#### Использованная литература

Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии /Федерация Рестораторов и Отельеров, Науч.-учеб. центр «Агентство проф. стандартов» (АТС).- М.: Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2004.- 152с.

**Приложение 2 Матрица соответствия квалификационных требований и составных частей ООП ВПО ВСГТУ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания**

наименование учебных циклов и учебных дисциплин	Трудоёмкость, ЗЕТ	общекультурные компетенции									профессиональные компетенции																																	
											общепрофессиональные			производственно-технологическая					организационно-управленческая деятельность					научно-исследовательская деятельность					маркетинговая деятельность			проектная деятельность												
		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31	ПК-32	ПК-33	ПК-34
<b>М.1</b> <b>Общенаучный цикл</b>	<b>22</b>																																											
Философские проблемы науки и техники	2	+	+	+			+	+	+																																			
Химия вкуса, цвета и аромата	4	+	+			+	+	+	+				+	+																														
Оптимизация технологических процессов общественного питания	4	+	+			+	+			+	+		+	+					+																									
Методология научных исследований	2	+	+			+	+	+	+																																			
Экономика, планирование и организация инновационной и инвестиционной деятельности	2																																											





Продолжение таблицы

наименование учебных циклов и учебных дисциплин	Грудоёмк ост. ЗЕТ	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31	ПК-32	ПК-33	ПК-34	ПК-35					
		Бизнес-планирование	4																							+																								
Технико-экономический анализ и оценка эффективности производства	2																								+																									
Дисциплины по выбору обучающихся профессионального цикла	8																																																	
Дисциплины модуля «Производственно-технологическая деятельность»																																																		
Управление персоналом на предприятиях общественного питания	2			+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Правовое регулирование защиты прав производителей и потребителей	2		+			+		+	+	+						+		+																																
Инспекционный контроль на предприятиях общественного питания	2		+			+		+	+	+						+	+	+																																
Проектирование предприятий общественного питания	2											+	+	+	+	+												+	+	+	+	+			+		+	+							+	+	+			







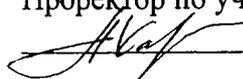
**БАЗОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
основной образовательной программы  
высшего профессионального образования  
*260800 Технология продукции и организации общественного питания*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

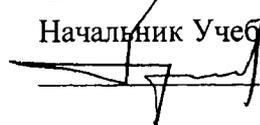
ГОУ ВПО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 П.К. Хардаев

Начальник Учебно-методического управления

 П.В. Мотошкин

В.Е. Сактоев

11 / 20 10 г.

**БАЗОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
основной образовательной программы  
высшего профессионального образования  
по направлению

**260800 Технология продукции и организация общественного питания**

Квалификация (степень): Магистр

Нормативный срок освоения ООП: 2 года

## Магистерские программы направления

Наименование программ	Руководители программ
1. Инновационные технологии в общественном питании	Лузан Валентина Николаевна, д.т.н., профессор, заведующий кафедрой «Технология продуктов общественного питания»

Разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 декабря 2009 г. № 749.

Наименование учебных циклов и учебных дисциплин	Трудо-емкость, ЗЕТ	Коды реализуемых компетенций	Пререк-визиты	Пострек-визиты
<b>Мг</b> <b>Общенаучный цикл</b>				
Философские проблемы науки и техники	2	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9		
Химия вкуса, цвета и аромата	4	ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-4, ПК-5		ВКР
Оптимизация технологических процессов общественного питания	4	ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-10	Технология продуктов общественного питания	ВКР



**БАЗОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной образовательной программы**  
**высшего профессионального образования**  
**260800 Технология продукции и организации общественного питания**

Наименование учебных циклов и учебных дисциплин	Трудо-емкость, ЗЕТ	Коды реализуемых компетенций	Пререк-визиты	Пострек-визиты
Методология научных исследований	2	ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-11		ВКР
Экономика, планирование и организация инновационной и инвестиционной деятельности	2	ОК-15, ОК-16 ОК-17 <i>ПК-15 ПК-16 ПК-17</i>		ВКР
Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания	2	ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-8, ОК-9, ПК-7, ПК-10	Биохимия, продукты питания, Физиология питания	Технология общественного питания, Физиология
Математическое моделирование	2	ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-10		ВКР
Дисциплины по выбору обучающихся общенаучного цикла (ОНЦ) (по утвержденному перечню)	4	ОК-5, ОК-9, ПК-6, ПК-14, ПК-29		
<b>М-2</b>	<b>Профессиональные дисциплины</b>			
Технология продуктов питания	2	ОК-2, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-10	Технология продуктов общественного питания, Физиология питания	Технология функциональных продуктов питания для различных групп населения, Технология продуктов питания обогащенных витаминами, Технология низкокалорийных продуктов питания, Проектирование предприятий общественного питания
Высокотехнологичные производства продуктов питания	4	ОК-2, ОК-5, ОК-6, ПК-13, ПК-17, ПК-18	Технология продуктов общественного питания, Физиология питания	ВКР
Микробиология и эпидемиология в области питания	4	ОК-2, ОК-5, ОК-6, ПК-17, ПК-18, ПК-19		ВКР
Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	4	ОК-2, ОК-5, ОК-6, ПК-17, ПК-18, ПК-19	Технология продуктов питания	ВКР
Современные технологии продуктов питания функционального назначения	4	ОК-2, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-10	Технология продуктов питания	ВКР
Современные методы исследования сырья и продукции питания	4	ОК-2, ОК-5, ОК-6, ПК-17, ПК-18, ПК-19	Технология продуктов питания	ВКР
Иностранный язык для специальных целей	2	ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-6, ОК-8		

	Система менеджмента качества	№ БУП.О.260800.68.00-2010	3
	<b>БАЗОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН</b> <b>основной образовательной программы</b> <b>высшего профессионального образования</b> <b>260800 Технология продукции и организации общественного питания</b>		

Наименование учебных циклов и учебных дисциплин	Трудо-емкость, ЗЕТ	Коды реализуемых компетенций	Пререк-визиты	Пострек-визиты
Бизнес-планирование	4	ПК-14, ПК-17, ПК-28	Экономика и организация производства на предприятиях общественного питания	ВКР
Технико-экономический анализ и оценка эффективности производства	2	ПК-14, ПК-17, ПК-28		ВКР
Дисциплины по выбору обучающихся профессионального цикла	8			
<b>Дисциплины модуля "Производственно-технологическая деятельность"</b>				
Управление персоналом на предприятиях общественного питания	2	ОК-3, ОК-4, ПК-1-10, ПК-11-18, ПК-19-27, ПК-28-35	Метрология, стандартизация и сертификация, Технология продуктов общественного питания	ВКР
Правовое регулирование защиты прав производителей и потребителей	2	ОК-2, ОК-5, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-5, ПК-7	Технология продуктов питания, Микробиология	ВКР
Инспекционный контроль на предприятиях общественного питания	2	ОК-2, ОК-5, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-5, ПК-6, ПК-7	Технология продуктов питания, Инновационные методы управления качеством продукции	ВКР
Проектирование предприятий общественного питания	2	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-17-21, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-32, ПК-33, ПК-34	Технология продуктов питания	ВКР
<b>Дисциплины модуля "Научно-исследовательская деятельность"</b>				
Современная технология хранения продуктов питания	2	ОК-2, ОК-5, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-5, ПК-7	Технология продуктов питания, Микробиология	ВКР
Технология функциональных продуктов питания для различных групп населения	2	ОК-2, ОК-5, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-10	Технология продуктов общественного питания, Физиология питания	ВКР
Технология продуктов питания обогащенных витаминами	2	ОК-2, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-10	Технология продуктов общественного питания, Физиология питания	ВКР
Технология низкокалорийных продуктов питания	2	ОК-2, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-10	Технология продуктов питания, Физиология питания	ВКР
МЭ Практика (исследовательская работа)				
Научно-исследовательская работа	45			
Производственная практика	12			



**БАЗОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной образовательной программы**  
**высшего профессионального образования**  
**260800 Технология продукции и организации общественного питания**

	Наименование учебных циклов и учебных дисциплин	Трудо-емкость, ЗЕТ	Коды реализуемых компетенций	Пререк-визиты	Пострек-визиты
M.4	Итоговая государственная аттестация	3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33, ПК-34, ПК-35, ПК-36, ПК-37, ПК-38, ПК-39, ПК-40, ПК-41, ПК-42, ПК-43, ПК-44, ПК-45, ПК-46, ПК-47, ПК-48, ПК-49, ПК-50, ПК-51, ПК-52, ПК-53, ПК-54, ПК-55, ПК-56, ПК-57, ПК-58, ПК-59, ПК-60, ПК-61, ПК-62, ПК-63, ПК-64, ПК-65, ПК-66, ПК-67, ПК-68, ПК-69, ПК-70, ПК-71, ПК-72, ПК-73, ПК-74, ПК-75, ПК-76, ПК-77, ПК-78, ПК-79, ПК-80, ПК-81, ПК-82, ПК-83, ПК-84, ПК-85, ПК-86, ПК-87, ПК-88, ПК-89, ПК-90, ПК-91, ПК-92, ПК-93, ПК-94, ПК-95, ПК-96, ПК-97, ПК-98, ПК-99, ПК-100		
	Защита ВКР	3			
	Общая трудоёмкость основной образовательной программы	120			

Составители:

Зав. кафедрой «Технология продуктов общественного питания», д.т.н., профессор

*В.Н. Лузан* - В.Н. Лузан

Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания», к.т.н.

*В.В. Драгина* - В.В. Драгина

Учебный план рассмотрен и одобрен на совместном заседании Ученого совета и методической комиссии Института пищевой инженерии и биотехнологии «12» *ноябрь* 2010 г. (протоколы соответственно № 4 и № 3)

М.П. Директор института



А.С. Матуев

Председатель методической комиссии

*Л.Г. Креккер*

Л.Г. Креккер



Изменения и дополнения к базовому учебному плану основной образовательной программы высшего профессионального образования 260800 Технология продукции и организация общественного питания

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФГБОУ ВПО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе П.К.Харлаев

Начальник Учебно-методического управления И.В.Мотошкин



УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

В.Е.Сактоев 2011 г.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

к базовому учебному плану

основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания (№ БУП.О.260800.68.00-2010 от «19» ноября 2010 г.)

1. Строки таблицы с содержанием образовательной программы

Проектирование предприятий общественного питания	2	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-17-21, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-32, ПК-33, ПК-34		
заменить строками:				
Современные подходы к проектированию предприятий общественного питания	2	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-17-21, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-32, ПК-33, ПК-34		

ВНЕСЕНО:

Кафедрой «Технология продукции и организация общественного питания»

«16» ноября 2011 г. (протокол заседания кафедры № 13)

Зав. кафедрой В.Н. Лузан

Изменения и дополнения к учебному плану рассмотрены и одобрены на совместном заседании Ученого совета и методической комиссии Института пищевой инженерии и биотехнологии «7» декабря 2011 г. (протоколы соответственно № 3 и № 4).

Декан факультета М.П.

Председатель методической комиссии

А.С. Матуев

Л.Г. Креккер

Handwritten signature at the bottom right of the page.



Система менеджмента качества

№ УП.О.260800.68.00-2010

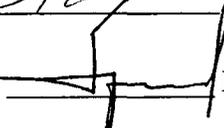
1

**ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
основной образовательной программы высшего профессионального образования  
**260800 Технология продукции и организации общественного питания**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ГОУ ВПО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе  П. К. Хардаев

Начальник  
Учебно-методического управления  П.В. Мотошкин



ТВЕРЖДАЮ:

  
В.Е. Сактоев  
2010 г.

**ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
основной образовательной программы высшего профессионального образования  
по направлению  
**260800 Технология продукции и организация общественного питания \***

Квалификация (степень): *магистр*

Форма обучения: *очная*

*магистр  
набор 2010 г.*

**Магистерские программы:**

1. Инновационные технологии в общественном питании

Является приложением к базовому учебному плану ООП (Пер.№ БУП.О.260800.68.00-2010)



**ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной образовательной программы высшего профессионального образования**  
**260800 Технология продукции и организации общественного питания**

**I. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Август																																																																																	
1	1-7 сен	2	8-14 сен	3	15-21 сен	4	22-28 сен	5	29 сен – 5 окт	6	6-12 окт	7	13-19 окт	8	20-26 окт	9	27 окт – 2 ноя	10	3-9 ноя	11	10-16 ноя	12	17-23 ноя	13	24-30 ноя	14	1-7 дек	15	8-14 дек	16	15-21 дек	17	22-28 дек	18	29 дек – 4 янв	19	5-11 янв	20	12-18 янв	21	19-25 янв	22	26 янв – 1 фев	23	2-8 фев	24	9-15 фев	25	16-22 фев	26	22 фев – 1 мар	27	2-8 мар	28	9-15 мар	29	16-22 мар	30	23-29 мар	31	30 мар – 5 апр	32	6-12 апр	33	13-19 апр	34	20-26 апр	35	27 апр – 3 мая	36	4-10 мая	37	11-17 мая	38	18-24 мая	39	25-31 мая	40	1-7 июн	41	8-14 июн	42	15-21 июн	43	22-28 июн	44	29 июн – 5 июл	45	6-12 июл	46	13-19 июл	47	20-26 июл	48	27 июл – 2 авг	49	3-9 авг	50	10-16 авг	51	17-23 авг	52	24-30 авг
1 учебный блок		2 учебный блок		A	K	K	3 учебный блок		4 учебный блок		A	Практика		K	K	K	K	K	K	K	K	K	K																																																																																
1 учебный блок		2 учебный блок		A	K	K	3 учебный блок		4 учебный блок		A	5 учебный блок		ИГА	O	O	O	O	O	O	O	O	O																																																																																
<b>ИТОГО</b>																																																																																																							









**ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**основной образовательной программы высшего профессионального образования  
260800 Технология продукции и организации общественного питания**

**ПРИЛОЖЕНИЕ. Распределение учебной работы по учебным периодам**

1 год обучения

1 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
1	НИРМ	4	0-64-0
2	Математическое моделирование	2	16-0-16
3	Методология научных исследований	2	16-16-0
4	Технология продуктов питания	2	16-16-0
5	Иностранный язык для профессиональных целей	2	32-32-0
ИТОГО		12	

2 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
1	НИРМ	4	0-64-0
2	Химия вкуса, цвета и аромата	4	32-0-32
3	Философские проблемы науки и техники	2	16-0-16
4	Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания	2	16-0-16
ИТОГО		12	

3 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
1	НИРМ	4	0-64-0
2	Экономика, планирование и организация инновационной и инвестиционной деятельности	2	16-0-16
3	Технико-экономический анализ и оценка эффективности производства	2	16-0-16
4	Микробиология и эпидемиология в области питания	4	32-0-32
ИТОГО		12	

4 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
1	НИРМ	4	0-64-0
2	Современные методы исследования сырья и продукции питания	4	32-0-32
3	Оптимизация технологических процессов общественного питания	4	32-0-32
ИТОГО		12	

5 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
1	Практика	12	
ИТОГО		12	

2 год обучения

1 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
1	НИРМ	4	
2	Аудит деятельности предприятий торговли и общественного питания	2	16-0-16
	Риск-менеджмент		16-0-16
3	Инспекционный контроль на предприятиях общественного питания	2	0-0-32
	Современная технология хранения продуктов питания		0-32-0
4	Современные технологии производства продуктов питания функционального назначения	4	32-0-32
ИТОГО		12	

2 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
1	НИРМ	4	0-64-0
2	Налоговое планирование на предприятии общественного питания	2	16-0-16
	Основы профессионального развития и карьерного роста		16-0-16
3	Высокотехнологичные производства продуктов питания	4	32-0-32
4	Правовое регулирование защиты прав производителей и потребителей		0-0-32
	Технология функциональных продуктов питания для различных групп населения	2	0-32-0
ИТОГО		12	

3 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
1	НИРМ	4	0-64-0
2	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	4	32-0-32
3	Управление персоналом на предприятиях общественного питания	2	0-0-32
	Технология продуктов питания обогащенных витаминами		0-0-32
4	Проектирование предприятий общественного питания	2	0-0-32
	Технология низкокалорийных продуктов питания		0-0-32
ИТОГО		12	

4 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
1	НИРМ	8	0-128-0
2	Бизнес-планирование	4	32-0-32
ИТОГО		12	

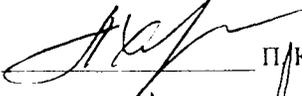
5 учебный блок		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр
1	НИРМ	9	
2	ИГА	3	
ИТОГО		12	



Изменения и дополнения к типовому учебному плану  
основной образовательной программы высшего профессионального образования  
260800 Технология продукции и организация общественного питания

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВПО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ»

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе  П.К. Хардаев

Начальник  
Учебно-методического управления  П.В. Мотошкин



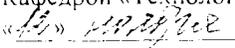
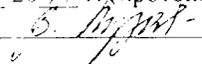
УТВЕРЖДАЮ:

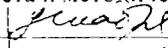
 В.Е. Сактоев  
20 11 г.

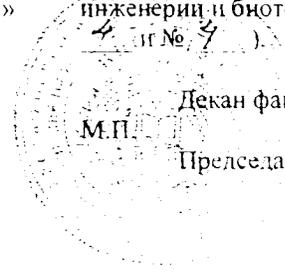
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ  
к типовому учебному плану  
основной образовательной программы высшего профессионального образования  
по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания  
(№ УП.О. 260800.68.00-2010 от «19» ноября 2010 г.)

1. В разделе «Профессиональный цикл» отнести трудоемкость дисциплины «Современные технологии продуктов питания и функционального назначения» 4 ЗЕТ в вариативную часть;
2. В разделе «Профессиональный цикл» трудоемкость дисциплины «Современные методы исследования сырья и продукции питания» 4 ЗЕТ (вариат.) распределить по 2 ЗЕТ в базовую и вариативную часть; закрепить указанную дисциплину за кафедрой БИХ;
3. В разделе «Профессиональный цикл» (дисциплины модуля «Производственно-технологическая деятельность») заменить дисциплину «Проектирование предприятий общественного питания» на дисциплину «Современные подходы к проектированию предприятий общественного питания» без изменения учебных характеристик дисциплины, закрепить дисциплину за кафедрой ТПОП.

ВНЕСЕНО:

Кафедрой «Технология продукции и организация общественного питания»  
 20 11 г. (протокол заседания кафедры № 23 )  
Зав. кафедрой  В.Н. Лузан

Изменения и дополнения к учебному плану рассмотрены и одобрены на  
совместном заседании Ученого совета и методической комиссии Института пищевой  
инженерии и биотехнологии «7»  20 11 г. (протоколы соответственно №  
4 и № 4 )



Декан факультета

 А.С. Маруев

Председатель методической комиссии

 Л.Г. Бреккер

ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Кафедра «Философия»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Философские проблемы науки и техники» для магистрантов направления 260800 Технология продукции и организация общественного питания

### **Аннотация**

#### **1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе.**

Дисциплина «Философские проблемы науки и техники» входит в состав базовой части «Общенаучного цикла» и реализуется на 1 году обучения (2 блок) с общей трудоемкостью освоения 2 ЗЕТ.

#### **2. Цели и задачи изучения дисциплины.**

Цель изучения дисциплины «Философские проблемы науки и техники» заключается в формировании у магистрантов: понимания особенностей научно-исследовательской деятельности, ее общей структуры и основных закономерностей; целостного представления о развитии науки и техники как историко-культурного феномена; взаимосвязи научного и технического развития.

#### **3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки**

Базой для освоения курса являются такие дисциплины, как: «Философия», «Логика», «Концепции современного естествознания», «Методология научных исследований».

#### **4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)**

Приступая к изучению дисциплины «Философские проблемы науки и техники», магистрант должен: иметь представления о законах мышления и правилах получения истинного знания.

#### **5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие общекультурные и профессиональные компетенции:

- владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, критическому осмыслению, систематизации и прогнозированию; способен к постановке целей и выбору путей их достижения, умеет анализировать логику рассуждений и высказываний, способен совершенствоваться и развивать свой интеллектуальный уровень (ОК-9);

- способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности (ПК-20);

- способен владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-21).

#### **6. Перечень элементов учебно-методического комплекса**

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД).

- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

#### **7. Инновационность учебно-методического комплекса**

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, частично используются интерактивные методы обучения.

#### **8. Список авторов учебно-методического комплекса.**

Д.ф.н., проф. Мантатова Л.В.

Дисциплины «ХИМИЯ ВКУСА, ЦВЕТА И АРОМАТА»

## АННОТАЦИЯ

### ***1 Краткая характеристика учебной дисциплины***

Дисциплина включает два модуля: вещества, определяющие вкус, цвет и аромат; пищевые добавки, влияющие на органолептические свойства. Виды контроля качества знаний по дисциплине: входной, текущий и итоговый.

Для оценки деятельности студентов используется балльно - рейтинговая система. Данная система оценки позволяет обеспечить регулярность работы студента в рамках дисциплины, способствует активизации учебной деятельности студентов, обучению их самоконтролю, привитию навыков самостоятельной работы, осознанному выбору собственной траектории обучения.

### ***2 Цели и задачи изучения дисциплины***

Основной целью курса формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области химии вкуса, запаха и аромата, а также устойчивой мотивации познания и творческого мышления, направленных на совершенствование социально-личностных качеств будущего специалиста. Задачи курса состоят в том, чтобы сформировать способности:

- анализировать структуру и свойства химических соединений с точки зрения возможности их использования в качестве пищевых добавок, формирующих органолептические свойства пищевых продуктов;

- участвовать в моделировании и конструировании продуктов нового поколения.

### ***3 Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки***

Для формирования компетенций по дисциплине необходимы базовые компетенции, сформированные при изучении неорганической химии и органической химии с основами биохимии. В свою очередь компетенции, сформированные в результате освоения данной дисциплины, необходимы для освоения дисциплин профессионального цикла в соответствии с учебным планом направления подготовки.

### ***4 Требования к начальной подготовке***

Для успешного освоения знаний по дисциплине, студент должен знать: основные классы, типы реакций, функциональные группы органических соединений; свойства, характеристики белков, жиров, углеводов, ферментов.

### ***5 Ожидаемые результаты освоения дисциплины***

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции в соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки: способность и готовность приобретать с большей степенью самостоятельности новые знания, используя современные образовательные и информационные технологии.

***6. Перечень элементов учебно-методического комплекса:*** аннотация; рабочая программа учебной дисциплины; методические рекомендации по организации изучения дисциплины; учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД); методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тесты всех видов контроля представлены в приложении к УМКД).

### ***7. Инновационность учебно-методического комплекса***

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода, используются интерактивные методы обучения.

### Аннотация

**Дисциплины «Оптимизация технологических процессов общественного питания»  
для направления 260800 «Технология продукции и организации общественного питания».  
Магистерская программа «Инновационные технологии в общественном питании»**

#### **1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе**

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов общественного питания», код М. относится к базовой части магистерской программы «Инновационные технологии в общественном питании». Реализуется на 1-м году обучения, 4 блок. Общее количество часов по учебному плану составляет 144 часа, из них 32 часа – лекционные занятия, 32 часа – практические занятия, 8 часов – аттестация студента, 72 часа – на самостоятельную работу студента. Программа дисциплины предусматривает изучение назначения, возможностей систем MS Excel и Statistica для решения задач оптимизации технологических процессов в общественном питании. Содержание дисциплины состоит из следующих основных разделов: решение оптимизационных задач средствами MS Excel (одноиндексные и двухиндексные задачи линейного программирования, стандартная транспортная задача, задача о назначениях, организация оптимальной системы снабжения, оптимальное распределение производственных мощностей), решение оптимизационных задач средствами Statistica (назначение, рабочее окно и интерфейс программы, основные модули программы, алгоритм решения оптимизационных задач).

#### **2. Цели и задачи изучения дисциплины**

Целью дисциплины «Оптимизация технологических процессов общественного питания» является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков использования методов решения оптимизационных задач с использованием современных информационных технологий.

Задачи дисциплины: изучение возможностей использования надстроек программы MS Excel и аналитических процедур и методов системы для статистического анализа данных для решения прикладных задач, получение практических навыков работы в программах MS Excel (использование надстроек) и Statistica.

#### **3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки**

Изучение дисциплины «Оптимизация технологических процессов общественного питания» основывается на знаниях, полученных при изучении дисциплин «Информатика», «Математика», «Компьютерные системы для планирования, учета и обработки технологической информации на предприятиях общественного питания», изучаемых по программе обучения бакалавров. Изучение дисциплины формирует знания и умения, необходимые при изучении специальных дисциплин, а также для выполнения курсового и дипломного проектирования.

#### **4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)**

Студент должен иметь навык работы на персональном компьютере, базовый уровень владения офисными технологиями и иметь представление о методах решения оптимизационных задач.

#### **5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины**

В результате изучения учебной дисциплины студент должен иметь теоретические знания и практические навыки решения оптимизационных задач: знать назначение и возможности надстроек системы MS Excel, процедур и модулей Statistica; уметь применять эти системы и владеть навыками решения прикладных задач в технологии общественного питания.

Заведующий кафедрой ИКГ \_\_\_\_\_ Т.В. Аюшеев

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Учебно-методический комплекс дисциплины «Методология научных исследований»

для специальности 260800 Технология продукции и организация общественного питания  
(квалификация (степень) «магистр»)

**1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе.** Дисциплина «Методология научных исследований» относится к базовой части общенаучного цикла. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 1-м году обучения, в 1 блоке. Общая трудоёмкость освоения составляет 2 ЗЕТ. Содержание дисциплины состоит из двух модулей: 1-«Система принципов и подходов к научным исследованиям», 2-«Общая методология научных исследований»

**2. Цель и задачи изучения дисциплины.** Цель-приобретение студентами теоретических знаний об организации НИР, проведение научного исследования, оформлении результатов научных исследований и активное их применению при выполнении творческих работ, формирование творческого мышления, личностных качеств в области научных исследований

**Основная задача курса** состоит в том, чтобы сформировать способности: *систематизировать* знания о науки и ее роли в современном обществе, классификации наук, основных терминах и определениях, методах научного познания; *анализировать* виды научных работ: курсовая, дипломная работа, магистерская диссертация, диссертация на соискание ученой степени и объяснять общие и отличительные особенности различных видов работ; *определять* выбор направления исследования, формировать проблему и обосновывать тему научного исследования, обосновывать постановку цели и решение конкретных задач и выбора методов их решения. *выбирать* методы, приемы, алгоритмы, которые используются для анализа результатов исследований

**3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки.** Для формирования указанных общекультурных и профессиональных компетенций необходимы базовые компетенции, сформированные при изучении дисциплин общенаучного цикла.

Компетенции, сформированные в результате освоения дисциплины необходимы для освоения дисциплин: НИРМ, выпускная квалификационная работа

**4. Требования к уровню освоения дисциплины:** ОК-1, ПК-11, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28.

**5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины.** В результате совместной (с преподавателем) и индивидуальной (самостоятельной) деятельности в процессе изучения дисциплины студент будет демонстрировать следующее: *на уровне знаний:* роль науки в современном обществе, классификацию; основные понятия, термины и определения в области научных исследований; всеобщие и общенаучные методы исследований перечень периодических изданий в области производства продуктов питания, уметь работать с ними и правильно вести учет просмотренных источников информации; формы обмена научной информацией *на уровне понимания:* логистику решения научной исследовательской и научно-производственной проблемы. *На уровне применения* *раскрывает* методологию научного исследования *раскрывает* структуру научного труда *умеет составить* план подготовки к проведению экспериментальных исследований;

*воспроизводит* схему этапов исследований, технику написания и оформления научного труда. *На уровне анализа:* соотносит название научного труда, его разделов с содержанием, *изображает* схематически структуру научного труда

**6. Перечень элементов УМКД:** аннотация, рабочая программа, методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателя, методические рекомендации к изучению дисциплины для студента, методическое обеспечение занятий.

**7. Инновационность учебно-методического комплекса:** использование в учебном процессе активных и интерактивных форм занятий, которые составляют 20% аудиторных занятий: *учебная дискуссия, семинар - презентация.*

## АННОТАЦИЯ

курса «Математическое моделирование»  
по направлению подготовки 260800 Технология продуктов общественного питания  
квалификация (степень) магистр

Курс «Математическое моделирование» относится к базовой части общенаучного цикла.  
Трудоемкость: 2 ЗЕТ. Статус дисциплины: **обязательная.**

### **Цели и задачи дисциплины:**

*Цель дисциплины* - изучение основных понятий, приемов и методов математического моделирования.

*Задачи дисциплины:* ознакомить студентов с основными понятиями математического моделирования, изучить пакет MathCAD для формирования у студентов теоретических знаний и практических навыков для решения прикладных и научно-исследовательских задач.

### **Изучение дисциплины формирует следующие компетенции:**

- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;
- готовность применять методов математического моделирования в технологических процессах на базе стандартных пакетов прикладных программ;
- владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных на базе стандартных пакетов прикладных программ.

### **Связь с предшествующими дисциплинами.**

Для изучения данной дисциплины студент должен иметь навык работы на персональном компьютере и иметь представление о методах решения математических задач, полученных при изучении курсов «Теоретические основы информатики», «Офисные технологии», «Высшая математика»

### **Связь с последующими дисциплинами.**

Знания и навыки, полученные при изучении дисциплины, используются студентами при изучении как общих, так и специальных дисциплин, таких как «Информационные технологии и ресурсы в пищевой промышленности».

### **Требования к уровню освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины студенты должны:

#### *Знать:*

- основные методы исследования математических моделей;
- знать алгоритмы решения математических задач,

#### *Уметь:*

- выполнять постановку задачи и определять способы ее решения;
- строить математические модели физических явлений на основе фундаментальных законов природы;
- собирать, обрабатывать и анализировать информацию, применять основные приемы математического моделирования при решении задач на базе прикладной программы MathCAD;
- измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки и визуализации экспериментальных данных исследований.
- разрабатывать необходимую техническую документацию для использования их в учебной, научной и производственной деятельности;

#### *Владеть:*

- методами применения математических методов с использованием пакета MathCAD.

Восточно-Сибирский государственный технологический университет

Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания» по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания»

### **Аннотация**

#### **1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе**

Дисциплины входит в базовую часть профессионального цикла, реализуется на 1-м году обучения (2 блок) с общей трудоемкостью освоения - 2 Зет. Содержание дисциплины состоит из двух модулей: использование технологических приемов обработки сырья для получения продуктов питания заданного состава и структуры, использование нагревания сырья, полуфабрикатов в различных средах, передающих тепло для приготовления продуктов питания. Специалист должен уметь *предопределять* качественные показатели продукции, планируя технологический процесс и разрабатывая продукты питания с учетом потребительского спроса.

#### **2. Цели и задачи изучения дисциплины**

*Цель курса:* Закрепление у студентов теоретических знаний о технологических приемах обработки сырья, полуфабрикатов, приготовлении кулинарной продукции, оценки её качества, безопасности и подготовке к активному применению их на практике, формирование творческого мышления, личностных качеств в области социального взаимодействия.

Основная задача курса состоит в том, чтобы сформировать способности:

*систематизировать* знания о влиянии технологических приемов обработки сырья, полуфабрикатов, приготовлении кулинарной продукции на качество и безопасность продуктов питания.

#### **3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки**

Для формирования общекультурных и профессиональных компетенций необходимы базовые компетенции, сформированные при изучении дисциплин учебного плана бакалавра Технология продукции общественного питания, товароведение продовольственных товаров, санитария и гигиена питания.

Компетенции, сформированные в результате освоения содержания дисциплины «Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания», необходимы для освоения следующих дисциплин учебного плана: высокотехнологичные производства продуктов питания: современные технологии продуктов питания функционального назначения, для выполнения курсовых работ творческого характера, выпускной квалификационной работы по направлению подготовки.

**4. Требования к уровню освоения дисциплины.** **Знать** (воспроизведение) технологию производства продукции общественного питания; основы обеспечения санитарной и гигиенической безопасности работы предприятий общественного питания, изменение структурно-механических, физико-химических и органолептические *свойств сырья, полуфабрикатов* в процессе приготовления кулинарной продукции.

**Владеть** методами расчета потребности в сырье для приготовления кулинарной продукции в зависимости от сезонности и количества, методами составления рецептур.

**Иметь** практические навыки по основным приемам кулинарной обработки пищевых продуктов, производства полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд.

#### **5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины**

**Знать:** факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, изменение пищевых веществ при тепловой обработке и хранении. **Уметь:** уметь *предопределять* качественные показатели продукции, планируя технологический процесс, разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания, проводить анализ причин возникновения

дефектов и брака продукции, выделить технологические приемы, которые вызывают изменение сырья, и происходит *формирование новых* качественных показателей. По значению этих показателей *судить* о качестве кулинарной продукции и возможности ее реализации.

#### **6. Перечень элементов учебно-методического комплекса**

Рабочая программа учебной дисциплины: методические рекомендации к изучению дисциплины для студента; учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД); методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (контрольно измерительные материалы представлены в приложении к УМКД).

#### **7. Инновационность учебно-методического комплекса**

При проведении занятий используется теория поэтапного формирования умственной деятельности. Реализуется деятельностный подход в материализованном виде. При проведении занятий также частично используются интерактивные методы обучения. Выполнение заданий позволит формировать компоненты инновационной деятельности: восприятие, сравнение, воображение, мышление (операции сравнения, анализа, синтеза, абстракции, обобщения).

Учебно-методический комплекс дисциплины «Экономика, планирование и организация инновационной и инвестиционной деятельности»  
по направлению 260800 Технология продукция и организация общественного питания  
(магистр)

## **АННОТАЦИЯ**

### **1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе**

Дисциплина входит в вариативную часть общенаучного цикла (М.1) реализуется на 1-м году обучения (3 блок) с общей трудоемкостью обучения 2 ЗЕТ.

Содержание дисциплины предусматривает изучение двух модулей:

Модуль 1. Современное состояние инновационной деятельности предприятий общественного питания. Модуль 2. Современное состояние инвестиционной деятельности на предприятиях общественного питания. Данные модули в свою очередь включают изучение таких тем, как: Основные тенденции развития инновационных технологических процессов на предприятиях общественного питания; Анализ конкурентных преимуществ инновационных технологий на предприятиях питания; Оценка эффективности инновационных технологий; Инвестиции: понятия, классификации; Оценка эффективности инвестиционной деятельности; Источники привлечения инвестиций; Организационные аспекты управления инновационной и инвестиционной деятельности на предприятиях питания.

### **2. Цели и задачи изучения дисциплины**

**Целями преподавания дисциплины «Экономика, планирование и организация инновационной и инвестиционной деятельности»** является изучение теоретических основ организации и управления инновационной и инвестиционной деятельностью на предприятиях общественного питания с целью повышения их эффективности.

**Основными задачами изучения дисциплины являются:**

- уяснение методологических оснований экономики и организации инновационных и инвестиционных процессов на предприятиях общественного питания;
- приобретение навыков планирования инновационной и инвестиционной деятельности предприятия общественного питания;
- проведение анализа конкурентных преимуществ инновационных технологий на предприятиях питания и оценки эффективности инновационных технологий и инвестиционной деятельности.

### **3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки**

Содержание дисциплины основывается на базовых знаниях, полученных студентами при изучении «Экономической теории», «Экономики и организации производства» и обеспечивает в дальнейшем возможность более глубокого усвоения дисциплины «Бизнес-планирование».

### **4. Требования к уровню освоения дисциплины (КОМПЕТЕНЦИИ)**

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Экономика, планирование и организация инновационной и инвестиционной деятельности» магистрант должен иметь базовые знания по экономике и экономической политике.

#### **5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

разрабатывает эффективную стратегию и формирует политику предприятия; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывает новые конкурентоспособные концепции (ПК-1);

вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-13);

оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-15);

анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-17);

способен формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-33).

#### **6. Перечень элементов учебно-методического комплекса:**

- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, перечень тематик СРС представлены в приложении к УМКД)
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

#### **7. Инновационность учебно-методического комплекса**

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, на практических занятиях используются интерактивные методы обучения. При проведении семинарских занятиях используется работа в малых группах, которая позволяет всем участвующим действовать, применять на практике навыки сотрудничества, межличностного общения. Также применяются методы кейс-стади, позволяющего сформировать такие качества у обучающегося, как способность к обучению, способность принимать решение, системное мышление, критическое мышление, самостоятельность, умение работать с информацией.

#### **8. Список авторов учебно-методического комплекса:**

Сандакова Наталья Юрьевна, к.э.н., доцент кафедры «ЭОУППиСУ»

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления  
Кафедра «Бухгалтерский учет и аудит»  
Учебно-методический комплекс дисциплины «Аудит деятельности предприятий торговли и общественного питания» для студентов направления 260800 «Технология продукции и организации общественного питания» (квалификация магистр)

**1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе**

Дисциплина относится к общенаучному циклу курсов по выбору (КВ ОНЦ-1) предусмотренных Учебным планом специальности 260800 «Технология продукции и организации общественного питания».

Курс знакомит магистров с сущностью аудита, целью и задачами, принципами осуществления аудита бухгалтерской финансовой отчетности предприятий торговли и общественного питания.

**2. Цели и задачи изучения дисциплины:**

Целью изучения дисциплины является ознакомление с аудиторской деятельностью, видами аудита, усвоение теоретических знаний в области аудита всех хозяйственных процессов, умение использовать современные методы аудита, применение стандартов, формировать результаты проверки, представлять ее заинтересованным пользователям.

**3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки**

Дисциплина «Аудит деятельности предприятий торговли и общественного питания» тесно связана с дисциплинами «Экономика, планирование и организация инновационной и инвестиционной деятельности», «Технико-экономический анализ и оценка эффективности производства», «Бухгалтерский учет».

**4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)**

Для успешного изучения и освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:

- знать сущность микроэкономики и макроэкономики;
- знать основные элементы деятельности организации;
- знать базовые основы бухгалтерского учета.

**5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины предполагается овладение студентами следующих навыков: ознакомление с аудитом; изучение методов аудита; определение оценки финансового состояния организации; уметь решать проблемы планирования аудита; уметь анализировать бухгалтерскую информацию, результаты деятельности организаций.

**6. Перечень элементов учебно-методического комплекса**

Аннотация; рабочая программа учебной дисциплины; учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий: методические указания для выполнения практических занятий, методические указания для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов

ФГБОУ ВПО Восточно-Сибирский государственный университет  
технологий и управления  
Кафедра «Налоги и налогообложение»

Учебно-методический комплекс дисциплины: Налоговое планирование на предприятии общественного питания  
Специальность: 260800 Технология продукции и организация общественного питания (магистр)

## АННОТАЦИЯ

*1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе.*

В рамках данной дисциплины рассматривается экономическая природа и роль налогообложения. Предметом изучения является теория и практика применения налогов и других платежей на предприятиях. Изучение современной практики налогообложения организаций и правовых основ деятельности налоговых органов, тенденций изменений основ налоговой системы в Российской Федерации. Практика налогового планирования на предприятии.

*2. Цели и задачи изучения дисциплины.*

Целью является ознакомление студентов с основами налоговой системы, методами и способами налогообложения. Дисциплина «Налоговое планирование на предприятии общественного питания» закладывает фундамент конкретных экономических и правовых знаний по налогообложению, включая исчисление и уплату налогов, а также соответствующий контроль. Задачей дисциплины является обучение студентов механизму налогообложения организаций, изучение специфики исчисления и уплаты налоговых платежей организациями как налоговыми агентами.

*3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки.*

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору специальности 260800 Технология продукции и организация общественного питания. Курс тесно связан с другими дисциплинами учебного плана и имеет важное значение в подготовке специалистов. Курс позволяет лучше изучить смежные дисциплины и основан на полученных знаниях студентами ранее в рамках учебного процесса. Предметом изучения является теория и практика применения налогов и других платежей на предприятии общественного питания.

*4. Требования к уровню освоения дисциплины (КОМПЕТЕНЦИИ);*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: общекультурных компетенций:

- владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);

- способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, самостоятельно принимать решения и готовностью нести за них ответственность (ОК-4);

- осознанием сущности и значением информации в развитии современного общества; владением основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации; навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-8); профессиональных компетенций:

- способностью применять основные законы социальных, гуманитарных, экономических и естественных наук в профессиональной деятельности, а также методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального

исследования; владением математическим аппаратом при решении профессиональных проблем (ПК-1);

- способностью прогнозировать бизнес-процессы и оценивать их эффективность (ПК-4);

- способностью распознавать и оценивать опасности разных видов с учетом общепринятых критериев (ПК-9);

- готовностью анализировать, оценивать и разрабатывать стратегии организации (ПК-14).

#### *5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины;*

В результате изучения данной дисциплины студенты должны:

иметь представление:

- о системе налогов и сборов РФ;
- о главных проблемах и современных тенденциях развития налоговой системы РФ;

знать:

- теоретические основы налогообложения: экономическую сущность– налогов, их роль и значение в экономике;
- принципы построения налоговой– системы РФ и направления ее совершенствования;
- особенности налогообложения организаций, в– т.ч. иностранных;
- специфику налогообложения организация общественного питания;
- порядок применения специальных налоговых режимов.

уметь:

- применить– имеющиеся знания для решения практических ситуационных задач и ситуаций в сфере налогообложения;
- провести расчет налоговой нагрузки и разработать налоговый паспорт организации;
- применять знания при анализе управленческих решений в сфере налогообложения.

#### *6. Перечень элементов учебно-методического комплекса:*

- рабочая программа учебной дисциплины;

#### *7. Инновационность учебно-методического комплекса;*

В учебном процессе используются как активные (лекции, практические занятия), так и интерактивные формы проведения занятий (деловые игры, разбор конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Перечень преподавателей:

Дамдинова Ч.Б.

Учебно-методический комплекс дисциплины Современные технологии продуктов питания функционального назначения для специальности 260800 Технология продукции и организация общественного питания

**1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе.** Учебная дисциплина «Современные технологии продуктов питания функционального назначения» относится к профессиональному циклу ФГОС ВПО по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания, квалификация (степень)-Магистр. Трудоемкость дисциплины (очное обучение) – 4 ЗЕТ(144 час), из них 64 час. аудиторных (0 лек., 64 прак., 80 час. СРС).

**2. Цель и задачи изучения дисциплины.** Цель – ознакомить студентов с современными технологиями продуктов функционального назначения и закрепить в их сознании необходимость использования в структуре питания населения продуктов целевого назначения.

Решаемые задачи:

- формирование профессиональной культуры в сфере питания;
- изучение основных понятий и определений продуктов функционального назначения, концепцию функционального питания в Европе, современного состояния и основные тенденции развития отечественной технологии продуктов питания функционального назначения, классификации продуктов функционального питания; -
- изучение научных основ функционального питания; технология продуктов функционального питания на молочной основе; технология качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, соответствующего потребностям организма; технология функциональных продуктов с адаптогенными добавками;
- изучение технологии консервированных продуктов функционального питания; технология пищевых концентратов функционального назначения.

**3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки.** Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин: «Физиология питания», «Технология продуктов общественного питания».

Данная дисциплина необходима для успешного выполнения выпускной квалификационной работы.

**4. Требования к уровню освоения дисциплины:** В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОК-2, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-10

**5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины.** Достижение совокупности регламентированных ФГОС ВПО по направлению подготовки Технология и организация общественного питания, квалификация (степень) - Магистр определенных знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций в области продуктов питания функционального назначения.

**6. Перечень элементов УМКД:** рабочая программа, учебно-методическое обеспечение дисциплины, методическое обеспечение всех видов контроля (тест входного контроля, тесты контроля по модулям -3 шт, тест итогового контроля), методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателя, методические рекомендации к изучению дисциплины для студента, методическое обеспечение занятий.

**7. Инновационность УМКД:** использование в учебном процессе активных и интерактивных форм занятий, которые составляют 20% аудиторных занятий: *учебная дискуссия, семинар - презентация.*

Дисциплина: «СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ» для студентов направлений: 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания» (квалификация (степень) магистр).

## АННОТАЦИЯ

### ***1 Краткая характеристика учебной дисциплины***

Дисциплина включает два модуля: измерительные методы в пищевой промышленности; физико-химические методы оценки качества сырья и продуктов питания. Занятия проводятся с использованием интерактивных форм обучения (работа в малых группах; конференции и семинары по теме занятий; составление, решение и обсуждение кроссвордов; тесты).

Для оценки деятельности студентов используется балльно - рейтинговая система. Данная система оценки позволяет обеспечить регулярность работы магистранта в рамках дисциплины, способствует активизации учебной деятельности магистрантов, обучению их самоконтролю, привитию навыков самостоятельной работы, осознанному выбору собственной траектории обучения.

### ***2 Цели и задачи изучения дисциплины***

Основной целью курса является формирование у студентов знаний и умений в области современных методов оценки качества пищевого для получения биологически полноценной, экологически безопасной продукции с широким спектром потребительских свойств.

Задачи курса состоят в том, чтобы сформировать способности: анализировать существующие методы исследования состава, качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции; оценивать и выбирать оптимальные методы исследований конкретных объектов; применять современные методы исследований химического состава сырья и продуктов; работать с информационными источниками.

### ***3 Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки***

Базой для освоения курса являются дисциплины: «Органическая химия», «Химия пищи». Компетенции, сформированные в результате освоения содержания дисциплины «Современные методы исследования сырья и продукции питания», необходимы для освоения дисциплин учебного плана: «Современные технологии продуктов питания функционального назначения», «Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции», а также для выполнения выпускной квалификационной работы по направлению подготовки.

### ***4 Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)***

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Современные методы исследования сырья и продукции питания», магистрант должен знать: понятие «качества» пищевого сырья и готового продукта; факторы, влияющие на качество; макро- и микронутриенты пищевого сырья; основные физико-химические превращения макронутриентов; иметь практические навыки: работы в химической лаборатории.

### ***5 Ожидаемые результаты освоения дисциплины***

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: (ОК-2), (ПК-19), (ПК-25).

***6. Перечень элементов учебно-методического комплекса:*** аннотация; рабочая программа учебной дисциплины; методические рекомендации по организации изучения дисциплины; учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД); методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тесты всех видов контроля представлены в приложении к УМКД).

### ***7. Инновационность учебно-методического комплекса***

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода, используются интерактивные методы обучения.

Учебно-методический комплекс дисциплины "ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ" для направления подготовки 260800 – "Технология продукции и организация общественного питания"

## АННОТАЦИЯ

### **1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе.**

Дисциплина "Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции" входит в обязательную и вариативную части и является двухмодульной. Компетенции, сформированные в результате освоения содержания дисциплины "Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции", необходимы в научно-исследовательской работе магистров.

### **2. Цели и задачи изучения дисциплины.**

Целями освоения дисциплины "Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции" является освоение методов автоматического и автоматизированного управления технологическими процессами.

Задачами дисциплины являются:

- анализ сведений об автоматических и автоматизированных системах управления технологическими процессами и основных принципах их синтеза;
- освоение основных алгоритмов и принципов управления технологическими процессами;
- приобретение навыков самостоятельной разработки и практического применения систем автоматического и автоматизированного управления технологическими процессами.

### **3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки.**

Основой для освоения данного курса являются базовая математическая подготовка и подготовка по теоретической информатике и информационным технологиям, которую магистры получают в рамках образовательной программы высшего профессионального образования.

### **4. Требования к уровню освоения дисциплины**

Выпускник по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

- осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ПК-6);
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, быть готовым обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания (ПК-10);
- уметь проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов, научных публикаций (ПК-32).

### **5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины;**

В результате освоения дисциплины студенты должны:

- знать основные алгоритмы и принципы контроля качества;
- иметь представление о системах автоматизированного управления контроля качества пищевого сырья и готовой продукции;
- уметь использовать системы контроля качества пищевого сырья и готовой продукции в научной работе.

### **6. Перечень элементов учебно-методического комплекса:**

- рабочая программа учебной дисциплины;
- практикум по дисциплине;
- набор тестов по темам дисциплины.

Восточно-Сибирский государственный университет технологии и управления  
Кафедра «Английский язык в профессиональной коммуникации»

**Аннотация дисциплины «Иностранный язык для специальных целей»  
направление 260800 – Технология продукции и организации общественного питания  
Квалификация (степень): магистр  
Форма обучения: очная**

***1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в основной образовательной программе и значение в формировании профессиональной компетенции***

Курс «Иностранный язык для специальных целей» в неязыковом вузе относится к циклу ГСЭ, в котором обучение иностранному языку рассматривается как обязательный компонент профессиональной подготовки специалиста любого профиля, а владение иностранным языком как один из показателей степени образованности молодого человека.

***2. Цели и задачи изучения дисциплины***

Основной целью курса является совершенствование навыков практического владения языком для активного применения его в профессиональной деятельности при решении профессиональной деятельности при решении деловых, научных, академических задач.

Дисциплина формирует следующие компетенции

- способность совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень
- готовность к активному общению в научной, производственной и социально-общественной сферах деятельности

Выпускник должен обладать следующими языковыми компетенциями:

- знать базовую терминологическую лексику, лексико-грамматические конструкции и формы;
- овладеть навыками перевода научно-популярной литературы и литературы по специальности, аннотирования и реферирования текстовой информации;
- овладеть навыками самостоятельной работы со специальной литературой на иностранном языке с целью получения профессиональной информации.

***3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки***

Изучение курса должно происходить в тесной связи с изучаемым материалом других учебных дисциплин (естественнонаучные дисциплины).

***4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)***

Для успешного усвоения знаний по дисциплине, студент должен владеть коммуникативной компетенцией на уровне В1 (пороговый продвинутый уровень).

***5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины***

В результате освоения дисциплины студент будет:

- владеть навыками аннотирования и реферирования специальных текстов;
- делать сообщения, доклады и рефераты, включающие графический материал;
- пользоваться лексикой повседневного общения, научно-популярной лексикой, специальной лексикой для профессионального общения.

***6. Список ведущих преподавателей:* Дугарова С.С. ст.преп.**

Восточно-Сибирский государственный технологический университет  
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»  
Учебно-методический комплекс дисциплины «Высокотехнологичные производства продуктов питания» по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» квалификация магистр

#### **Аннотация**

#### ***1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе***

Дисциплина относится к профессиональному циклу Б.3 базовой части 4 ЗЕТ. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин: технологии производства продуктов питания; безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; теххимического и микробиологического контроля производства продуктов питания; технологического оборудования производства продуктов питания.

#### ***2. Цели и задачи изучения дисциплины***

*Цель курса:* Приобретение студентами научно-теоретических основ высокотехнологичных производств продуктов питания; Формирование знаний профессиональных знаний, умений и навыков в области высокотехнологичных производств продуктов питания; освоение методического инструмента для решения проблемы сохранности и безопасности пищевых продуктов; формирование профессиональной культуры.

Основная задача курса формирование целостной системы знаний: инновационных технологий производства пищевых продуктов; значения и роли управления качеством в обеспечении конкурентоспособности отечественной продукции, услуг и предприятий; повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм производства

#### ***3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки***

Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин: технологии производства продуктов питания; безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; теххимического и микробиологического контроля производства продуктов питания; технологического оборудования производства продуктов питания. Материал дисциплины используется для освоения материала дисциплин учебного плана: проектирование предприятий общественного питания; для выполнения курсовых работ и проектов, выпускной квалификационной работы по направлению подготовки.

#### ***4. Требования к уровню освоения дисциплины***

Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин: стадии и технологических процессов общественного питания; новые пищевые продукты и их производство.

#### ***5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины***

**Знать:** требования к высокотехнологичному производству продуктов питания; основные современные высокотехнологичные производства продуктов питания; основные виды потенциальных рисков для безопасности производства продуктов питания; основы применения и требования при использовании методов и средств в управлении качеством; **Уметь:** применять знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; анализировать риски производства предприятий питания; формировать мероприятия по управлению качеством.

#### ***6. Перечень элементов учебно-методического комплекса***

Рабочая программа учебной дисциплины; методические рекомендации к изучению дисциплины для студентов; учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий; методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов;

### *7. Инновационность учебно-методического комплекса*

При проведении занятий используется теория поэтапного формирования умственной деятельности. Реализуется деятельностный подход в материализованном виде. Усвоение материала происходит в результате выполнения студентом задания на подведение объектов под требования ИД. Выполнение заданий позволит формировать компоненты инновационной деятельности: восприятие, сравнение, воображение, мышление (операции сравнения, анализа, синтеза, абстракции, обобщения).

Восточно-Сибирский государственный технологический университет  
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»  
Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология продуктов питания» по  
направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного  
питания» квалификация (степень) «магистр»

**Аннотация**

**1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе**

Дисциплина входит в базовую часть профессионального цикла. Знания, полученные при изучении дисциплины «Технология продуктов питания», необходимы магистру при решении профессиональных задач в соответствии с его производственно – технологической и научно-исследовательской деятельностью.

**2. Цели и задачи изучения дисциплины**

**Цель курса:** Приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, полуфабрикатов, приготовлении и реализации кулинарной продукции, оценки её качества, безопасности и подготовке к активному применению их на практике, формирование творческого мышления, личностных качеств в области социального взаимодействия.

Основная задача курса состоит в том, чтобы формировать способности: *систематизировать* знания о технологических процессах обработки сырья, полуфабрикатов, приготовлении и реализации кулинарной продукции с использованием зарубежных и инновационных технологий;

**3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки**

Изучение дисциплины базируется на знаниях материала дисциплин учебного плана бакалавра товароведение продовольственных товаров, санитария и гигиена питания, технология продукции общественного питания.

Компетенции, сформированные в результате освоения содержания дисциплины «Технология продуктов питания», необходимы для освоения следующих дисциплин учебного плана: высокотехнологичные производства продуктов питания; проектирование предприятий общественного питания; влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания; для выполнения курсовых работ и проектов, выпускной квалификационной работы по направлению подготовки.

**4. Требования к уровню освоения дисциплины**

**Знать** (воспроизведение) товарную характеристику сырья, используемого для приготовления полуфабрикатов, кулинарных продуктов; основы обеспечения санитарной и гигиенической безопасности работы предприятий общественного питания. **Иметь практические навыки** по основным приемам кулинарной обработки пищевых продуктов, приготовления полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд.

**5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины**

**Знать:** факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, изменение пищевых веществ при тепловой обработке и хранении кулинарной продукции.

**Уметь:** разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники, проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению и осуществление технического контроля, разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.

**Владеть** методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции, методами составления рецептов.

**6. Перечень элементов учебно-методического комплекса**

Рабочая программа учебной дисциплины; методические рекомендации к изучению дисциплины для студента; учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий, методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов,

***7. Инновационность учебно-методического комплекса***

При проведении занятий используется теория поэтапного формирования умственной деятельности. Реализуется деятельностный подход в материализованном виде. Усвоение материала происходит в результате выполнения студентом задания на подведение объектов под требования НД. Выполнение заданий позволит формировать компоненты инновационной деятельности: восприятие, сравнение, воображение, мышление (операции сравнения, анализа, синтеза, абстракции, обобщения).

Учебно-методический комплекс дисциплины «Микробиология и эпидемиология в области питания» для студентов направления 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» (квалификация (степень) «магистр»)

### **Аннотация**

#### ***1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе***

Дисциплина входит в базовую часть профессионального цикла (М.2.), реализуется на 1-м году обучения с общей трудоемкостью освоения - 4 Зет. Содержание дисциплины состоит из нескольких основных разделов: Научные основы проведения санитарно-микробиологического контроля природных сред и объектов производственной деятельности человека; Мониторинг и санитарно-микробиологический контроль объектов окружающей среды; Взаимодействие микроорганизмов с макроорганизмами и объектами производственной деятельности человека; Санитарно-микробиологический контроль в пищевой отрасли.

#### ***2. Цели и задачи изучения дисциплины***

Основной целью курса является формирование целостного представления о проблемах и тенденциях в области санитарно-микробиологического контроля за состоянием объектов окружающей среды и пищевых продуктов, а также практических навыков оценки санитарно-гигиенического состояния основных групп пищевых продуктов. Основу дисциплины составляет санитарно-микробиологический контроль основных групп пищевых продуктов. В курсе закрепляются такие общепредметные умения как классификация (объектов мониторинга окружающей среды; основных групп пищевых продуктов), оценивание (результатов взаимодействия микроорганизмов и макроорганизмами), моделирование (процессов системы анализа критических контрольных точек на пищевых предприятиях).

#### ***3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки***

Базой для освоения курса является такая дисциплина математического и естественнонаучного цикла бакалавриата, как «Общая микробиология и общая санитарная микробиология» и дисциплина профессионального цикла «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания». Знания, полученные при изучении данной дисциплины, будут востребованы при изучении дисциплин профессионального цикла магистратуры (М.2.): «Современные технологии продуктов питания функционального назначения», «Современные методы исследования сырья и продукции питания».

#### ***4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)***

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Микробиология и эпидемиология в области питания» студент должен знать основные разделы и понятия: систематика микроорганизмов, обмен веществ у микроорганизмов, факторы среды, обеспечивающие их жизнедеятельность; основных возбудителей пищевых отравлений и инфекционных заболеваний, пути их профилактики; санитарные нормы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; правила личной гигиены.

#### ***5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины***

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции: готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-4); 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 (ПК-6); 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-7).

#### ***6. Перечень элементов учебно-методического комплекса***

- аннотация;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- методические рекомендации по организации изучения дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (методические указания, перечни тематик СРС представлены в приложении к УМКД).
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

#### ***7. Инновационность учебно-методического комплекса***

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, на практических занятиях используются интерактивные методы обучения. При проведении занятий используется работа в малых группах, которая позволяет всем участвующим действовать, применять на практике навыки сотрудничества, межличностного общения.

Учебно-методический комплекс дисциплины «Бизнес-планирование»  
по направлению 260800 Технология продукция и организация общественного питания  
(магистр)

## АННОТАЦИЯ

### **1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе**

Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла (М.2) реализуется на 2-м году обучения (4 блок) с общей трудоемкостью обучения 4 ЗЕТ.

Данная дисциплина позволяет определить место бизнес-планирования в процессе управления предприятием, рассмотреть бизнес-планирование как процесс, изучить составляющие бизнес-плана как документа, ознакомить с технологией организации работ по разработке бизнес-плана проекта, выработать навыки по разработке и представлению бизнес-плана. В процессе изучения данной дисциплины формируются необходимые универсальные компетенции магистранта, а также компетенции в области применения информационных ресурсов и профессиональной деятельности.

### **2. Цели и задачи изучения дисциплины**

**Целями преподавания дисциплины «Бизнес-планирование»** является приобретение теоретических знаний и практических навыков процесса бизнес-планирования.

**Основными задачами изучения дисциплины являются:**

- уяснение методологических основ бизнес-планирования;
- приобретение навыков бизнес-планирования;
- формирование навыков оценки эффективности разрабатываемых бизнес-планов.

### **3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки**

Содержание дисциплины основывается на базовых знаниях, полученных студентами при изучении дисциплины «Экономика, планирование и организация инновационной и инвестиционной деятельности» и обеспечивает в дальнейшем возможность применения этих знаний в процессе подготовки магистерской диссертации.

### **4. Требования к уровню освоения дисциплины (КОМПЕТЕНЦИИ)**

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Бизнес-планирование» магистрант должен иметь базовые знания по экономике, экономической политике, иметь представление об инвестиционных и инновационных процессах на предприятиях.

### **5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

разрабатывает эффективную стратегию и формирует политику предприятия;  
обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами,  
разрабатывает новые конкурентоспособные концепции (ПК-1);

устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-11);

управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-12);

оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-15);

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-16);

способен формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-33).

способен производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-35).

#### **6. Перечень элементов учебно-методического комплекса:**

- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, методические указания, перечень тематик СРС представлены в приложении к УМКД)
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

#### **7. Инновационность учебно-методического комплекса**

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, на практических занятиях используются интерактивные методы обучения. При проведении семинарских занятиях используется работа в малых группах, которая позволяет всем участвующим действовать, применять на практике навыки сотрудничества, межличностного общения. Также применяются методы кейс-стади, позволяющего сформировать такие качества у обучающегося, как способность к обучению, способность принимать решение, системное мышление, критическое мышление, самостоятельность, умение работать с информацией.

#### **8. Список авторов учебно-методического комплекса:**

Сандакова Наталья Юрьевна, к.э.н., доцент кафедры «ЭОУППиСУ»

Восточно-Сибирский государственный университет технологий университет  
Кафедра «Экономика, организация, управление предприятиями перерабатывающей  
промышленности и сферы услуг »

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технико-экономический анализ и  
оценка эффективности производства»  
по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания  
(магистр)

## АННОТАЦИЯ

### 1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в вариативную часть общенаучного цикла (М.1) реализуется на 1-м году обучения (3 блок) с общей трудоемкостью обучения 2 ЗЕТ.

Содержание дисциплины предусматривает изучение следующих тем: Технико-экономический анализ: понятия, предмет и методы; Анализ производства и реализации продукции; Анализ использования основных фондов; Анализ трудовых ресурсов; Анализ издержек производства и обращения; Анализ прибыли и рентабельности; Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности; Оценка эффективности производства.

### 2. Цели и задачи изучения дисциплины

Целями преподавания дисциплины «Технико-экономический анализ и оценка эффективности производства» является изучение теоретических основ технико-экономического анализа и методов оценки эффективности функционирования производства на предприятиях общественного питания.

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- уяснение методологических основ проведения технико-экономического анализа на предприятиях общественного питания;
- приобретение навыков проведения технико-экономического анализа на предприятия общественного питания;
- обоснование оценки эффективности функционирования предприятия общественного питания и выявление путей совершенствования его деятельности.

### 3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Содержание дисциплины основывается на базовых знаниях, полученных студентами при изучении «Экономической теории», «Экономики и организации производства» и обеспечивает в дальнейшем возможность более глубокого усвоения дисциплины «Бизнес-планирование».

### 4. Требования к уровню освоения дисциплины (КОМПЕТЕНЦИИ)

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Технико-экономический анализ и оценка эффективности производства» магистрант должен иметь базовые знания по экономике и экономической политике.

### 5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-15);

анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-17);

способен формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-33).

#### **6. Перечень элементов учебно-методического комплекса:**

- рабочая программа учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины по видам учебных занятий (учебное пособие, перечень тематик СРС представлены в приложении к УМКД)
- методическое обеспечение всех видов контроля знаний студентов (тест входного контроля, контрольные вопросы для текущего контроля, тест итогового контроля представлены в приложении к УМКД).

#### **7. Инновационность учебно-методического комплекса**

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно-деятельностного подхода, на практических занятиях используются интерактивные методы обучения. При проведении семинарских занятиях используется работа в малых группах, которая позволяет всем участвующим действовать, применять на практике навыки сотрудничества, межличностного общения. Также применяются методы кейс-стади, позволяющего сформировать такие качества у обучающегося, как способность к обучению, способность принимать решение, системное мышление, критическое мышление, самостоятельность, умение работать с информацией.

#### **8. Список авторов учебно-методического комплекса:**

Сандакова Наталья Юрьевна, к.э.н., доцент кафедры «ЭОУППиСУ»

Учебно-методический комплекс дисциплины Технология функциональных продуктов питания для различных групп населения для специальности 260800 Технология продукции и организация общественного питания

**1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе.** Учебная дисциплина «Технология функциональных продуктов питания для различных групп населения» относится к профессиональному циклу ФГОС ВПО, дисциплина по выбору обучающихся, модуль «Научно-исследовательская деятельность» по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания, квалификация (степень)-Магистр. Трудоемкость дисциплины (очное обучение) – 2 ЗЕТ(72 час), из них 32 час. аудиторных (0 лек., 32 прак., 32 час. СРС, аттестация – 8 час).

**2. Цель и задачи изучения дисциплины.** Цель – ознакомить студентов с современными технологиями продуктов функционального назначения для различных групп населения и закрепить в их сознании необходимость использования в структуре питания населения продуктов целевого назначения.

Решаемые задачи:

- формирование профессиональной культуры в сфере питания;
- изучение концепции функционального питания различных групп населения в Европе;
- изучение основных тенденций развития отечественной технологии продуктов питания функционального назначения для различных групп населения, классификации продуктов функционального питания;
- изучение технологии продуктов функционального питания для детей дошкольного и школьного возраста, взрослого населения, людей пожилого и старческого возраста, продуктов для лечебного и профилактического питания;

**3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки.** Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин: «Современные технологии продуктов питания функционального назначения», «Технология продуктов общественного питания».

Данная дисциплина необходима для успешного выполнения выпускной квалификационной работы.

**4. Требования к уровню освоения дисциплины:** В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОК-2, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-10

**5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины.** Достижение совокупности регламентированных ФГОС ВПО по направлению подготовки Технология и организация общественного питания, квалификация (степень) - Магистр определенных знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций в области продуктов питания функционального назначения для различных групп населения.

**6. Перечень элементов УМКД:** рабочая программа, учебно-методическое обеспечение дисциплины, методическое обеспечение всех видов контроля, методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателя, методические рекомендации к изучению дисциплины для студента, методическое обеспечение занятий.

**7. Инновационность УМКД:** использование в учебном процессе активных и интерактивных форм занятий, которые составляют 20% аудиторных занятий: *учебная дискуссия, семинар - презентация.*

Учебно-методический комплекс дисциплины Современные технологии хранения продуктов питания для специальности 260800 Технология продукции и организация общественного питания

**1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе.** Дисциплина «Современные технологии хранения продуктов питания» относится к дисциплинам модуля «научно-исследовательская деятельность», с объемом аудиторных занятий 32 час (0-32). Статус дисциплины: дисциплина модуля «научно-исследовательская деятельность»

**2. Цель и задачи изучения дисциплины.** Цель – ознакомить студентов с современными технологиями хранения пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и закрепить в их сознании необходимость использования современного оборудования, тары и упаковки при организации хранения.

Решаемые задачи:

- изучение факторов, влияющих на сохранность продуктов;
- изучение процессов, происходящих при хранении продовольственных товаров; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении, основополагающих принципов хранения;
- изучение методов хранения продовольственных товаров; упаковки товаров, ее классификацию, требования к упаковке.

**3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки.** Освоение дисциплины требует знаний, полученных ранее, при освоении дисциплин: «Товароведение продовольственных товаров», «Биохимия», «Микробиология».

Данная дисциплина необходима для успешного выполнения выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации

**4. Требования к уровню освоения дисциплины:** В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОК2, ОК5, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-5, ПК-7.

**5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины.** Достижение совокупности регламентированных ФГОС ВПО по направлению подготовки Технология и организация общественного питания, квалификация (степень) - Магистр определенных знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций в области

**6. Перечень элементов УМКД:** рабочая программа, учебно-методическое обеспечение дисциплины, методическое обеспечение всех видов контроля, методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателя, методические рекомендации к изучению дисциплины для студента, методическое обеспечение занятий.

**7. Инновационность УМКД:** использование в учебном процессе активных и интерактивных форм занятий, которые составляют 20% аудиторных занятий: *учебная дискуссия, семинар - презентация.*

## **АННОТАЦИЯ**

**дисциплины «Технология продуктов питания обогащенных витаминами»  
специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания**

### **1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе**

Дисциплина «Технология продуктов питания обогащенных витаминами» реализуется на 2-м году обучения (3 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 32, из них, лабораторные работы – 16 часов, практические - 16 часов и СРС – 40 часов, в том числе 32 часа в учебном блоке и 8 часов аттестация.

Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Современное состояние обеспечения населения функциональными продуктами питания. Классификация продуктов функционального питания. Методы и технология обогащения продуктов питания и готовых блюд витаминами. Стабильность витаминов в основных пищевых продуктах. Определение витаминов в продуктах питания, нормативные акты и вопросы безопасности. Анализ содержания витаминов и рекомендуемые нормы потребления витаминов.

### **2. Цель изучения дисциплины**

Основной целью курса по дисциплине «Технология продуктов питания обогащенных витаминами» является приобретение навыков в области технологии продуктов питания обогащенных витаминами, ознакомиться с поиском путей и разработкой способов решения нестандартных производственных задач, разработкой и внедрением инновационных систем и технологий питания, повышением эффективности использования пищевого сырья и разработки продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, а также разработкой конкурентноспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания.

### **3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки**

Дисциплина изучается после изучения дисциплин «Технология продуктов питания», «Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания», «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Современные технологии продуктов питания функционального назначения». Знания, полученные при изучении дисциплины «Технология продуктов питания обогащенных витаминами» необходимы будущему специалисту для ознакомления будущего специалиста с повышением эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм производства.

### **4. Требования к начальной подготовке**

Для успешного освоения дисциплины студент должен уметь находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции, решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания, а также уметь моделировать производственно - технологические задачи в профессиональной деятельности. Владеть современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.

### **5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины будущий специалист должен знать зарубежные технологии производства продукции питания, методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания. Уметь управлять производственным процессом, использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологических производств продуктов питания, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности. Владеть вопросами моделирования технологических процессов производства продукции питания.

### **6. Перечень элементов учебно-методического комплекса**

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

### **7. Инновационность учебно-методического комплекса**

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

### **8. Список авторов учебно-методического комплекса**

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП

## **АННОТАЦИЯ**

**дисциплины «Технология низкокалорийных продуктов питания»  
специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания**

### **1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе**

Дисциплина «Технология низкокалорийных продуктов питания» реализуется на 2-м году обучения (3 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 32, из них практические работы – 32 часа и СРС – 40 часов, в том числе 32 часа в учебном блоке и 8 часов аттестация.

Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Государственная политика в области здорового питания населения России. Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания. Особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетотерапии. Организация лечебного питания в системе общественного питания страны. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов и функционального питания.

### **2. Цель изучения дисциплины**

Основной целью курса по дисциплине «Технология низкокалорийных продуктов питания» является приобретение навыков в области технологии низкокалорийных продуктов питания, в частности ознакомиться с научными основами питания с заданными функциональными свойствами, в основу которых положена лечебная кулинария, обусловленная требованиями диетотерапии, а также разработкой конкурентноспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания.

### **3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки**

Дисциплина изучается после изучения дисциплин «Современные технологии продуктов питания функционального назначения», «Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания», «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Технология продуктов питания». Знания, полученные при изучении дисциплины «Технология низкокалорийных продуктов питания» необходимы будущему специалисту для ознакомления будущего специалиста с повышением эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной низкокалорийной продукции и внедрения рациональных методов и форм производства.

### **4. Требования к начальной подготовке**

Для успешного освоения дисциплины студент должен уметь находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции, решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания, а также уметь моделировать производственно - технологические задачи в профессиональной деятельности. Владеть современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.

### **5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины будущий специалист должен знать зарубежные технологии производства низкокалорийной продукции питания, методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания. Уметь управлять производственным процессом, использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологических производств продуктов питания, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности. Владеть вопросами моделирования технологических процессов производства низкокалорийной продукции питания.

### **6. Перечень элементов учебно-методического комплекса**

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

### **7. Инновационность учебно-методического комплекса**

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

### **8. Список авторов учебно-методического комплекса**

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП

## **АННОТАЦИЯ**

**дисциплины «Инспекционный контроль на предприятиях общественного питания»  
специальность 260800 – Технология продукции и организация общественного питания**

### **1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно - воспитательном процессе**

Дисциплина «Инспекционный контроль на предприятиях общественного питания» реализуется на 2-м году обучения (1 блок профессиональный цикл). Общее количество часов по учебному плану составляет 32, из них практические работы - 32 часов и СРС – 40 часов, в том числе 32 часа в учебном блоке и 8 часов аттестация.

Содержание дисциплины состоит из следующих тем: Современные методы аналитического, физико-химического, биохимического и микробиологического контроля качества продукции, технологии контроля качества продукции. Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания, инновационные технологии производства продуктов питания. Управление производственным процессом, Разработка и внедрение системы качества и безопасности. Информационные технологии для контроля качества продукции питания. Современные методы исследований качества в сфере продукции питания на международных принципах.

### **2. Цель изучения дисциплины**

Основной целью курса по дисциплине «Инспекционный контроль на предприятиях общественного питания» является приобретение навыков при разработке и внедрении системы качества и безопасности качества кулинарной продукции.

### **3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки**

Дисциплина изучается после изучения дисциплин «Технология продуктов питания», «Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания», «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Информационные технологии контроля качества пищевого сырья». Знания, полученные при изучении дисциплины «Инспекционный контроль на предприятиях общественного питания» необходимы будущему специалисту при разработке и внедрении системы качества и безопасности качества кулинарной продукции.

### **4. Требования к начальной подготовке**

Для успешного освоения дисциплины студент должен знать роль и сущность инновационного развития производства, оптимизацию технологических процессов производства, современные методы контроля качества; уметь находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции, проводить анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания; владеть инновационными методами управления и контроля производством продукции питания.

### **5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины будущий специалист должен знать современные методы аналитического, физико-химического, биохимического и микробиологического контроля качества продукции, а также современные методы технологии контроля качества продукции, принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания, инновационные технологии производства продуктов питания. Уметь управлять производственным процессом, разработкой и внедрением системы качества и безопасности; внедрять информационные технологии для контроля качества продукции питания; владеть современными методами исследований качеством в сфере продукции питания на международных принципах.

### **6. Перечень элементов учебно-методического комплекса**

- аннотация
- рабочая программа дисциплины
- учебно-методическое обеспечение дисциплины

### **7. Инновационность учебно-методического комплекса**

Содержание дисциплины реализуется на основе проблемно - деятельностного подхода. Дисциплина имеет практическую направленность.

### **8. Список авторов учебно-методического комплекса**

Цырендоржиева Светлана Владимировна, к.т.н., доцент кафедры ТПОП

Учебно-методический комплекс дисциплины «Научно-исследовательская работа»

для специальности 260800 Технология продукции и организация общественного питания

**1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе.** Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам для подготовки магистров, изучается и выполняется в течение 2 лет. Общая трудоемкость - 45 ЗЕТ. На первом курсе, в каждом из 5 блоков, НИР реализуется трудоемкостью 4ЗЕТ, на 2-м году обучения в 1,2, и 3 блоке по 4ЗЕТ, 4 блоке-8 ЗЕТ и 5 блоке- 9ЗЕТ.

**2. Цель и задачи изучения дисциплины.** Целью НИР является поэтапное выполнение магистерской диссертации.

Решаемые задачи:

- изучение и отработка методов исследования сырья и готовой продукции, необходимых для выполнения ВКР;
- изучение алгоритма разработки схем экспериментальных исследований;
- применение методов патентного исследования при решении прикладной задачи;
- проведение обзора литературы по прикладной (выданной руководителем) теме экспериментальных исследований и составление обзора;
- написание магистерской диссертации по заданной теме исследований;
- защита магистерской диссертации.

**3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки.**

Освоение дисциплины требует знания, полученных ранее при изучении дисциплин «Методология научных исследований», «Математическое моделирование», «Химия вкуса, цвета и аромата», «Современные методы исследования сырья и продуктов питания», «Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания».

Данная дисциплина необходима для успешного выполнения выпускной магистерской работы.

**4. Требования к уровню освоения дисциплины:** В процессе освоения дисциплины студенты должны владеть профессиональными компетенциями: ПК-11, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28.

**5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины.** Изучение данной дисциплины позволяет студентам получить углубленное представление об основных правилах постановки эксперимента для решения реальной практической задачи, навыки обработки полученных данных, определения оптимальных параметров исследуемого процесса, оформления отчетов о проделанной работе; расширить научно-технический кругозор, сформировать навыки быстрого и эффективного ориентирования в потоке информации, ставить задачи связанные с исследовательской творческой деятельностью на производстве для эффективного решения практических и актуальных проблем отрасли.

**6. Перечень элементов УМКД:** аннотация, рабочая программа, методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателя, методические рекомендации к изучению дисциплины для студента, методическое обеспечение занятий.

**7. Инновационность учебно-методического комплекса:** магистерские работы выполняются по актуальным тематикам, в ходе проведения экспериментальных исследований используются современные методы проектирования технологий продуктов питания и исследований объектов.

Учебно-методический комплекс дисциплины «Научно-исследовательская практика»

для специальности 260800 Технология продукции и организация общественного питания

**1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе.** Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам для подготовки магистров, выполняется в 5 блоке на 1 курсе. Общая трудоемкость практики 432 часа, что составляет 12 зачетных единиц.

**2. Цель и задачи изучения дисциплины.** Основными целями ПИН:

- формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения научно-исследовательской работы;
- подготовка магистров к научно-исследовательской профессиональной деятельности.

**Задачи научно-исследовательской практики:**

- ознакомление студентов с особенностями научной работы и этикой научного труда;
- овладение методами сбора, анализа и систематизации научно-технической информации;
- получение опыта в проведении научных экспериментов и обработки результатов экспериментальных исследований;
- обучение составлению научных статей, информационных обзоров и отчетов, составлению патентных и лицензионных паспортов, заявок на изобретение и промышленные образцы;
- подготовка студентов к выступлениям на научных конференциях и защите научных работ.

**3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки.** Для прохождения практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Современные технологии продуктов питания функционального назначения», «Высокотехнологические производства продуктов питания», «Современная технология хранения продуктов питания», «Современные методы исследования сырья и продукции питания».

Научно-исследовательская практика является завершающим процессом в закреплении теоретических знаний, умений и владений, а также формировании профессиональных компетенций выпускников. Данная дисциплина необходима для успешного выполнения выпускной магистерской работы.

**4. Требования к уровню освоения дисциплины:** В процессе освоения дисциплины студенты должны владеть профессиональными компетенциями: *общекультурными:* ОК-2, ОК-3,

профессиональными: ПК-4, ПК-5, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК – 26, ПК-27, ПК-28.

**5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины.** Прохождение научно-исследовательской практики позволяет студентам получить углубленное представление об основных правилах постановки эксперимента для решения реальной практической задачи, навыки обработки полученных данных, определения оптимальных параметров исследуемого процесса, оформления отчетов о проделанной работе; расширить научно-технический кругозор, сформировать навыки быстрого и эффективного ориентирования в потоке информации, ставить задачи связанные с исследовательской творческой деятельностью на производстве для эффективного решения практических и актуальных проблем отрасли.

**6. Перечень элементов УМКД:** аннотация, рабочая программа, программа практики.

**7. Инновационность учебно-методического комплекса:** При прохождении научно-исследовательской практики студентами используются современные методы проектирования технологий продуктов питания и исследований объектов применяется современное лабораторное оборудование.

Учебно-методический комплекс дисциплины «Итоговая государственная аттестация»

для специальности 260800 Технология продукции и организация общественного питания

**1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе.** Итоговая государственная аттестация (ИГА) является обязательным процедурой контроля качества подготовки магистров и заключается в выполнении ВКР (магистерской диссертации). ИГА проводится после прохождения теоретического обучения и завершает обучение в ВУЗе. Общая трудоемкость выполнения ВКР и защита - 3 ЗЕТ (108 часов)

**2. Цель и задачи изучения дисциплины.** Итоговые аттестационные испытания предназначены для определения практической и теоретической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач, установленных ГОС, которые должен решать магистр. Целями ИГА являются:

- проверка соответствия уровня и качества подготовки выпускника предъявляемым к нему ГОС;

- выявление у выпускника к служебному росту, профессиональному совершенствованию:

- определение качества теоретической подготовки и определение возможности выпускника решать задачи указанные в государственном образовательном стандарте.

- формирование у выпускника морально- психологической готовности к преодолению трудностей начального периода трудовой деятельности.

Решаемые задачи:

- изучение и отработка методов исследования сырья и готовой продукции, необходимых для выполнения ВКР;

- изучение алгоритма разработки схем экспериментальных исследований;

- применение методов патентного исследования при решении прикладной задачи;

- проведение обзора литературы по прикладной (выданной руководителем) теме экспериментальных исследований и составление обзора;

- написание магистерской диссертации по заданной теме исследований;

- защита магистерской диссертации.

**3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки.**

Выпускная квалификационная работа (ВКР) выполняется студентом форме магистерской диссертации с использованием материала дисциплин циклов: общенаучного, профессионального, дисциплин модуля «научно-исследовательская деятельность»

**4. Требования к уровню освоения дисциплины:** Студенты всех форм обучения должны выполнять в полном объеме учебный план подготовки магистра (теоретическое обучение)

**5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины.** Выпускающая кафедра «Технология продуктов общественного питания» определила вид деятельности магистра: научно-исследовательская деятельность.