

**Общая характеристика
образовательной программы
высшего образования
по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Квалификация выпускника - магистр

Срок освоения образовательной программы по очной форме - 2 года

Целью образовательной программы является подготовка выпускника, способного решать профессиональные задачи в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной, педагогической деятельности и формирование у студентов общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

По направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания реализуется следующие профили:

- Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания, который подразумевает собой подготовку профессионалов в области технологии и организации общественного питания, способных решать следующие профессиональные задачи: разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству; оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства; поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания; разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания; разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания; разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания; проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции; разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания; подбор и расчет технологического оборудования, его размещения и монтажа. Выпускники программы «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» могут занимать должности исполнительного директора предприятия общественного питания, заведующего производством, а также преподавателем колледжей и ВУЗов.
- Основы ресторанного дела на предприятиях общественного питания - направлена на формирование в России слоя высокопрофессиональных специалистов технического профиля, управленцев, владеющих методами повышения

конкурентоспособности регионов и муниципальных образований в условиях рыночных отношений с учетом современных тенденций развития ресторанного дела. Программа также рассчитана на специалистов с опытом работы в ресторанном деле, руководителей и работников общественного питания: управляющих и владельцев ресторанов, кафе или баров; предпринимателей, планирующих открытие собственного ресторана/кафе/бара; менеджеров, планирующих дальнейшее развитие карьеры в ресторанном деле; менеджеров из любой отрасли, планирующих переход в ресторанное дело. Исходя из этого, обучение строится не только на основе изучения теории по основам ресторанного дела на предприятиях общественного питания, но также на основе практического управленческого опыта и обмена опытом между студентами.

- Технология продуктов специализированного и функционального питания - разработка проблем современного состояния, формирования перспектив развития и прогнозирования качества и ассортимента потребительских товаров и сырья на всех этапах их жизненного цикла от производства до потребления, теоретических основ инновационного совершенствования пищевых продуктов, разработки стратегий управления ассортиментом товаров, формирования политики развития товароведения в ответ на демографические тенденции в обществе; теоретические и методологические аспекты системного подхода к разработке, комплексной проблеме управления качеством, стандартизации, продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, анализу и снижению издержек при их производстве, хранении и транспортировании, к повышению конкурентоспособности.

Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Для освоения образовательной программы высшего образования подготовки магистра поступающий должен иметь уровень высшего образования и подтверждающий его документ государственного.

Поступающий должен иметь знание базовых ценностей мировой культуры; владеть государственным языком общения, понимать законы развития природы и общества, иметь способность занимать активную гражданскую позицию и навыки самооценки, обладать знаниями как в области гуманитарных, так и математических дисциплин, желанием продолжить изучение дисциплин, а также склонность к работе на персональном компьютере. Поступающий должен быть психологически устойчив и нацелен в будущей трудовой деятельности на работу в коллективе.

Характеристика магистра, область и объекты профессиональной деятельности

Областью профессиональной деятельности магистров является:

- 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.

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 предприятий питания;
- испытательные центры качества продукции;
- органы сертификации; научно-исследовательские институты.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания магистр готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;
- педагогическая.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится магистр, определяются высшим учебным заведением совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

Требования к профессиональной подготовленности выпускника

В результате освоения образовательной программы высшего образования выпускник по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и

организация общественного питания обладает следующими компетенциями:

Общекультурными:

способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественнонаучных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);

демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2);

способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда (ОК-3);

свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторiku, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков (ОК-4);

способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству (ОК-5);

способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы (ОК-6);

способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде (ОК-7);

демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы (ОК-8);

способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-9);

владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно аргументировано и ясно строить свою речь (ОК-10);

способен находить организационно - управленческие решения в

нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности 5(ОК-11);

стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-12);

использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач (ОК-13);

способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни (ОК-14);

владеет одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимает основную терминологию сферы своей профессиональной деятельности (ОК-15).

Профессиональными:

общепрофессиональными:

способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-4);

владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

производственно-технологическая деятельность:

умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

владеет современными информационными технологиями, способен

управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-10);

умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

организационно-управленческая деятельность:

анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);

обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-14);

устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-15);

определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);

осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства (ПК-17);

умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-18);

умеет планировать и анализировать программы и мероприятия

обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-19);

уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-20);

умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21);

умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22);

способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-23);

умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24);

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные умения (ПК-26);

умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-27);

способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-28);

способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-29);

научно-исследовательская деятельность:

умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных

данных проведенных исследований (ПК-32);

проектная деятельность:

умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-33);

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34);

умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35);

маркетинговая деятельность:

осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36);

умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-37);

умеет прогнозировать конъюктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-38);

способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-39).

Сведения о профессорско-преподавательском составе

Реализация основных образовательных программ магистратуры обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в

общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной образовательной программе, составляет не менее 60 процентов, ученую степень доктора наук (в том числе степень, присваиваемую за рубежом, документы о присвоении которой прошли установленную процедуру признания и установления эквивалентности) и/или ученое звание профессора должны иметь не менее восьми процентов преподавателей.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины. Не менее 60 процентов преподавателей (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих учебный процесс по профессиональному циклу, имеют ученые степени или ученые звания. К образовательному процессу привлечено не менее пяти процентов преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций.

До 10 процентов от общего числа преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, может быть заменено преподавателями, имеющими стаж практической работы по данному направлению на должностях руководителей или ведущих специалистов более 10 последних лет.