

**КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ(ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

УТВЕРЖДЕНА
Ученым советом Российского
университета кооперации
протокол от «17» апреля 2026г. № 9
Ректор  А.Р. Набиева

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ**

**19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

**направленность (профиль)
«Инновационные технологии управления
качеством пищевой продукции»**

**Квалификация
Магистр**

для набора 2026 года

**Типы задач профессиональной деятельности:
технологический; организационно-управленческий**

форма обучения: заочная

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. N 1028, Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015г. N281н «Об утверждении профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания»

Основная образовательная программа
разработана совместно с представителями работодателей:

Директор ООО «КОРУС»



Р.С. Карпенко

Директор ООО «Диггер клуб»

Т.С. Долженко

обсуждена кафедрой техники и технологии общественного питания

«27» марта 2026 г., протокол №8.

одобрена Научно-методическим советом института «02» апреля 2026г., протокол № 1.

СОДЕРЖАНИЕ

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1. Общие положения

1.1. Описание основной профессиональной образовательной программы: направленность (профиль)/специализация, формы обучения, срок получения образования

1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам

1.3. Нормативные документы для разработки основной образовательной программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускника

2.2. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

3. Структура и объем основной профессиональной образовательной программы

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

4.3. Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

5. Условия осуществления образовательной деятельности по основной образовательной программе высшего образования

6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Приложение 1. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с программой магистратуры

Приложение 2. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры

II. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы

III. Документы, регламентирующие содержание образовательного процесса при реализации образовательной программы

Учебный план

Календарный учебный график

Рабочие программы дисциплин (модулей) с фондами оценочных средств (по всем дисциплинам учебного плана)

Рабочие программы практик с фондами оценочных средств

Методические указания по выполнению курсовых работ; методические указания по выполнению лабораторных работ

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации с фондами оценочных средств

Методические рекомендации

Рабочая программа воспитания

Календарный план воспитательной работы

Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на рабочие программы практик

Матрица соотношения компетенций и дисциплин ООП ВО

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы:

1. Общие положения

1.1. Описание основной профессиональной образовательной программы: направленность (профиль), формы обучения, срок получения образования

Образовательная программа высшего образования – программа магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (далее – ОП ВО, программа магистратуры) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также рабочей программы воспитания и календарного графика воспитательной работы, разработанных в автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» (далее – Образовательная организация); и утвержденных на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО).

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, имеет направленность (профиль) «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции».

Обучение по программе магистратуры осуществляется в заочной форме обучения. При реализации образовательной программы могут применяться элементы электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Срок получения образования по программе магистратуры, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет: заочной форме обучения - 2,5 года.

При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

Объем программы магистратуры составляет 120 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану.

Объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год определяется учебным планом в соответствии с ФГОС ВО, и составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80 з.е.

Образовательная деятельность по программе магистратуры осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 года № 1028 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования», при освоении образовательной программы выпускнику присваивается квалификация – магистр.

1.3. Нормативные документы для разработки основной образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп.);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства образования и науки России от 29.06.2015 года № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры» (с изм. и доп.);
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 25 апреля 2025 года № 384 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере науки и высшего образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015N 281н «Об утверждении профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания»;

- Устав автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;
- локальные акты Российского университета кооперации, касающиеся организации образовательной деятельности;

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

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

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

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

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- организационно-управленческий;
- технологический.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

№ пп	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности Наименование профессионального стандарта
33	Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	
1	33.008	Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2021г., № 281н

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг,	Организационно-управленческий	- контроль и управление за текущей деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией стратегических планов развития и операционных планов производства; - формирование	предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации,

услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)		маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций, направленных на повышение продаж продукции; - проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции; - установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания; - разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту	научно-исследовательские институты
	технологический	-организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета; - разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству; - разработка требований к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; - повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных	- 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

		технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве	
--	--	--	--

Соотношение обобщённых трудовых функций (ОТФ) и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника (ТФ):

Код профессионального стандарта	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
33.008	С Стратегическое управление развитием предприятия питания	С/01.7 Анализ и оценка деятельности предприятия питания
		С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания
		С/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии
	D Стратегическое управление развитием сети предприятий питания	D/01.8 Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания
		D/02.8 Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу
		D/03.8 Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания

3. Структура и объем основной образовательной программы

Структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 "Дисциплины (модули)";

Блок 2 "Практика";

Блок 3 "Государственная итоговая аттестация".

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры и ее блоков (з.е.)
Блок 1	Дисциплины (модули)	66 з.е.
Блок 2	Практика	45 з.е.
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9 з.е.
Объем программы магистратуры		120

В Блок 2 «Практика» программы магистратуры входит производственная практика (далее – практика):

1) типы производственной практики:

Производственная практика, технологическая практика

Производственная практика, организационно-управленческая практика

Производственная практика, научно-исследовательская практика

Производственная практика, преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

1) защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к

процедуре защиты и процедуру защиты.

Обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы магистратуры.

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы магистратуры относятся:

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций;

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 45 процентов общего объема программы магистратуры

К части, формируемой участниками образовательных отношений, относятся:

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, установленных образовательной организацией;

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций (с учетом направленности (профиля) ООП).

Образовательная деятельность по образовательной программе проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками Образовательной организации и (или) лицами, привлекаемыми Образовательной организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (далее - контактная работа);

- в форме самостоятельной работы обучающихся;

- в иных формах, установленных Образовательной организацией, в том числе при проведении практики.

Контактная работа включает в себя:

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

- иные занятия, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками Образовательной организации и (или) лицами, привлекаемыми Образовательной организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, определяемую Образовательной организацией самостоятельно;

- иные формы взаимодействия обучающихся с педагогическими работниками Образовательной организации и (или) лицами, привлекаемыми Образовательной организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, определяемые Образовательной организацией самостоятельно, в том числе при проведении практики, промежуточной аттестации обучающихся, итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся.

Контактная работа может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

Формы аттестации определяются учебным планом образовательной программы в соответствии с локальными нормативными актами Образовательной организации.

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода УК-1.2. Способен вырабатывать стратегические действия при проблемных ситуациях
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1.Способен формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления УК-2.2. Способен разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: разработать план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планировать необходимые ресурсы формулировать цель, задачи, обосновывать актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Способен организовывать и руководить работой команды УК-3.2. Способен вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Способен применять современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия УК-4.2. Способен применять современные коммуникативные технологии на иностранном(ых) языке(ах)
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур УК-5.2. Способен осуществлять межкультурное взаимодействие
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности УК-6.2 Способен применять способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки

4.2 Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1. Способен разрабатывать на основе проведения стратегического анализа стратегии развития организации, направленную на обеспечение конкурентоспособности организации ОПК-1.2. Способен принимать участие в разработке и управлении проектом, программой осуществления технологических и продуктовых инноваций
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Способен разрабатывать, организовывать и осуществлять проведение мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения ОПК-2.2. Способен осуществлять контроль проводимых мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1. Способен проводить оценку рисков, возникающих в процессе производства в организации ОПК-3.2. Способен применять современные методы разработки инновационных технологических решений, применяемых для контроля качества продукции производства
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1. Способен применять методы моделирования новых продуктов в процессе производства продукции ОПК-4.2. Способен к проектированию технологических процессов производства продукции
ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1. Способен применять методы научных исследований и владеет навыками их применения ОПК-5.2. Способен на основе анализа и синтеза информации принимать управленческие решения при организационно-технологическом проектировании, направленном на обеспечение ее конкурентоспособности

4.3 Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
- контроль и управление за текущей деятельностью предприятия	предприятия питания различных типов,	ПК-2. Способен к анализу и оценке деятельности предприятий	ПК-2.1. Способен применять различные методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов	Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
питания и за эффективной реализацией стратегических планов развития и операционных планов производства; - формирование маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций, направленных на повышение продаж продукции; - проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции; - установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами	специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты	питания ПК-3 Способен осуществлять контроль и управление за деятельностью предприятия питания, эффективной реализацией операционных планов производства, включающих обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами	деятельности предприятий питания ПК-2.2. Способен осуществлять планирование и организацию маркетинговых исследований на предприятиях питания, применяя инновационные методы овладения техникой количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания ПК-3.1 Способен применять стандарты качества продукции производства и обслуживания гостей, осуществлять своевременный контроль качества и и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и собственной продукции производства, проводить анализ эффективности использования пищевого сырья на предприятиях питания, включая разработку продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью ПК-3.2 Способен осуществлять оценку эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных	питания» от 07.05.2015 № 281н (КОД C/01.7, C/02.7, C/03.7,D/01.8 D/02.8, D/03.8) Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания» от 07.05.2015 № 281н (КОД C/01.7, C/02.7, C/03.7,D/01.8 D/02.8, D/03.8)

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания; - разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту			технологий для выработки высококачественных продуктов и внедрения рациональных методов и форм в производстве, осуществляя поиск путей и разработку способов решения нестандартных производственных задач, внедряя инновационные системы и технологии питания	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
-организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета; - разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству; - разработка требований к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; - повышение эффективности	- 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	ПК-1.Способен к разработке концепции и стратегии развития сети предприятий питания на основе эффективного взаимодействия с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу ПК-3. Способен осуществлять контроль и управление за деятельностью предприятия	ПК-1.1 Способен осуществлять на основании разработанной критериальной системы подбор и отбор контрагентов предприятий с целью организации эффективных логистических каналов ПК-1.2. Способен в рамках стратегии развития предприятия осуществлять анализ, планирование, проведение мероприятий и их контроль направленных на создание и расширение спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания ПК-3.1 Способен применять стандарты качества продукции производства и обслуживания гостей, осуществлять	Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания» от 07.05.2015 № 281н (КОД С/01.7, С/02.7, С/03.7, D/01.8 D/02.8, D/03.8) Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания» от

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве	питания;	питания, эффективной реализацией операционных планов производства, включающих обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами	своевременный контроль качества и и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и собственной продукции производства, проводить анализ эффективности использования пищевого сырья на предприятиях питания, включая разработку продукции ПК-3.2 Способен осуществлять оценку эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественных продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве, осуществляя поиск путей и разработку способов решения нестандартных производственных задач, внедряя инновационные системы и технологии	07.05.2015 № 281н (КОД C/01.7, C/02.7, C/03.7, D/01.8 D/02.8, D/03.8)

5. Организационно-педагогические условия осуществления образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе высшего образования

Образовательная организация располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы магистратуры по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом. Все помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Для проведения занятий по физической культуре в Образовательной организации имеется спортивный зал с необходимым спортивным оборудованием и инвентарем.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Образовательной организации из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Образовательной организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда Образовательной организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации программы магистратуры с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда Образовательной организации дополнительно обеспечивает:

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

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

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

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

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

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

В течение всего периода обучения обеспечен индивидуальный

неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Образовательной организации, так и вне его. В электронных библиотечных системах размещены электронные версии книг современной учебной и научной литературы, а также научных периодических изданий. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

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

Квалификация педагогических работников Образовательной организации отвечает квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237).

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

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

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Образовательной организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Образовательной организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Педагогические работники Образовательной организации систематически проходит повышение квалификации (не реже 1 раза в 3 года).

Прохождение обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, а также с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. В целях доступности прохождения обучения лицам с ограниченными возможностями здоровья Образовательная организация при необходимости обеспечивает:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: наличие альтернативной версии официального сайта в сети «Интернет» для слабовидящих; размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: дублирование звуковой справочной информации визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров); обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик путем проведения периодического анкетирования на степень удовлетворенности обучением в вузе.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности осуществляется в рамках оценки качества образовательной программы. Работодатели участвуют в разработке программы магистратуры, что подтверждается рецензиями на основную

профессиональную образовательную программу, на оценочные материалы. Образовательная программа проходит проверку на соответствия требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

II. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы

Изменения в образовательную программу рассмотрены:
на заседании кафедры бухгалтерского учета и информационных технологий:
«_____» _____ 202__ г. протокол № _____
согласованы с представителями работодателей:

одобрены на заседании Научно-методического совета Краснодарского
кооперативного института (филиала) «_____» _____ 202__ г. протокол № _____,

утверждены на заседании Ученого совета Университета «_____» _____ 202__ г.
протокол № _____