


Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»



Образовательная программа утверждена
решением ученого совета
Протокол № 13 от 25.02.2022 г.
Первый проректор

 С.В. Нотова

Образовательная программа высшего образования
(краткое описание)

Уровень высшего образования

МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки

19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль)

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Квалификация
Магистр

Форма обучения
Заочная

Год набора 2022

Образовательная программа высшего образования разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры), утвержденного приказом Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028.

РАЗРАБОТЧИКИ ОП ВО:

от университета:

Заведующий кафедрой пищевой биотехнологии

В.П. Попов

Профессор кафедры пищевой биотехнологии

Л.В. Межуева

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

Т.М. Крахмалева

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

Х.Б. Дусаева

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

Э.Ш. Манеева

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

А.В. Берестова

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

А.В. Быков

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

Г.Б. Зинюхин

Преподаватель кафедры пищевой биотехнологии

Т.В. Ханина

от работодателей:

ООО «Газпром питание», начальник филиала
«Оренбургское управление по организации
общественного питания»

В.В. Никиперович

ООО «Сладкая жизнь», генеральный директор

Р.Б. Шрейдер

ОП ВО СОГЛАСОВАНА:

Начальник учебно-методического
управления

А.В. Зайцев



Общая характеристика образовательной программы

Направление подготовки - 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Направленность (профиль) - «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Квалификация, присваиваемая выпускникам - магистр.

Области и сферы профессиональной деятельности:

01 Образование и наука (в сфере научных исследований; в сфере реализации образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ);

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

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

Объекты профессиональной деятельности:

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры 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.

Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники:

- научно-исследовательский;
- организационно-управленческий;
- технологический.

Выпускник, освоивший образовательную программу, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

научно-исследовательская деятельность:

- использование научных знаний и навыков исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач;
- решение исследовательских задач в рамках реализации научного (научно-технического, инновационного) проекта в сфере питания под руководством научного руководителя;
- организация и проведение исследований и (или) разработок в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов в сфере питания;
- владение фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (в т.ч. функционального и специализированного назначения);
- применение практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;
- владение фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления;
- составление и оформление научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, подготовка материалов и участие в публичных обсуждениях.

организационно-управленческая деятельность:

- разработка эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия;
- установка и определение приоритетов в области управления производственным процессом;

- планирование эффективной системы контроля в области производства продукции;
- управление финансово-хозяйственной деятельностью предприятия, создание и поддержка эффективной системы продаж продукции и услуг, контроль финансовых и материальных ресурсов;
- разработка мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии питания.

технологическая деятельность:

- разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- оценка рисков и управление качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений;
- использование методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания;
- анализ технологических процессов производства продуктов питания как объект управления;
- разработка новых видов продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации;
- разработка и внедрение систем обеспечения качества и безопасности продукции и услуг, контроль эффективности их функционирования.

Планируемые результаты освоения образовательной программы:

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими компетенциями:

Код	Наименование
универсальными компетенциями (УК):	
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
	УК-1-В-1 Знает процедуры критического анализа, методики анализа результатов исследования и разработки стратегий проведения исследований, организации процесса принятия решения
	УК-1-В-2 Умеет принимать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий
	УК-1-В-3 Владеет методами установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
	УК-2-В-1 Знает методы управления проектами; этапы жизненного цикла проекта
	УК-2-В-2 Умеет разрабатывать и анализировать альтернативные варианты проектов для достижения намеченных результатов; разрабатывать проекты, определять целевые этапы и основные направления работ
	УК-2-В-3 Владеет навыками: разработки проектов в избранной профессиональной сфере; методами оценки эффективности проекта, а также потребности в ресурсах
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
	УК-3-В-1 Знает методики формирования команд; методы эффективного руководства коллективами
	УК-3-В-2 Умеет разрабатывать командную стратегию; организовывать работу коллективов; управлять коллективом; разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту
	УК-3-В-3 Владеет методами организации и управления коллективом, планированием его действий
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
	УК-4-В-1 Знает современные коммуникативные технологии на государственном и

Код	Наименование
	иностранном языках; закономерности деловой устной и письменной коммуникации
	УК-4-В-2 Умеет применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения
	УК-4-В-3 Владеет методикой межличностного делового общения на государственном и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм и средств
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
	УК-5-В-1 Знает сущность, разнообразие и особенности различных культур, их соотношение и взаимосвязь
	УК-5-В-2 Умеет поддерживать взаимопонимание между представителями различных культур и имеет навыки общения в мире культурного многообразия
	УК-5-В-3 Владеет способами анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации и их разрешения
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
	УК-6-В-1 Знает основные принципы профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда; способы совершенствования своей деятельности на основе самооценки
	УК-6-В-2 Умеет решать задачи собственного профессионального и личностного развития, включая задачи изменения карьерной траектории; расставлять приоритеты
	УК-6-В-3 Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни
общепрофессиональными компетенциями (ОПК):	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
	ОПК-1-В-1 Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания
	ОПК-1-В-2 Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа
	ОПК-1-В-3 Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов
	ОПК-1-В-4 Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
	ОПК-2-В-1 Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению
	ОПК-2-В-2 Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
	ОПК-3-В-1 Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания
	ОПК-3-В-2 Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции
	ОПК-3-В-3 Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания
	ОПК-4-В-1 Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения

Код	Наименование
	ОПК-4-В-2 Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач
	ОПК-5-В-1 Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов
	ОПК-5-В-2 Формирует охраняемые документы на интеллектуальную собственность и пути их внедрения
	ОПК-5-В-3 Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания
профессиональными компетенциями (ПК):	
ПК*-1	Способен к решению исследовательских задач в рамках реализации научного (научно-технического, инновационного) проекта в сфере питания под руководством научного руководителя
	ПК*-1-В-1 Выполняет задания в рамках решения исследовательских задач под руководством научного руководителя
	ПК*-1-В-2 Представляет научные (научно-технические, инновационные) результаты профессиональному сообществу
ПК*-2	Способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов в сфере питания
	ПК*-2-В-1 Организует и проводит исследования, направленные на решение исследовательских задач
	ПК*-2-В-2 Определяет способы практического использования научных (научно-технических, инновационных) результатов исследований
ПК*-3	Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (в т.ч. функционального и специализированного назначения)
	ПК*-3-В-1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий
	ПК*-3-В-2 Владеет методами научных исследований
ПК*-4	Способен к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
	ПК*-4-В-1 Владеет методами использования практических навыков при составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС
	ПК*-4-В-2 Владеет методами апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях
ПК*-5	Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления
	ПК*-5-В-1 Способен организовывать научно-исследовательский процесс
	ПК*-5-В-2 Обладает знаниями в области научных исследований при производстве продуктов питания и организации потребления
ПК*-6	Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях
	ПК*-6-В-1 Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС
	ПК*-6-В-2 Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях
ПК*-7	Способен анализировать технологические процессы производства продуктов

Код	Наименование
	питания как объект управления
	ПК*-7-В-1 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности
	ПК*-7-В-2 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами
ПК*-8	Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации
	ПК*-8-В-1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы
	ПК*-8-В-2 Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства
ПК*-9	Способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг, контролировать эффективность их функционирования
	ПК*-9-В-1 Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания
	ПК*-9-В-2 Адаптирует существующие и разрабатывает новые системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий общественного питания
	ПК*-9-В-3 Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания
ПК*-10	Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом
	ПК*-10-В-1 Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности
	ПК*-10-В-2 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности
ПК*-11	Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции
	ПК*-11-В-1 Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов
	ПК*-11-В-2 Организует работу по управлению контролем в области производства продукции и услуг предприятий питания
ПК*-12	Способность управлять финансово-хозяйственной деятельностью предприятия, создавать и поддерживать эффективную систему продаж продукции и услуг, контролировать финансовые и материальные ресурсы
	ПК*-12-В-1 Владеет нормативно-правовой базой деятельности предприятий общественного питания; анализирует показатели финансово-хозяйственной деятельности
	ПК*-12-В-2 Разрабатывает мероприятия по созданию системы продаж продукции, оценивает их эффективность
	ПК*-12-В-3 Оценивает и контролирует движение материально-финансовых ресурсов предприятия общественного питания
ПК*-13	Способен разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии питания
	ПК*-13-В-1 Анализирует современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания
	ПК*-13-В-2 Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия

Профессиональные компетенции сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников (Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н) и анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения

отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных источников.

Форма обучения – заочная.

Срок получения образования по программе в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года.

Срок получения образования по программе в заочной форме обучения составляет 2 года 4 мес..

Объем образовательной программы - 120 зачетных единиц.

Обучение ведется на русском языке.

Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы.

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

не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией 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 Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией 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 Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности 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).

Особенности реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Образовательный процесс для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает необходимые условия, направленные на обеспечение образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- альтернативная версия официального сайта университета в сети «Интернет» для слабовидящих;
- специальные средства обучения (обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов крупным шрифтом или в виде аудиофайлов; обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации; обеспечение специальными учебниками и учебными пособиями и др.);
- пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы и др. приспособления;
- специально оборудованные санитарно-гигиенические помещения;
- электронная информационно-образовательная среда, включающая электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Содержание образования и условия организации обучения для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (при необходимости) – на основе адаптированной образовательной программы, разрабатываемой с учетом локальных нормативных актов:

- Положения об адаптированной образовательной программе высшего образования;
- Положения об организации образовательного процесса для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Выбор мест прохождения практик осуществляется с учётом состояния здоровья инвалидов и лиц ограниченными возможностями здоровья и при условии выполнения требований доступности социальной среды. Текущий контроль успеваемости, промежуточная и государственная итоговая аттестации обучающихся проводятся с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе регулируется Положением о внутренней системе оценки качества образования.

Внутренняя система оценки качества образования осуществляется посредством: опроса и анкетирования заинтересованных сторон; внутреннего тестирования и т.п. (<http://sko.osu.ru/audit>)

При проведении внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе Университет привлекает как педагогических работников Университета, так и работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц.

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

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по образовательной программе требованиям ФГОС ВО.

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

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе может осуществляться в рамках мероприятий по независимой оценке качества высшего образования, проводимых Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки.

**Матрица соответствия планируемых результатов освоения образовательной программы и составных частей ОП ВО
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания**

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Универсальные компетенции					
			УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6
Блок Б1.Д	Обязательная часть							
	Методология научных исследований	1	+					
	Теория и практика управления проектами	1		+	+			
	Деловой иностранный язык	1				+		
	Деловая коммуникация в научной и профессиональной деятельности	1				+	+	+
	Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания	3	+					
	Управление качеством в сфере общественного питания на принципах международной организации по стандартизации	3		+				+
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений							
	Оптимизация проектирования предприятий общественного питания на основе систем автоматизированного проектирования	2						
	Технохимический контроль технологических процессов	2						
	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	2						
	Защита интеллектуальной собственности и патентование	3						

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Универсальные компетенции					
			УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6
	Технология проектов реконструкции предприятий питания	4						
	Автоматизированные программы по управлению производством предприятий питания	4						
	Оптимизация технологических процессов общественного питания	1						
	Оптимизация и интенсификация технологических процессов	1						
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов детского питания	2						
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов функционального питания	2						
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов питания	3						
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства диетических и лечебно-профилактических напитков	3						
	Высокотехнологичные производства продуктов питания	3						
	Высокие технологии производства	3						
Блок Б2.П	Обязательная часть							
	Технологическая практика	4	+	+	+	+	+	+
	Научно-исследовательская работа	2, 3	+	+	+	+		
	Организационно-управленческая практика	4	+	+	+	+	+	+

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Универсальные компетенции					
			УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений							
	Преддипломная практика	4, 5	+	+				

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Блок Б1.Д	Обязательная часть						
	Методология научных исследований	1		+		+	
	Теория и практика управления проектами	1	+	+			
	Деловой иностранный язык	1					
	Деловая коммуникация в научной и профессиональной деятельности	1					
	Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания	3	+		+		
	Управление качеством в сфере общественного питания на принципах международной организации по стандартизации	3					+
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						
	Оптимизация проектирования предприятий общественного питания на основе систем автоматизированного проектирования	2					
	Технохимический контроль технологических процессов	2					
	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	2					
	Защита интеллектуальной собственности и	3					

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
	патентование						
	Технология проектов реконструкции предприятий питания	4					
	Автоматизированные программы по управлению производством предприятий питания	4					
	Оптимизация технологических процессов общественного питания	1					
	Оптимизация и интенсификация технологических процессов	1					
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов детского питания	2					
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов функционального питания	2					
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов питания	3					
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства диетических и лечебно-профилактических напитков	3					
	Высокотехнологичные производства продуктов питания	3					
	Высокие технологии производства	3					
Блок Б2.П	Обязательная часть						
	Технологическая практика	4		+	+	+	
	Научно-исследовательская работа	2, 3		+	+	+	+

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
	Организационно-управленческая практика	4	+				+
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						
	Преддипломная практика	4, 5					

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции												
			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
Блок Б1.Д	Обязательная часть														
	Методология научных исследований	1													
	Теория и практика управления проектами	1													
	Деловой иностранный язык	1													
	Деловая коммуникация в научной и профессиональной деятельности	1													
	Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания	3													
	Управление качеством в сфере общественного питания на принципах международной организации по стандартизации	3													
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений														
	Оптимизация проектирования предприятий общественного питания на основе систем автоматизированного проектирования	2	+						+	+					
	Технохимический контроль технологических процессов	2							+		+		+		
	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	2			+					+					

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции												
			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
	Защита интеллектуальной собственности и патентоведение	3				+		+							
	Технология проектов реконструкции предприятий питания	4		+			+						+	+	+
	Автоматизированные программы по управлению производством предприятий питания	4							+		+	+			
	Оптимизация технологических процессов общественного питания	1							+	+			+		+
	Оптимизация и интенсификация технологических процессов	1							+	+			+		+
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов детского питания	2		+	+										+
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов функционального питания	2		+	+										+
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов питания	3		+	+										+
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства диетических и лечебно-профилактических напитков	3		+	+										+
	Высокотехнологичные производства продуктов питания	3		+	+										+
	Высокие технологии производства	3		+	+										+
Блок Б2.П	Обязательная часть														
	Технологическая практика	4													
	Научно-исследовательская	2, 3													

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции												
			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
	работа														
	Организационно- управленческая практика	4													
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений														
	Преддипломная практика	4, 5			+				+	+	+	+	+	+	+