

Минобрнауки России

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

Образовательная программа утверждена  
решением ученого совета

Протокол № 45 от 29.02.2024 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**

**Очная**

Год набора 2024



## 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
<b>универсальными компетенциями (УК):</b>	
<b>УК-1</b>	<b>Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</b>
	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
<b>УК-2</b>	<b>Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</b>
	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
<b>УК-3</b>	<b>Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</b>
	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
<b>УК-4</b>	<b>Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</b>
	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
<b>УК-5</b>	<b>Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</b>
	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
<b>УК-6</b>	<b>Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</b>
	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
<b>общепрофессиональными компетенциями (ОПК):</b>	
<b>ОПК-1</b>	<b>Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</b>
	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
<b>ОПК-2</b>	<b>Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</b>
	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
<b>ОПК-3</b>	<b>Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</b>
	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
<b>ОПК-4</b>	<b>Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</b>
	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
<b>ОПК-5</b>	<b>Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</b>
	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
<b>профессиональными компетенциями (ПК):</b>	
<b>ПК*-1</b>	<b>Способен к решению исследовательских задач в рамках реализации научного (научно-технического, инновационного) проекта в сфере питания под руководством научного руководителя</b>
	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
<b>ПК*-2</b>	<b>Способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов в сфере питания</b>
	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
<b>ПК*-3</b>	<b>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)</b>
	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
<b>ПК*-4</b>	<b>Способен к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</b>
	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
<b>ПК*-5</b>	<b>Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления</b>
	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
<b>ПК*-6</b>	<b>Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях</b>
	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
<b>ПК*-7</b>	<b>Способен анализировать технологические процессы производства продуктов</b>

Код	Наименование
	<b>питания как объект управления</b>
	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
<b>ПК*-8</b>	<b>Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации</b>
	ПК*-8-В-1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы
	ПК*-8-В-2 Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства
<b>ПК*-9</b>	<b>Способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг, контролировать эффективность их функционирования</b>
	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
<b>ПК*-10</b>	<b>Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом</b>
	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
<b>ПК*-11</b>	<b>Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции</b>
	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
<b>ПК*-12</b>	<b>Способность управлять финансово-хозяйственной деятельностью предприятия, создавать и поддерживать эффективную систему продаж продукции и услуг, контролировать финансовые и материальные ресурсы</b>
	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
<b>ПК*-13</b>	<b>Способен разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии питания</b>
	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 07 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 – очная.

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

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	2	+					
	Управление качеством в сфере общественного питания на принципах международной организации по стандартизации	3		+				+
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений							
	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	2						
	Оптимизация проектирования предприятий общественного питания на основе систем автоматизированного проектирования	1						
	Технохимический контроль технологических процессов	1						
	Защита интеллектуальной собственности и патентование	3						
	Технология проектов реконструкции предприятий питания	3						
	Автоматизированные программы по управлению производством предприятий питания	3						
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов детского питания	2						

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Универсальные компетенции					
			УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов функционального питания	2						
	Оптимизация технологических процессов общественного питания	2						
	Оптимизация и интенсификация технологических процессов	2						
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов питания	2						
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства диетических и лечебно-профилактических напитков	2						
	Высокотехнологичные производства продуктов питания	3						
	Высокие технологии производства	3						
	Обязательная часть							
Блок Б2.П	Технологическая практика	2	+	+	+	+	+	+
	Научно-исследовательская работа	2, 3	+	+	+	+		
	Организационно-управленческая практика	4	+	+	+	+	+	+
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений							
	Преддипломная практика	4	+	+				

	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	2	+		+		
	Управление качеством в сфере общественного питания на принципах международной организации по стандартизации	3					+

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						
	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	2					
	Оптимизация проектирования предприятий общественного питания на основе систем автоматизированного проектирования	1					
	Технохимический контроль технологических процессов	1					
	Защита интеллектуальной собственности и патентоведение	3					
	Технология проектов реконструкции предприятий питания	3					
	Автоматизированные программы по управлению производством предприятий питания	3					
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов детского питания	2					
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов функционального питания	2					
	Оптимизация технологических процессов общественного питания	2					
	Оптимизация и интенсификация технологических процессов	2					
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов питания	2					
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства диетических и лечебно-профилактических напитков	2					
	Высокотехнологичные производства продуктов питания	3					
	Высокие технологии производства	3					
Блок Б2.П	Обязательная часть						
	Технологическая практика	2		+	+	+	
	Научно-исследовательская работа	2, 3		+	+	+	+
	Организационно-управленческая практика	4	+				+

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

	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	2													
	Управление качеством в сфере общественного питания на принципах международной организации по стандартизации	3													
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений														
	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	2			+					+					
	Оптимизация проектирования предприятий общественного питания на основе систем автоматизированного проектирования	1	+						+	+					
	Технохимический контроль технологических процессов	1							+		+		+		
	Защита интеллектуальной собственности и патентование	3				+		+							
	Технология проектов реконструкции предприятий питания	3		+			+						+	+	+
	Автоматизированные программы по управлению производством предприятий питания	3							+		+	+			
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов детского питания	2		+	+										
	Биотехнологическо-микробиологические	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
	основы производства продуктов функционального питания														
	Оптимизация технологических процессов общественного питания	2							+	+			+		+
	Оптимизация и интенсификация технологических процессов	2							+	+			+		+
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства продуктов питания	2		+	+										
	Биотехнологическо-микробиологические основы производства диетических и лечебно-профилактических напитков	2		+	+										
	Высокотехнологичные производства продуктов питания	3		+	+										+
	Высокие технологии производства	3		+	+										+
	Обязательная часть														
Блок Б2.П	Технологическая практика	2													
	Научно-исследовательская работа	2, 3													
	Организационно-управленческая практика	4													
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений														
	Преддипломная практика	4			+				+	+	+	+	+	+	+