

**РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Зав. кафедрой
технологии и организации
производства продуктов питания
имени А. Ф. Коршуновой,
д-р. экон. наук, доцент


_____ В.А. Антонова

Доцент кафедры технологии и
организации производства
продуктов питания
имени А. Ф. Коршуновой,
канд. техн. наук, доцент


_____ Т.А. Милохова

Доцент кафедры технологии и
организации производства
продуктов питания
имени А. Ф. Коршуновой,
канд. техн. наук, доцент


_____ С.В. Владимиров

Рассмотрено на заседании кафедры технологии и организации производства про-
дуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
(протокол № 1 от 30.08. 2021г.)

Рассмотрено на заседании Ученого совета факультета ресторanno-гостиничного
бизнеса
(протокол № 1 от 30.08. 2021г.)

ОДОБРЕНО
на Учебно-методическом Совете
Университета
(протокол № 1 от 30.08. 2021г.)

Председатель  Л.А. Омелянович

© Антонова В.А. Милохова Т.А.,
Владимиров С.В. 2021
© ГО ВПО «ДонНУЭТ имени
Михаила Туган-Барановского», 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1	Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) магистратуры, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	5
1.2	Нормативные документы, регламентирующие разработку ОПОП ВО	6
1.3	Общая характеристика ОПОП ВО	8
1.4	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы	9
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	10
2.1	Область профессиональной деятельности выпускников	10
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускников	10
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускников	10
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускников	11
3.	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО	15
4.	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	18
4.1	Учебный план	18
4.2	График учебного процесса	19
4.3	Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	20
4.4	Рабочие программы практик, в том числе, научно-исследовательской работы (НИР)	20
4.5	Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (инклюзивное обучение)	23
5.	РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	25
5.1	Кадровые условия реализации ОПОП ВО	25
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО	26
5.3	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса в Университете при реализации ОПОП ВО	32
5.4	Финансовые условия реализации ОПОП ВО	34

6.	ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ	35
7.	НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО	38
7.1	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	38
7.2	Государственная итоговая аттестация выпускников образовательной программы магистратуры	38
8.	ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	41

Приложения

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) магистратуры, реализуемая Университетом по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – основная профессиональная образовательная программа, ОПОП ВО) реализуемая ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – Университет) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, представляет собой комплекс документов, разработанных и утвержденных Университетом с учетом потребностей рынка труда на основе Государственный образовательный стандарт высшего государственного образования (далее – ГОС ВО) по указанному направлению, утвержденного приказом Министерства образования и науки российской Федерации от «20» ноября 2014 г. №1482, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Целью настоящей программы является учебно-методическое обеспечение образовательного процесса, для развития у студентов социально-личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, стремления к саморазвитию и раскрытию своего творческого потенциала, настойчивости в достижении целей, способности принимать решения и нести за них ответственность, умения критически оценивать собственные достоинства и недостатки, выбирать пути и средства развития первых и устранения последних.

В процессе освоения ОПОП студенты знакомятся с исследованиями ученых и специалистов ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского» в области технологии и организации общественного питания, организации производства на предприятиях общественного питания, стратегического управления и маркетинга в ресторанном хозяйстве, информационных систем и коммуникативных технологий в ресторанном хозяйстве, контроля качества сырья. Реализация ОПОП ВО ориентирована на приращение научных знаний и распространение

инноваций в сфере общественного питания, обеспечивающих устойчивое развитие региона и государства.

Целью реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания является также формирование общекультурных универсальных (общенаучных, социально-личностных, инструментальных) и профессиональных компетенций в соответствии с ГОС ВО; подготовка магистра, способного осуществлять профессиональную деятельность в сфере производства продукции и организации услуг общественного питания.

По результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания присваивается квалификация – магистр.

Нормативный срок получения образования по программе магистратура:

– по очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 2 года.

– по очно-заочной или заочной формам обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 2,5 года.

При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения.

Общий объем основной профессиональной образовательной программы магистратуры составляет 120 зачетных единиц (далее - з.е.), вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению. Объем программы магистратуры в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц.

Объем программы магистратуры за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

К освоению программы магистратуры допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня.

1.2 Нормативные документы, регламентирующие разработку ОПОП ВО

Нормативными документами для разработки основной профессиональной образовательной программы подготовки по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания образовательного уровня «магистратура» являются:

– Закон Донецкой Народной Республики «Об образовании» от 19.06.2015г. №55-ІНС;

- Закон Донецкой Народной Республики «О внесении изменений в Закон Донецкой Народной Республики «Об образовании» от 04.03.2016 г. № 111-ІНС;
- Закон Донецкой Народной Республики «О внесении изменений в статью 89 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» от 03.08.2018 г. № 249-ІНС;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки российской Федерации от 20 ноября 2014 г. № 1482;
- Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой народной республики от 15 марта 2019 г. № 346;
- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 04.05.2016 г. №499 «Об утверждении Перечней направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования и сопоставлений направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования образовательных уровней бакалавр, специалист, магистр»;
- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 13.02.2017 г. №112 «О внесении дополнений в Перечни направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10.11.2017 №1171 «Об утверждении Порядка организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики»;
- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.12.2015 г. №911 «Об утверждении Типового положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики»;
- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.09.2017 г. №978 «О внесении изменений в Типовое положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики»;
- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 12.08.2015 г. №398 «О внедрении учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» в образовательных организациях высшего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 15.02.2016 г. №140 «О внедрении дисциплин социально-гуманитарного цикла в образовательных организациях высшего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 21.03.2016 г. №236 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки №140 от 15.02.2016 г. «О внедрении дисциплин социально-гуманитарного цикла в образовательных организациях высшего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.12.2015 г. №922 «Об утверждении Порядка организации и прове-

дения государственной итоговой аттестации выпускников образовательных организаций высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики»

– Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 03.10.2016 г. №236 «О внесении изменений в Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников образовательных организаций высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики»

1.3 Общая характеристика ОПОП ВО

ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств и формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ГОС ВПО по данному направлению подготовки. В области развития личности целью основной образовательной программы магистратуры является формирование социально-личностных качеств: нравственности, общекультурных навыков, способности к быстрой социальной адаптации и реализации своего творческого личностного потенциала, целеустремленности, трудолюбия, ответственности, четкой гражданской позиции, коммуникативности, толерантности.

В области профессиональной подготовки целью основной образовательной программы магистратуры является: глубокая и системная подготовка выпускников в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний; овладение навыками, позволяющими выпускнику успешно работать на предприятиях общественного питания; приобретение выпускниками универсальных и предметно специализированных компетенций, способствующих его социальной мобильности и конкурентоспособности на рынке труда; формирование у выпускников профессиональной ориентации на освоение послевузовских и дополнительных образовательных программ; формирование умений самостоятельно решать задачи, требующие инновационного подхода; развитие способностей находить нестандартные организационно управленческие решения.

Лицам, завершившим обучение по образовательной программе и успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, на основании решения государственной экзаменационной комиссии присваивается квалификация «магистр» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Срок освоения программы магистратуры составляет 2 (два) года при очной форме обучения и 2,5 года при заочной форме обучения.

Общая трудоемкость программы за весь период обучения в соответствии с ГОС ВПО по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация

общественного питания составляет 120 зачетных единиц (одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам). Включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающихся, практики, итоговую государственную аттестацию и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися ОПОП ВО.

Объем основной образовательной программы не зависит от формы получения образования, формы обучения, сочетания различных форм обучения, применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучения по индивидуальному учебному плану.

1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы

Лица, желающие освоить образовательную программу подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания должны иметь высшее образование, подтверждающееся присвоением квалификации «бакалавр».

Лица, имеющие диплом бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания зачисляются в магистратуру по направлению 19.04.04.Технология продукции и организация общественного питания на конкурсной основе. Условия конкурсного отбора определяются вузом на основе государственного образовательного стандарта высшего образования бакалавриата по данному направлению.

Лица, желающие освоить основную образовательную программу подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.04.Технология продукции и организация общественного питания и имеющие высшее образование иного профиля, допускаются к конкурсу по результатам сдачи экзаменов по дисциплинам, необходимым для освоения программы подготовки магистра и предусмотренным государственным образовательным стандартом подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Лица, имеющие документ о высшем образовании и желающие освоить данную магистерскую программу, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний, программы которых разрабатываются Университетом.

Обучение по ОПОП ВО осуществляется на государственных языках Донецкой Народной Республики.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности магистров направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;
- научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания;

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности магистров направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания 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;
- испытательные центры качества продукции;
- органы сертификации, научно-исследовательские институты.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускников

Магистр по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- *производственно-технологическая;*
- *организационно-управленческая;*

- научно-исследовательская;
- маркетинговая;
- проектная.

При разработке и реализации программы магистратуры ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» ориентируется на конкретный вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся магистры, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательского и материально-технического ресурса образовательной организации.

Программа магистратуры формируется организацией в зависимости от видов деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы, ориентированной на научно-исследовательский и (или) педагогический вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные), на производственно-технологический, практико-ориентированный, прикладной вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные).

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускников

Магистр по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

- контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;
- разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;
- обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами; разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;
- требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;
- оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;
- разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;
- установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;
- установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;
- установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;
- учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;

- разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;
- согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативности;
- проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;
- повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;
- повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;
- применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;
- выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;
- обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;
- разработка новых конкурентоспособных концепций;
- разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;
- установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;
- подбор и развитие персонала, оплата его труда; политика закупок продуктов и управление запасами;
- стратегия развития процесса продаж;
- разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;
- разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;
- контроль за документооборотом на предприятии питания;
- организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;
- оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.

организационно-управленческая деятельность:

- коммуникация на государственном и иностранных языках для решения задач профессиональной деятельности;

- руководство профессиональной деятельностью на основе исторического и культурного наследия государства;
 - разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания; установка требований к объемам продаж на предприятии;
 - разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами предприятия;
 - разработка требований к взаимодействию процесса обслуживания гостей с другими бизнес-процессами предприятия;
 - разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия; разработка и оценка эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания;
 - организация процесса кадрового делопроизводства;
 - анализ и оценка социальной и морально-психологической обстановки в коллективе работников предприятия;
 - разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;
 - разработка требований к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту в части управления персоналом;
 - организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений;
 - организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания;
 - оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;
 - управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;
 - разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания;
 - разработка автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания;
 - поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;
 - адаптация современных версий систем управления качества конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции;
 - организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания;
- научно-исследовательская деятельность:*
- исследование общих философских проблем науки и техники;
 - разработка конкурентоспособных на мировом рынке инновационных высокотехнологичных производств продуктов питания;
 - разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, по-

луфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;

- разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;

- разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания;

маркетинговая деятельность:

- проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции;

- разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования;

- разработка требований к маркетинговой стратегии деятельности предприятия на основе маркетинговой информации;

- формирование маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций, направленных на повышение продаж продукции;

- контроль за реализацией маркетинговых планов и программ; оценка рисков в области маркетинговой деятельности предприятия питания;

проектная деятельность:

- разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания;

- оценка рисков при управлении проектами реконструкции и открытия предприятия питания;

- подбор и расчеты технологического оборудования, его размещения и монтажа;

- контроль, оценка качества и приемка строительно-монтажных работ в соответствии с проектом после реконструкции;

- разработка проектов нормативно-технической и технологической документации предприятий

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

Магистр в соответствии с целями основной профессиональной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности, указанными в ГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания должен обладать следующими компетенциями:

а) общекультурными (ОК):

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу; ОК-1
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения; ОК-2
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала; ОК-3

б) общепрофессиональными (ОПК)

- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности; ОПК-1
- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; ОПК-2
- способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции; ОПК-3
- способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии; ОПК-4
- способностью создавать и поддерживать имидж предприятия ОПК-5

в) профессиональные компетенции (ПК)

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; ПК-1
- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; ПК-2
- способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; ПК-3
- способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, ПК-4

- снабжения, хранения и движения продукции;
- способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами; ПК-5
 - готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж; ПК-6
 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; ПК-7
 - способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности; ПК-8
 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия; ПК-9
 - способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками; ПК-10
 - способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством; ПК-11
 - способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; ПК-12
 - способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания; ПК-13
 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания; ПК-14
 - готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда предприятий питания; ПК-15
 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; ПК-16
 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности; ПК-17
 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания; ПК-18
 - готовностью к использованию практических навыков в организации и ПК-19

- управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;
- способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля; ПК-20
 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг; ПК-21
 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований; ПК-22
 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания; ПК-23
 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений ПК-24
 - готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания; ПК-25
 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски; ПК-26
 - способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания; ПК-27
 - способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью; ПК-28
 - способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания; ПК-29
 - способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания; ПК-30
 - способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания; ПК-31
 - способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания; ПК-32

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В соответствии с Законом Донецкой Народной Республики «Об образовании» от 19.06.2015 № 55-ІНС, Положением об организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики утвержденным приказом МОН ДНР от 07.08.2015 года №380 содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется графиком учебного процесса, учебным планом направления подготовки; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); программами учебных и производственных практик; программой Государственной итоговой аттестации, другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять в практической деятельности знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4.1 Учебный план

Структура программы магистратуры включает обязательную часть (базовую) и вариативную часть, формируемую ГО ВПО «Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского». Это обеспечивает возможность реализации программы магистратуры в рамках направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания. Программа магистратуры состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который включает практики, относящиеся к ее вариативной части.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Донецкой Народной Республики (приказ от 04.05.2016 года № 499).

Учебный план отображает логическую последовательность освоения циклов и дисциплин, а также практик ОПОП, обеспечивающих формирование компетенций.

В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (далее – контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план формируется в виде:

а) учебного плана направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания;

б) рабочих учебных планов.

Учебный план разрабатывается выпускающей кафедрой технологии и организации производства продуктов питания, согласовывается учебным отделом Университета и содержит все элементы, нормированные ГОС ВО и иными нормативными документами высшего профессионального образования (дисциплины, виды занятий, виды самостоятельной работы, формы и количество контрольных мероприятий, недельную нагрузку студентов, аудиторную нагрузку и др.).

На основе учебного плана, ежегодно кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой разрабатываются рабочие планы, обеспечивающие оптимальный набор учебных дисциплин, их структурно-логическую связь в ОПОП ВО.

4.2 График учебного процесса

В графике учебного процесса представлена последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая периоды осуществления видов учебной деятельности (теоретического обучения, практик, промежуточной и итоговой аттестации) и каникулы.

В принятой ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» структуре ОПОП ВО график учебного процесса является элементом учебного плана подготовки магистра.

График учебного процесса соответствует требованиям ГОС ВО в части:

– продолжительности освоения ОПОП студентами очной формы обучения с нормативным сроком обучения;

– продолжительности каникулярного периода, как в летний, так и в зимний периоды (общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять не менее 8 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период).

График учебного процесса по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания приведен в таблице 1.

ОПОП.

В соответствии с учебным планом обучающиеся проходят следующие виды практики (табл. 2).

Таблица 2

Виды практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Наименование	Семестр	Недели
Производственная практика – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	2	4
Преддипломная практика	4	16
Итого		20

Места проведения практики – предприятия общественного питания различных типов.

При реализации данной ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания в соответствии ГОС ВО, предусматриваются производственные (в том числе технологическая и преддипломная) практики.

Производственная практика проводится в следующих формах: производственная практика на предприятиях общественного питания (в т.ч. технологическая); производственная квалификационная (преддипломная), в т.ч. научно-исследовательская работа (НИР) (проводится в период теоретического обучения).

Целями производственной практики являются закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности, целенаправленная и активная работа студента по сбору необходимого материала для выполнения выпускной магистерской диссертации.

Производственная практика проводится в следующих формах: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика); научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики: стационарная практика; выездная практика.

Рабочая программа производственной практики магистров определяет цели, задачи, направленные на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Задачами практики преддипломной являются:

- систематизация, закрепление, расширение в производственных условиях теоретических и практических знаний, приобретенных по данному направлению;
- приобретение навыков по организации и руководству производственными процессами;
- ознакомление со структурой управления предприятием, формой собственности, правами и обязанностями должностных лиц;
- ознакомление со структурой материально-технического снабжения и фи-

нансированием предприятия;

- изучение организации, планирования и учета производства, а также анализом производственно-хозяйственной деятельности предприятия;

- ознакомление с научной организацией труда, состоянием изобретательской и рационализаторской деятельности;

- ознакомление с состоянием и требованиями по охране труда, техники безопасности, промышленной санитарии, гражданской обороне;

- ознакомление с планированием и организацией работ по капитальному строительству, капитальному ремонту оборудования, его замене или модернизации;

- изучение средств автоматического контроля, регулирования и управления производственными процессами;

- изучение деятельности общественных формирований предприятия;

- сбор и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы, выполнение индивидуального задания, выданного кафедрой технологии и организации производства продуктов питания.

Рабочая программа преддипломной практики способствует формированию у обучающихся методологических умений и навыков относительно научной проблемы, ее исследования, разработки вариантов решения, поиска самого оптимального варианта и подготовки проекта самостоятельных предложений, относительно внедрения новейших технологий в реальных современных условиях функционирования предприятия.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия (организации, лаборатории, научного подразделения). По итогам аттестации выставляется оценка в соответствии с принятой в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» шкалой оценивания.

Научно-исследовательская работа (НИР) студентов является обязательным разделом (составной частью) основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования программы магистратуры и направлена на формирование компетенций в соответствии с требованиями ГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Целями научно-исследовательской работы студентов являются:

- приобретение навыков и умений, необходимых для организации и проведения научных исследований, связанных с подготовкой магистерской диссертации;

- формирование профессионального мировоззрения по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания в соответствии с магистерской программой;

- сбор, анализ, обобщение научного материала, разработка оригинальных научных предложений и идей для подготовки выпускной квалификационной работы;

- получение навыков самостоятельной научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа студентов осуществляется в соответствии с учебным планом, утвержденной программой и завершается составлением отчета о НИР и его защитой.

Задачами научно-исследовательской работы студентов являются:

- закрепление знаний, умений и навыков, полученных студентами в процессе изучения дисциплин магистерской программы;
- овладение современными методами и методологией научного исследования, в наибольшей степени соответствующие магистерской программе направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания;
- совершенствование умений и навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности;
- приобретение опыта научной и аналитической деятельности. А также овладение умениями изложения научных результатов в виде отчетов, публикаций, докладов;
- формирование представления о современных образовательных информационных технологиях;
- развитие исследовательских способностей;
- формирование навыков самообразования и самосовершенствования;
- содействие активизации научной деятельности магистрантов;
- усвоение правил и требований к оформлению текста научного исследования, научно-справочного аппарата.

По итогам выполнения научно-исследовательской работы студенты отчитываются о выполнении программы. Формой отчетности студента является представление письменного отчета.

Отчет о научно-исследовательской работе защищается перед комиссией, в состав которой в обязательном порядке включается научный руководитель магистранта. Оценка защиты отчета по научно-исследовательской работе вносится в зачетную ведомость, в индивидуальный план и в зачетную книжку обучающегося за подписью членов комиссии. Также она включается в приложение к диплому.

По результатам выполнения индивидуального плана научно-исследовательской работы в конце каждого семестра научным руководителем магистранта выставляется дифференцированная итоговая оценка.

4.5. Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (инклюзивное обучение)

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГО ВПО «ДонНУЭТ» обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Обучающимся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным

базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» организации обеспечивает инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной профессиональной образовательной программы;

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

- формирование электронного портфолио обучающегося; взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Одним из главных условий обучения в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является создание безбарьерной среды в системе инклюзивного образования и соответствующее техническое оснащение. Для этого предусмотрено специальное оборудование и приспособления, обеспечивающие доступ к аудиториям и свободное перемещение по территории учебных корпусов (наличие перил, поручней, пандусов и т.д.).

Для осуществления учебного процесса в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» предусматриваются различные виды аппаратуры, мультимедийных и других средств, способствующих повышению уровня восприятия учебного материала по изучаемым учебным дисциплинам. Для студентов, имеющих ограничения по слуху или зрению предусматриваются технические устройства, облегчающие образовательный процесс.

Для проведения аттестации (текущей, промежуточной) инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья формы устанавливаются исходя из индивидуальных психофизических особенностей, обучающихся (в устной форме, в письменной форме на бумажном носителе или с помощью компьютерной техники, в форме тестовых заданий и т.п.). Для обозначенной группы лиц предусматривается возможность предоставления дополнительного времени для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Для прохождения практик инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья базы практики подбираются с учетом состояния здоровья обучающихся и соответствуют требованиям доступности.

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации ОПОП ВО, определяется ГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

5.1 Кадровые условия реализации ОПОП ВО

Реализация ОПОП ВО магистра осуществляется научно-педагогическими кадрами ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского». Для подготовки обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания привлекаются специалисты в области технологии и организации общественного питания, инновационных и высокотехнологичных технологий, оборудования и процессов переработки продовольственного сырья, информационных технологий, экономики и стратегического управления предприятием, имеющих ученые степени в области технических, физико-математических, химических, экономических наук, профессиональные аттестаты и научные труды в этих областях.

Уровень кадрового потенциала в соответствии с действующей нормативно-правовой базой характеризуется выполнением следующих требований:

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 70 процентов;

- все преподаватели систематически занимаются научной и научно-методической деятельностью по профилю преподаваемых учебных дисциплин;

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 80 процентов для программы академической магистратуры;

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 10 процентов для программы академической магистратуры;

- общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень, ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечествен-

ных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, осуществляющим научно-исследовательские работы по направлению подготовки, а также ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской деятельности на конференциях разного уровня.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

Реализация ОПОП ВО по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания обеспечивается электронными учебно-методическими и информационными ресурсами.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса разрабатывается на основе учебного плана подготовки магистра по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) создается под руководством ведущих преподавателей. В его состав входят:

- программа учебной дисциплины;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- конспект лекций, мультимедийные презентации по учебной дисциплине;
- методические рекомендации для проведения лабораторных, практических и семинарских занятий;
- тематика курсовых работ и методические рекомендации к их выполнению;
- оценочные материалы по учебной дисциплине;
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине;
- индивидуальные задания;
- сведения по обеспечению обучающихся учебной и методической литературой.

К учебно-методическому обеспечению дисциплины также относятся: учебники, учебные пособия, интегрированные учебные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, практикумы, тесты, методические рекомендации и тому подобное.

Каждый обучающийся обеспечен основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем учебным дисциплинам (модулям) ОПОП ВО в соответствии с нормативами, установленными ГОС ВО и ГОС ВПО и имеют доступ к современным информационным базам данных в соответствии с направлением подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной литературы, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю.

Фонд научной литературы представлен монографиями и периодическими научными изданиями по профилю ОПОП ВО.

В библиотечный фонд Университета включен необходимый перечень современных профессиональных печатных изданий, в том числе периодических, изданных за последние 5 лет, которые отвечают потребностям направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Общий фонд Научной библиотеки насчитывает 640,7 тыс. док., в т.ч. 49,6 тыс. электронных документов собственной генерации. Научные издания составляют 45,8 %, учебная литература – 37,2 %.

Ежегодно в Научную библиотеку поступает около 8 тыс. новых документов, в том числе: интегрированные учебники и учебные пособия, монографии, методические разработки преподавателей Университета, конспекты лекций, диссертации и авторефераты диссертаций, стандарты и другие печатные и электронные документы.

В Научной библиотеке накоплен банк авторских полнотекстовых электронных конспектов лекций преподавателей и рабочих программ учебных дисциплин, которые доступны студентам через Web-каталог библиотеки 24 часа в сутки. По состоянию на 01.11.2020 г. банк авторских полнотекстовых конспектов лекций насчитывает 3 218 документов, рабочих программ учебных дисциплин – 7 575 полнотекстовых электронных документов.

В составе фонда Научной библиотеки насчитывается более 26,3 тыс. полнотекстовых электронных документов созданных учеными Университета, среди них 1245 учебников и учебных пособий, 5628 учебно-методических пособий собственной генерации.

Наряду с учебной, научной, справочной литературой в фонде Научной библиотеки содержатся отчеты о научно-исследовательской работе кафедр с 1959г., учебно-методические и методические документы, монографии, сборники научных трудов преподавателей Университета.

С 1993г. в Научную библиотеку поступают диссертации, защищенные в Университете, с 2016г. – выпускные квалификационные работы студентов Университета, фонд которых насчитывает 8 520 док.

В 2018/2019 учебном году в образовательный процесс Университета введен программный продукт ВКР-ВУЗ. Платформа ВКР-ВУЗ предназначена для проверки на объем заимствования и системного хранения электронных версий выпускных квалификационных работ обучающихся. В настоящее время БД э выпускных квалификационных работ насчитывает 8 520 документов.

Научная библиотека имеет фонд редких книг 1880-1945 гг. издания, который насчитывает более 4,6 тыс. наименований, 133 наименования из этого фонда вошли во Всеукраинский Реестр редких и ценных изданий.

С 2003 г. в Научной библиотеке функционирует электронная библиотека. В Научной библиотеке компьютеризированы все технологические процессы, связанные с комплектованием, научной обработкой документов. Обслуживание пользователей Научной библиотеки осуществляется в автоматизированном режиме.

Ежегодно Научную библиотеку посещают более 28,3 тыс. пользователей, которым выдается более 450,5 тыс. документов.

С целью повышения качества учебно-методического обеспечения учебного

процесса в Университете применяются «Карты книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки» в соответствии с Инструкцией СУК ПП 2-205/УН «Порядок обеспечения дисциплин учебно-методической литературой».

При составлении «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой» активно используются ЭК и Web-каталог Научной библиотеки. Согласно «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки», «Тематического плана комплектования необеспеченных дисциплин» проводится анализ обеспеченности дисциплин учебно-методическими документами на всех образовательных уровнях по нормативным и выборочным дисциплинам.

В 2019/2020 учебном году в работу Научной библиотеки внедрен модуль «Книгообеспеченность» в который введены все дисциплины по образовательным программам бакалавриата и магистратуры, к которым прикреплено более 45 тыс. учебников и учебных пособий по образовательным программам Университета.

Компьютерный парк Научной библиотеки насчитывает 72 компьютера, которые объединены в локальную сеть и имеют выход в локальную сеть Университета, из них 25 компьютеров – АРМ библиотекарей, 47 компьютеров – АРМ пользователей; 4 сканера для сканирования текстов; 12 принтеров, из них 5 лазерные; МФУ (многофункциональное устройство); демонстрационный экран; 3 сервера; блок бесперебойного питания. Для пользователей организован бесплатный доступ к ресурсам Интернет, зоне Wi-Fi.

Каждая из дисциплин, которая изучается студентами Университета, обеспечена в Научной библиотеке документами ведущих российских и иностранных авторов.

Электронный каталог Научной библиотеки содержит свыше 412,6 тыс. записей и объединяет информацию о документах и пользователях, что позволяет оперативно руководить процессами формирования и распределения фонда, книгообеспеченностью учебного процесса.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к ЭБС и удаленным полнотекстовым БД ведущих научных издательств России и ДНР: «IPRbooks», Book on lime, Университетская библиотека ONLINE, «Polpred.com», «Бизнес-Закон», eLIBRARY.RU, КиберЛенинка, Национальная Электронная Библиотека, АБИС UNILIB.

Взаимодействуя с агрегаторами цифровых ресурсов, Научная библиотека последовательно расширяет доступ к информации и знаниям для своих пользователей. Расширены возможности пользователей при работе с ЭБС, к которым Научная библиотека обеспечивает доступ: обеспечивается доступ без дополнительной регистрации к более 50 тыс. полнотекстовым электронным документам, реализован дополнительный бесплатный доступ к платным издательским коллекциям и коллекциям ведущих университетов РФ, запущена процедура бесшовной интеграции ЭБС с электронными образовательными ресурсами Научной библиотеки, открыта удаленная регистрация пользователей в ЭБС с домашних компьютеров.

В читальных залах и на абонементных столах Научной библиотеки оборудованы

универсальные читательские места, позволяющие работать с документами, как на бумажных, так и на электронных носителях.

Научная библиотека оснащена современной компьютерной техникой, мультимедийными информационными ресурсами, телекоммуникационными средствами. Библиотечный фонд имеет необходимый перечень современных профессиональных изданий, которые отвечают потребностям направлений подготовки Университета

Информационное обеспечение образовательного процесса по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания включает следующие виды электронных образовательных ресурсов и электронных информационных ресурсов (собственность Университета):

- **Автоматизированная библиотечная информационно-поисковая система ЭБС «UNILIBRARY»** Научной библиотеки, составными частями которой являются электронный каталог АБИС UNILIB и Web-каталог. Условия доступа: регистрация по пин-кодам, что позволяет удаленно пользоваться ЭБС с любой точки, имеющей доступ к сети Интернет;

- **Электронный каталог АБИС UNILIB**, объем которого предоставляет информацию о 412,6 тыс. собственных печатных и 49,6 тыс. полнотекстовых электронных документов собственной генерации. Условия доступа: автоматизированные рабочие места «Пользователь» в читальных залах Научной библиотеки и компьютерных классах Университета по локальной сети университета;

- **Web-каталог**. Условия доступа: 24 час/в сутки для удаленных пользователей через систему Интернет. Web-каталог дает пользователям возможность отдаленного доступа к информационным ресурсам библиотеки, обеспечивает оперативную информацию о новых поступлениях документов в библиотеку, предоставляет возможность получить информацию о наличии документа в реальном времени, о количестве обращений к документу, распределении документов по структурным подразделениям Научной библиотеки, просмотреть полный текст электронного документа. Пользователи Научной библиотеки имеют возможность просмотреть свой электронный формуляр, получить консультацию библиотекаря;

- **полнотекстовая база данных учебно-методических документов преподавателей Университета**. Объем БД - 7316 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных периодических изданий Университета**. Объем БД - 55 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных диссертаций**, защищенных в Университете. Объем БД - 382 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки ;

- **полнотекстовая база данных «Рабочие программы образовательных дисциплин»**. Объем БД - 7571 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога че-

рез систему Internet.

- **полнотекстовая база данных авторефератов диссертаций**, защищенных в Университете. Объем БД - 397 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая база данных «Лекции преподавателей Университета»**. Объем БД - 3218 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая БД электронных выпускных квалификационных работ студентов Университета**. Объем БД - 2 613 документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к удаленным информационным ресурсам:

- **электронная библиотечная система ЭБС IPRbooks** – российская полнотекстовая база данных, объединяющая новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Объем базы более 145 540 изданий, из них 48 155 - учебные и научные издания по различным дисциплинам, 715 наименований российских и зарубежных журналов, более 2000 аудиоизданий, более 31 000 видеоизданий. Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями 700 федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования. Регистрация - по IP-адресам в локальной сети Университета или Научной библиотеки Университета. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров пользователей.

- **база данных БД Polpred.com Обзор СМИ** – полнотекстовая русскоязычная база данных, которая содержит тысячи электронных книг, 1,5 млн. деловых статей, интернет-сервисы, архив важных публикаций, мониторинг промышленности и услуг в России и за рубежом, 4 млн. сюжетов информагентств и деловой прессы за 20 лет, каталог ведущих официальных сайтов по странам и отраслям. Рубрикатор базы данных охватывает: 53 отрасли; 600 источников; 9 федеральных округов Российской Федерации; 235 стран и территорий; статьи и интервью 7000 первых лиц. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Университета или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров пользователей.

- электронная библиотека **eLIBRARY.RU** – крупнейшая в Российской Федерации электронная библиотека научных публикаций на платформе свободного доступа, которая интегрирована с индексом РИНЦ. Объем: рефераты и полные тексты более 34 млн. научных статей и публикаций, электронные версии более 5700 российских научно-технических журналов, из которых свыше 4700 - в бесплатном открытом доступе. Предоставлена в пользование бесплатно;

- база данных «Национальная Электронная Библиотека (НЭБ)» - Федеральная государственная информационная система на платформе свободного доступа, объединяющая фонды публичных библиотек РФ, библиотек научных и образовательных учреждений. Содержит переведенные в электронную форму книги, включая редкие и ценные издания, рукописи, диссертации, авторефераты, монографии, изоиздания, ноты, картографические издания, патенты и периодическую литературу. Объем БД – 5,3 млн. электронных документов; 44,5 млн. записей. Доступ к базе для зарегистрированных пользователей – свободный.

- база данных «Киберленинка» – научная электронная библиотека научных статей на платформе свободного доступа, публикуемых в журналах РФ и ближнего зарубежья, в том числе включённых в перечень ВАК РФ. Объем базы – 2,3 млн. научных статей и публикаций. Доступ к базе – свободный.

- база данных «Агрегатор правовой информации «Бизнес + Закон». Объем БД – 537 800 документов: нормативные правовые акты, локальные нормативные правовые акты органов государственной власти и местного самоуправления Донецкой Народной Республики, законодательство Украины и Российской Федерации, прочие документы (формы, бланки, справочники, реквизиты). Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

- электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн». Контент ЭБС представлен учебниками, учебными пособиями, монографиями, периодическими изданиями, справочниками, словарями, энциклопедиями, видео- и аудиоматериалами, иллюстрированными изданиями по искусству, литературой нон-фикшн, художественной литературой. Объем базы более 111 тыс. изданий по всем отраслям знаний. Более 400 издательств, представленных в ЭБС, обеспечат обучающихся изданиями по основным и узкопрофильным предметам. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

- электронная библиотечная система [«Book on Lime»](#). Контент ЭБС представлен учебниками, учебно-методическими пособиями, монографиями, сборниками и статьями преподавателей вузов, ученых и специалистов из различных регионов России и ближнего зарубежья издательства ООО «Книжный Дом Университета» (КДУ). Объем базы – 1400 изданий. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

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 ежегодному обновлению.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. При обучении лиц с ограниченными возможностями

здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Образовательная деятельность в Университете полностью обеспечивается соответствующими технологическими средствами по критериям, установленным ГОС ВО и ГОС ВПО программы магистратуры по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания для доступа к электронной информационно-образовательной среде Университета.

5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса в Университете при реализации ОПОП ВО

При реализации ОПОП ВО обеспечена материально-техническая база для проведения всех видов практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническая база характеризуется наличием: зданий и помещений, находящихся в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» на правах оперативного управления, оформленных в соответствии с действующими требованиями.

В учебных корпусах размещены: просторные учебные аудитории; институты и факультеты; учебно-информационный институт инновационных технологий; центр дистанционного обучения; спортивный комплекс (5 спортивных залов, тренажерные залы, спортивная площадка); комплекс общественного питания; 2 медицинских кабинета (терапевтический и стоматологический); медпункт и др.

В соответствии с требованиями ГОС ВО ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского» имеет специализированные лаборатории и кабинеты для проведения занятий общенаучного цикла дисциплин, информационных технологий, технологиям продукции общественного питания, а также по дисциплинам (модулям) вариативной части в соответствии с профилем подготовки обучающегося.

В условиях динамики развития современных технологий, усложнения технологий и непрерывного совершенствования информатизация сферы образования приобретает большое значение, так как использование компьютерных технологий существенно повышает качественный уровень подготовки студентов. Целесообразность применения компьютерных технологий в образовательном процессе определяется тем, что с их помощью эффективно реализуются такие дидактические принципы как доступность, наглядность, сознательность, активность и т.д.

В университете оборудованы учебные аудитории для проведения практических занятий и лабораторных работ, которые, в том числе, включают компьютерные классы с установленным современным программным обеспечением и доступом к сети Интернет для дисциплин, проводимых в компьютерных классах, мультимедийные классы для проведения занятий. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Данные об оснащении специализированных кабинетов современным оборудованием представлены в таблице 3.

Таблица 3

Обеспеченность образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий, объектами физической культуры и спорта

Наименование дисциплины по учебному плану	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта
1	2	3
Математико-статистические методы исследования и системный анализ	Учебный кабинет стандартизации, метрологии, сертификации, информационные стенды	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, дом 28, ауд. 3634
Иностранный язык	Учебные кабинеты иностранных языков, информационные стенды, лингафонное оборудование, аудио- и видеовоспроизводящие устройства, CD-диски	Донецкая обл., г. Донецк, ул. 50-летия СССР, дом 157 ауд. 6605, 6610
Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве	Учебные компьютерные классы, ПК с соответствующим ПО, устройства для вывода на печать созданных документов, копировальные и сканирующие аппараты	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, дом 28 ауд. 3331 (а,б), ауд. 7308, 7309
Методология и методы научных исследований	Учебный кабинет физиологии питания, информационный стенд, аналитические виды оборудования	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, дом 28, ауд.3305
Высокотехнологические производства и инновационные ресторанные технологии	Учебная лаборатория пищевых технологий, информационный стенд, аналитические виды оборудования	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, дом 28, ауд.3306
Научные основы конструирования продуктов питания	Учебная лаборатория отраслевой технологии, информационный стенд, аналитические виды оборудования	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, дом 28, ауд.3303
Современные методы исследования сырья и продуктов питания	Учебная лаборатория отраслевой технологии, информационный стенд, аналитические виды оборудования	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, дом 28, ауд.3303
Проектирование предприятий ресторанного хозяйства	Учебные компьютерные классы, ПК с соответствующим ПО, устройства для вывода на печать созданных документов, копировальные и сканирующие аппараты	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, дом 28, ауд. 3331 (а,б), 7308, 7309
Охрана труда в отрасли	Учебный кабинет охраны труда для проведения лабораторных, семинарских и практических занятий, текущего контроля и итоговой аттестации. Информационные стенды, структурно-логические схемы, специализированное оборудование	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, дом 28, ауд.7204
Патентование и основы научных исследований в технической сфере	Учебная лаборатория отраслевой технологии, информационный стенд, аналитические виды оборудования	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, дом 28, ауд.3303

Продолжение таблицы 3		
1	2	3
Технология специальных продуктов питания	Учебная лаборатория пищевых технологий, информационный стенд, аналитические виды оборудования	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, дом 28, ауд.3306
Технологические основы безопасности и управления качеством продуктов питания	Учебная лаборатория отраслевой технологии, информационный стенд, аналитические виды оборудования	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, дом 28, ауд.3303
Стратегический менеджмент и маркетинг в ресторанном хозяйстве	Учебный кабинет менеджмента, стенды структурно-логические схемы	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, дом 28, ауд.3534
Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях	Учебная лаборатория организации обслуживания, ресторанная мебель, барная стойка с барным инвентарем, ресторанная посуда и инвентарь	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, дом 28, ауд.3631
Математическое моделирование производства пищевых продуктов	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, дом 28, ауд.7410
Диетология и диетотерапия	Учебный кабинет санитарии и гигиены, информационный стенд	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, дом 28, ауд.3304
Гигиена и экспертиза кулинарной продукции	Учебный кабинет санитарии и гигиены, информационный стенд	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, дом 28, ауд.3304

Также для самостоятельной учебной работы студентов используются библиотека и читальный зал; помещения для преподавательской деятельности научно-педагогического состава.

Для реализации ОПОП предусматривается использование лабораторного обеспечения в полном объеме.

Обеспеченность одного обучающегося, приведенного к очной форме обучения, общими учебными площадями соответствует нормативным критериям основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

5.4 Финансовые условия реализации ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры должно осуществляться в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки ДНР базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки.

Нормативные затраты на оказание государственной услуги в сфере высшего профессионального образования для реализации программы магистратуры по данному направлению устанавливаются уполномоченным органом исполнительной власти.

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В Университете создана благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций и всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основными направлениями в организации учебного процесса являются совершенствование его форм и методов, содержания обучения, ориентация на соответствие ГОС ВО и ГОС ВО. В течение учебного процесса проводится постоянное совершенствование содержания учебных дисциплин в соответствии с потребностями национальной экономики, разрабатываются новые методические документы, учитываются требования новых нормативных документов Донецкой Народной Республики и т. п.

Университет постоянно работает по таким направлениям:

- внедрение новых подходов к организации учебного процесса с главной задачей – обеспечить качество высшего профессионального образования;
- приумножение контингента обучающихся;
- сохранение и приумножение научно-методической базы как основы качества высшего профессионального образования;
- активное взаимодействие с органами государственной и исполнительной власти Донецкой Народной Республики.

Воспитательная работа в Университете является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время.

Основными направлениями воспитательной работы в Университете являются:

- 1) проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга студентов;
- 2) организация гражданского и патриотического воспитания студентов;
- 3) содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;
- 4) работа в общежитиях;
- 5) создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и студентов, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- 6) информационное обеспечение студентов, поддержка и развитие студенческих средств массовой информации.

Управление воспитательной деятельностью обеспечивает:

- формирование мотивации преподавателей и студентов к участию в разработке и реализации образовательных и социальных проектов в разных сферах деятельности, в том числе в будущей профессиональной;

- информирование о наличии возможностей для участия студентов в социально-значимой деятельности, преподавателей – в воспитательной деятельности; наполнение сайтов Университета и его структурных подразделений информацией о воспитательной деятельности, студенческой жизни, содействие организации и деятельности студенческих СМИ;

- организацию повышения психолого-педагогической квалификации преподавателей в сфере воспитательной деятельности и обучение студенческого актива;

- организационно-координационную работу при проведении общеуниверситетских мероприятий;

- развитие разных форм студенческого самоуправления, содействие деятельности студенческих объединений;

- участие студентов в районных, городских, республиканских и международных программах, проектах, конкурсах;

- организационно-методическое обеспечение сопровождение воспитательной деятельности и студенческих инициатив;

- создание необходимой для воспитательной деятельности инфраструктуры;

- развитие сотрудничества с социальными партнерами;

- стимулирование активной воспитательной деятельности преподавателей.

С 2002г. в Университете действует Совет студенческого самоуправления. В его состав входят общественные директора институтов /деканаты факультетов и председатель студенческого научного общества Университета. Возглавляет Совет студенческого самоуправления председатель. Совет определяет стратегические пути развития студенческого самоуправления в Университете, принимает решения по наиболее важным вопросам студенческой жизни, координирует работу всех структурных подразделений. Руководители студенческого самоуправления всех уровней избираются на альтернативной основе путем тайного голосования студентов Университета.

Представители органов студенческого самоуправления входят в состав приемной и стипендиальной комиссий, избираются в общее собрание трудового коллектива Университета, институтов и факультетов, Ученый совет Университета и ученые советы институтов/факультетов в количестве не менее чем 10 % от состава соответствующего органа. Председатель Совета студенческого самоуправления принимает участие в работе ректората Университета.

Под руководством Совета студенческого самоуправления и профсоюза студентов работают кружки художественной самодеятельности, проводятся вечера отдыха, различные конкурсы, праздничные концерты. К наиболее значимым мероприятиям относятся: «Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника», «Юморина», «Мисс и Мистер ДонНУЭТ».

Международная деятельность университета развивается по следующим направлениям:

- обеспечение мобильности обучающихся, аспирантов, преподавателей университета;

- обмен учеными, научной и технической информацией;

- разработка и выполнение совместных с зарубежными вузами научно-исследовательских программ, прохождения практики обучающихся,
- участие в спортивных соревнованиях и др.

В период с 2014 г. по 2021 г. были заключены двухсторонние договоры о сотрудничестве с 68 зарубежными образовательными организациями, из них 52 двухсторонних договора с ведущими университетами и институтами Российской Федерации, такими как:

- ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова»;
- ФГБОУ ВО «Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова», Московская школа экономики;
- ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»;
- ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»;
- ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный университет»;
- ФГБОУ ВО «Самарский Государственный Экономический Университет»;
- ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»;
- ФГБОУ ВО «Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова»;
- ФГАОУВО «Самарский национальный исследовательский университет имени академика С.П. Королева»,

4 договора с университетами Луганской Народной Республики, 1 договор с университетом Республики Южная Осетия, 2 договора с университетами Республики Абхазия, 1 договор с университетом Республики Таджикистан и 8 – с образовательными организациями дальнего зарубежья, такими как: Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации (Республика Беларусь), Русенский Университет «Ангел Канчев» (Болгария), Технический университет – Варна (Болгария); Университет Аллании им. Алладин Кейкубат (Турецкая Республика) и другие.

При этом на первый план выходит выполнение сторонами прописанных в договорах обязательств, а не количество партнеров.

Следует отметить, что сохранилась практика сотрудничества с рядом университетов без официального оформления договоров.

Значительная часть международных соглашений предусматривает возможности для сотрудничества по широкому спектру направлений: академические обмены, стажировки, совместные исследования, организация и проведение конференций, вебинаров, семинаров, летней практики, культурно-патриотических мероприятий.

Дальнейшее развитие международных связей Университета предполагает: углубление сотрудничества с зарубежными вузами, развитие образовательных связей с Россией и другими странами СНГ; развитие мобильности обучающихся и преподавателей Университета.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Фонды оценочных средств по дисциплинам, практикам и государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены кафедрами Университета.

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов на соответствие их достижений планируемым результатам освоения образовательной программы - компетенциям, в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» созданы фонды оценочных средств по всем учебным дисциплинам (модулям) учебного плана. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости: контрольные вопросы, типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, компьютерные тестирующие программы, примерную тематику рефератов, а также другие формы контроля, позволяющие оценивать степень сформированных компетенций.

Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) и практике определены показатели и критерии оценивания на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются соответствующими кафедрами и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Оценочные средства и критерии оценивания по каждой дисциплине учебного плана представлены в рабочих программах.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников образовательной программы магистратуры

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает сдачу государственного экзамена и подготовку к защите и защиту выпускной квалификационной работы в виде магистерской диссертации.

Целью проведения Государственного экзамена является проверка знаний, умений, навыков и личностных компетенций, выявление сформированности профессиональных компетенций, приобретенных выпускником при изучении учебных циклов.

Порядок проведения и программа Государственного экзамена определяется университетом на основе методических рекомендаций и примерной программы, Государственного образовательного стандарта высшего профессионального обра-

зования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Целью Государственной итоговой аттестации (выполнение и защита магистерской диссертации) является систематизация и расширение знаний для практического решения комплексных профессиональных задач.

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания разработана и утверждена выпускающей кафедрой технологии и организации производства продуктов питания им. А. Ф. Коршуновой.

Выполнение магистерских диссертаций в целом ориентировано на будущую практическую деятельность магистра на предприятиях общественного питания. Ряд выпускных магистерских диссертаций выполняются по заданию этих предприятий и лучшие из них рекомендуются Государственной экзаменационной комиссией к внедрению.

Магистерская диссертация выполняется на втором году освоения ОПОП ВО в 4-ом семестре. Время, отводимое на подготовку магистерской диссертации, составляет 5 недель. Магистерская диссертация выполняется по результатам прохождения преддипломной практики по тематике, согласованной с руководителем и утверждённой выпускающей кафедрой технологии и организации производства продуктов питания им. А. Ф. Коршуновой.

На основе требований ГОС ВО и рекомендаций по соответствующему направлению подготовки, разработаны и утверждены Методические рекомендации (практическое пособие) к содержанию, объёму и структуре магистерской диссертации.

Тематика магистерских диссертаций определяется кафедрой технологии и организации производства продуктов питания, в соответствии с перечнем дисциплин профессионального блока учебного плана. Студенту предоставляется право выбора темы магистерской диссертации и научного руководителя.

Темы магистерской диссертации утверждаются приказом ректора ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».

Выполненные магистерские диссертации студентов в обязательном порядке проходят внутреннюю экспертизу в виде нормоконтроля и техконтроля пояснительной записки и графических материалов, а также внешнюю экспертизу и рецензирование.

Защита магистерских диссертаций происходит в виде публичных слушаний Государственной аттестационной комиссией доклада студента и ответов на задаваемые вопросы.

Во время защиты зачитывается внешняя рецензия и характеристика профессиональных, деловых и социальных качеств выпускника, подготовленная руководителем и утверждённая заведующим кафедрой технологии и организации производства продуктов питания им. А. Ф. Коршуновой.

Для оценки качества освоения ОПОП ВО на этапе аттестации студентов-выпускников формируется и утверждается Государственная аттестационная

комиссия (ГЭК). Порядок ее формирования определен ПП 2-96/УН Положением о порядке создания и организации работы государственных аттестационных комиссий в Университете. Срок действия этих комиссий – один календарный год. Председатель ГЭК утверждается Министерством образования и науки Донецкой Народной Республики, а составы ГЭК – приказом ректора ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».

По результатам защит производится аттестация студентов. Основанием для присвоения квалификации выпускнику является протокол решения Государственной аттестационной комиссии.

В соответствии с Положением о порядке создания и организации работы государственных аттестационных комиссий в университете, составляются отчеты ГЭК. В отчетах анализируются результаты качества подготовки, которые оцениваются следующими критериями: общая характеристика уровня подготовки; количество магистерских диссертаций по заявкам предприятий; количество выполненных тем инновационного, учебно-методического характера; количество работ, рекомендованных к опубликованию, внедрению, внедренных; количество студентов, рекомендованных к поступлению в аспирантуру университета; средний балл; качество знаний и другие.

В отчетах ГЭК так же указываются недостатки, выявленные в ходе аттестации выпускников, отмечаются основные пути их устранения в виде выводов и рекомендаций.

8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

При реализации настоящей образовательной программы в полном объеме применяются все механизмы функционирования системы менеджмента качества в Университете:

1. Порядок организации учебного процесса в Университете (СМК ПП 2-97/УН от 17.11.2020г. – редакция 8).
2. Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем в Университете (СМК ПП 2-145/УН от 01.03.2019г. – редакция 2).
3. Положение о самостоятельной работе студентов (СМК ПП 2-160/УН от 26.12.2018г.)
4. Порядок проведения текущего контроля успеваемости (СМК ПП 2-151/УН от 10.01.2019г.)
5. Порядок проведения промежуточной аттестации студентов в Университете (СМК ПП 2-144/УН от 18.12.2018г.)
6. Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации в ДОННУЭТ (СМК ПП 2-150/УН от 28.05.2020 г. – редакция 2).
7. Положение об оценивании учебной деятельности студентов (СМК ПП 2-157/УН от 10.01.2019г.)
8. Положение об оценочных материалах (СМК ПП 2-185/УН от 31.05.2021г. – редакция 3)
9. Положение об оценочных материалах для проведения государственной итоговой аттестации (СМК ПП 2-189/УН от 06.05.2019г.)
10. Положение о выпускной квалификационной работе по основным образовательным программам высшего профессионального образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры (СМК ПП 2-154/УН от 10.01.2019г.).
11. Порядок проверки текстов выпускных квалификационных работ обучающихся на объем заимствования и размещения на платформе ВКР-ВУЗ и в автоматизированной информационно-библиотечной системе UNILIB Университета (СМК ПП 2-171/УН от 26.12.2019г.)
12. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования (СМК ПП 2-17/УН от 06.05.2019 г. – редакция 4).
13. Положение об индивидуальном обучении студентов в Университете (СМК ПП 2-105/УН от 17.11.2020 г. – редакция 5).
14. Положение об ускоренном обучении по образовательным программам высшего профессионального образования (СМК ПП 2-148/УН от 28.11.2018г.)
15. Порядок организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (СМК ПП 2-175/УН от 15.03.2019г.)

16. Положение об организации учебно-методической работы в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (СМК ПП 2-161/УН от 26.12.2018г.)
17. Положение о рабочей программе учебной дисциплины (СМК ПП 2-172/УН от 24.05.2021г. – редакция 3).
18. Положение о формировании библиотечного фонда (СМК ПП 2-164/УН от 05.03.2019г.)
19. Порядок книгообеспеченности пользователей (СМК ПП 2-165/УН от 05.03.2019г.)
20. Положение о Web-каталоге (СМК ПП 2-167/УН от 05.03.2019г.)
21. Положение об электронном каталоге (СМК ПП 2-168/УН от 05.03.2019г.)

В целом, подготовка обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания обеспечена основными нормативными документами, регламентирующими учебный процесс.

