

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дрожжина Светлана Владимировна
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.09.2026 08:22:36
Уникальный программный ключ:
7bfbf7f58f4af506ed3db5d74de97abcbabff48e

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
С.В. Дрожжина
Приказ от № 25 « 03 » 2026 г. № 13302



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**УКРУПНЕННАЯ ГРУППА НАПРАВЛЕНИЙ ПОДГОТОВКИ
19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ
19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МАГИСТРАТУРА**

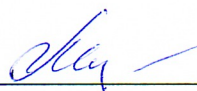
**РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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



К. А. Антошина

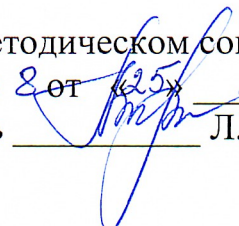
Доцент кафедры технологии и
организации производства
продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
канд. техн. наук



Т. А. Милохова

Рассмотрено на заседании кафедры
технологии и организации
производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
(протокол № 26 от «24» 02 2026 г.)

Рассмотрено на заседании Ученого совета факультета ресторанно-гостиничного
бизнеса
(протокол № 7 от «24» 02 2026 г.)

ОДОБРЕНО
на Учебно-методическом совете ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
(протокол № 8 от «25» 03 2026 г.)
Председатель  Л.В. Крылова

© Коллектив авторов, 2026
© ФГБОУ ВО «Донецкий националь-
ный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»,
2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1	Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО)	5
1.2	Нормативные документы, регламентирующие разработку основной профессиональной образовательной программы магистратуры	5
1.3.	Перечень сокращений	6
2	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	7
2.1	Общее описание профессиональной деятельности выпускников	7
2.1.1	Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника	7
2.1.2	Типы задач профессиональной деятельности выпускников	7
2.1.3	Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников	7
2.2	Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)	8
2.3	Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО	11
2.4	Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами	12
3	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО	12
3.1	Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО	12
3.2	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	13
3.3	Направленность образовательной программы в рамках направления подготовки	13
3.4	Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ	13
3.5	Объем (трудоемкость) программы	13
3.6	Формы обучения	13
3.7	Срок получения образования	14
3.8	Язык реализации программы	14
3.9	Использование сетевой формы реализации образовательной программы (<i>при наличии</i>)	14
3.10	Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (<i>при наличии</i>)	14
3.11	Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (<i>при наличии</i>)	14
4	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО	14
4.1	Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части	14
4.1.1	Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	15
4.1.2	Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их	16

	достижения	
4.1.3	Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (<i>при наличии</i>)	17
4.1.4	Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	18
4.2	Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО	21
5	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО	21
5.1	Структура и объем программы	21
5.2	Объем обязательной части образовательной программы	21
5.3	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	22
5.3.1	Учебный план	22
5.3.2	Календарный учебный график	22
5.3.3	Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	22
5.3.4	Программы практик	23
5.3.5	Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	23
5.3.6	Программа государственной итоговой аттестации	24
6	УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО	24
6.1	Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры	25
6.1.1	Материально-технические условия реализации ОПОП ВО	25
6.1.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО	25
6.2	Кадровые условия реализации ОПОП ВО	33
6.3	Характеристика социально-культурной среды ФГБОУ ВО «ДОННУ-ЭТ», обеспечивающей формирование универсальных компетенций	34
6.4	Финансовые условия реализации ОПОП ВО	36
7	ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	36
	ПРИЛОЖЕНИЯ	38

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО)

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) магистратуры, реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ») по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки, с учетом требований профессиональных стандартов.

ОПОП ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы.

1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку образовательной программы магистратуры

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования магистратура - по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020г. № 1028;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 8 февраля 2021 г. № 82 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – магистратура

по направлениям подготовки»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 19 июля 2022 г. № 662 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями);

- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 25 апреля 2025 г. № 384 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере науки и высшего образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями);

- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 30 марта 2023 г. № 344;

- локальные акты ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

1.3. Перечень сокращений

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

з.е. – зачетная единица;

ИДК – индикатор достижения компетенции;

НИР – научно-исследовательская работа;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ОПК – общепрофессиональная компетенция;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования;

ПК – профессиональная компетенция;
ТД – трудовые действия;
ТФ – трудовая функция;
УК – универсальная компетенция;
ЭИОС – электронная информационно-образовательная среда.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника

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

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

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

2.1.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

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

2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников

Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- производственный процесс;
- заготовочные предприятия общественного питания;
- заготовочные предприятия общественного питания;
- центральный офис сети предприятий питания;
- нормативная и технологическая документация;
- предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.

2.2 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции)	Технологическая деятельность	– организация и осуществление технологического процесса индустриального производства кулинарной продукции	– продовольственное сырье растительного и животного происхождения; - продукция питания различного назначения; - методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; - технологическое оборудование; - производственный процесс; - заготовочные предприятия общественного питания; - центральный офис сети предприятий питания; - нормативная и технологическая документация; – предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.
	Организационно-управленческая деятельность	– планирование и управление индустриальным производством кулинарной продукции	
	Научно-исследовательская деятельность	– организация и осуществление научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	
	Проектная деятельность	– поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по индустриальному производству кулинарной продукции	
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) (в сфере общественного питания)	Технологическая деятельность	– 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; – поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;	– продовольственное сырье растительного и животного происхождения; - продукция питания различного назначения; - методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; - технологическое оборудование; - производственный процесс; - заготовочные предприятия общественного питания; - центральный офис

		– повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; – повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве	сети предприятий питания; - нормативная и технологическая документация; – предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства
	Организационно-управленческая деятельность	– 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 результативность; – 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; – выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания; – разработка новых конкурентоспособных концепций; – разработка стратегии развития предприятия	– продовольственное сырье растительного и животного происхождения; - продукция питания различного назначения; - методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; - технологическое оборудование; - производственный процесс; - заготовочные предприятия общественного питания; - центральный офис сети предприятий питания; - нормативная и технологическая документация; – предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства

		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; – контроль за документооборотом на предприятии питания; – оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.	
	Научно-исследовательская деятельность	– 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	– продовольственное сырье растительного и животного происхождения; - продукция питания различного назначения; - методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; - технологическое оборудование; - производственный процесс; - заготовочные предприятия общественного питания; - центральный офис сети предприятий питания; - нормативная и технологическая документация; – предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства
	Проектная деятельность	– разработка проектов технических заданий и	– продовольственное сырье растительного

		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	и животного происхождения; - продукция питания различного назначения; - методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; - технологическое оборудование; - производственный процесс; - заготовочные предприятия общественного питания; - центральный офис сети предприятий питания; - нормативная и технологическая документация; – предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства
--	--	---	---

2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)		
1.	22.004	Профессиональный стандарт "Специалист в области биотехнологий продуктов питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 сентября 2019г. № 633н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2019г., регистрационный № 56285)
2	22.005	Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020г., регистрационный № 59004)
3	22.008	Профессиональный стандарт "Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 557н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2020г., регистрационный № 60007)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		

4	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)
---	--------	--

2.4. Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами *(при наличии ПК)*

Перечень ОТФ и ТФ, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, представлен в Приложении 1.

РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО

3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО

Главной целью ОПОП ВО является подготовка квалифицированных кадров в области ресторанного бизнеса посредством формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, а также развитие профессионально важных качеств личности, позволяющих реализовать сформированные компетенции для эффективной профессиональной деятельности по профилю подготовки.

В области воспитания целью ОПОП ВО является формирование социально-личностных качеств: толерантность, дружелюбие, ответственность, гражданственность, развитие общей культуры у обучающихся.

В области обучения целью ОПОП ВО является:

- формирование у выпускников компетенций, установленных ФГОС ВО и настоящей ОПОП ВО, необходимых для успешного выполнения профессиональной деятельности в области ресторанного бизнеса;
- формирование способности приобретать новые знания, готовности к самосовершенствованию и непрерывному профессиональному образованию и саморазвитию;
- обеспечение многообразия образовательных возможностей обучающихся;
- обеспечение подготовки выпускников, способных активно выстраивать гибкую индивидуальную траекторию профессиональной карьеры, учитывающую специфику и изменчивость условий рынка труда для областей деятельности по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

ОПОП ВО 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования и непрерывность профессионального развития;
- обеспечение обучающимися выбора индивидуальной образовательной траектории;

– практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, учитывающие требования профессионального стандарта (стандартов).

– формирование готовности выпускников ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» к активной профессиональной и социальной деятельности.

3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Абитуриент должен иметь документ установленного (установленного государством) образца о высшем образовании.

3.3. Направленность образовательной программы в рамках направления подготовки

Программа магистратуры направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания – магистр

3.5. Объем (трудоемкость) программы

Объем образовательной программы составляет 120 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану и включает все виды контактной (аудиторной, практики, НИР и др.) и самостоятельной работы обучающихся и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП ВО.

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

3.6. Формы обучения

Формы обучения по образовательной программе магистратуры – очная, заочная.

Использование сетевой формы реализации образовательной программы магистратуры нет.

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий да.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ОВЗ, предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.7. Срок получения образования

Срок получения образования (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

при очной форме обучения устанавливается 2 года;

при заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается на 6 месяцев и составляет 2 года 6 месяцев.

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

3.8. Язык реализации программы

Образовательная программа по направлению подготовки 19.04.04 реализуется на государственном языке Российской Федерации.

3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы (при наличии)

Использование сетевой формы реализации образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания – не предусмотрено.

3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (при наличии)

Часть учебных дисциплин реализуется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий на платформе *Moodle*.

3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии)

Основная образовательная программа частично адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

В результате освоения ОПОП ВО у выпускника должны быть сформированы все компетенции, установленные программой магистратуры: универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Совокупность компетенций, установленных образовательной программой, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность в области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции); 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) (в сфере общественного питания).

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки ИДК-2 _{УК-1} Вырабатывает стратегию действий в области методологии ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований ИДК-4 _{УК-1} Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода ИДК-5 _{УК-1} Использует логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 _{УК-2} Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла ИДК-2 _{УК-2} Оценивает риски и эффективность проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 _{УК-3} Организует и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели ИДК-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов ИДК-3 _{УК-3} Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/ взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные техноло-	ИДК-1 _{УК-4} . Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия.

	гии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-2 _{УК-4} Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1 _{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии; ИДК-2 _{УК-5} Учитывает разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИДК-1 _{УК-6} Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ИДК-2 _{УК-6} Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания. ИДК-2 _{ОПК-1} Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия. ИДК-3 _{ОПК-1} Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа. ИДК-4 _{ОПК-1} Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания.
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИДК-1 _{ОПК-2} Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению. ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей.

		ИДК-3 _{ОПК.2} Разрабатывает мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИДК-1 _{ОПК.3} Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания. ИДК-2 _{ОПК.3} Оценивает риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества. ИДК-3 _{ОПК.3} Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств. ИДК-4 _{ОПК.3} Использование современных методов управления качеством на предприятиях общественного питания.
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИДК-1 _{ОПК.4} Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения. ИДК-2 _{ОПК.4} Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач. ИДК-3 _{ОПК.4} Использует методы моделирования проектировании продукции общественного питания.
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИДК-1 _{ОПК.5} Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно технологических задач. ИДК-2 _{ОПК.5} Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области. ИДК-3 _{ОПК.5} Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания.

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения *(при наличии)*

Не предусмотрены примерной основной образовательной программой.

4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности – технологический				
Организация и осуществление технологического процесса производства кулинарной продукции	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения. Продукция питания различного назначения. Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания. Технологическое оборудование. Производственный процесс. Заготовочные предприятия общественного питания. Центральный офис сети предприятий питания. Нормативная и технологическая документация. Предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.	ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИДК-1.ПК-1. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей ИДК-2.ПК-1 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	ПС «Руководитель предприятия питания»
		ПК-2 Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	ИДК-1.ПК-2. Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия ИДК-2.ПК-2. Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	
Тип задач профессиональной деятельности – организационно-управленческий				
Организация и управление деятельностью предприятий общественного питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения. Продукция питания различного назначения. Методы и сред-	ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИДК-1.ПК-3. Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в	ПС «Руководитель предприятия питания»

	ства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания. Технологическое оборудование.		профессиональной деятельности ИДК-2.ПК-3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	
Организация и управление деятельностью предприятий общественного питания	Производственный процесс. Заготовочные предприятия общественного питания. Центральный офис сети предприятий питания. Нормативная и технологическая документация. Предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.	ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИДК-1.ПК-4. Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов ИДК-2.ПК-4. Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения. Продукция питания различного назначения. Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания. Технологическое оборудование. Производственный процесс. Заготовочные предприятия общественного питания. Центральный офис сети пред-	ПК-5 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ИДК-1.ПК-5 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ИДК-2.ПК-5 Владеет методами научных исследований; ИДК-3.ПК-5.Способен организовать научно-исследовательский процесс	ПС «Руководитель предприятия питания»
		ПК-6 Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать	ИДК-1.ПК-6. Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС; ИДК-2.ПК-6. Апробирует результаты	

	приятный питания. Нормативная и технологическая документация. Предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.	в публичных обсуждениях	научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях.	
Тип задач профессиональной деятельности – проектный				
Разработка проектной документации предприятий общественного питания различных типов	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения. Продукция питания различного назначения. Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания. Технологическое оборудование. Производственный процесс. Заготовочные предприятия общественного питания. Центральный офис сети предприятий питания. Нормативная и технологическая документация. Предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	ИДК-1.ПК-7. Использует программные продукты в области проектирования; ИДК-2.ПК-7. Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3.ПК-7. Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла ИДК-1.ПК-8. Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий; ИДК-2.ПК-8. Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщение отечественного и зарубежного опыта, проведение консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в частности общественного питания

4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО

Матрица компетенций – обязательный элемент ОПОП ВО, соединяющий образовательную программу и ФГОС ВО, в части результатов освоения образовательной программы.

Матрица компетенций отражает процесс реализации универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника при реализации учебных дисциплин (модулей), практик и государственной итоговой аттестации.

Матрица компетенций представлена в Приложениях 2,3.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО

5.1. Структура и объем программы

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
БЛОК 1	Дисциплины (модули)	<i>Не менее 51 з.е.</i>
	Обязательная часть:	28 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	33 з.е.
БЛОК 2	Практика	<i>Не менее 45 з.е.</i>
	Обязательная часть:	-
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	50,0 з.е.
БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация:	<i>Не менее 9 з.е.</i>
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	9,0 з.е.
Объем программы		<i>120 з.е.</i>

5.2. Объем обязательной части образовательной программы

<i>Учебные дисциплины и практики, составляющие обязательную часть образовательной программы (в том числе регламентируемые ФГОС ВО)</i>	Объем в з.е./%
История и философия науки	3,0 з.е./2,5
Педагогика высшей школы	2,0 з.е./1,7
Методология и методы научных исследований	2,0 з.е./1,7
Иностранный язык профессиональной деятельности	4,0з.е./3,33
История культуры России	2,0 з.е./1,7
Охрана труда в отрасли	2,0 з.е./1,7
Договорное право	2,0з.е./1,7
Психология межличностных отношений	2,0з.е./1,7
Научные основы конструирования продуктов питания	3,0 з.е./2,5
Современные методы исследований сырья и продуктов питания	3,0 з.е./2,5
Стратегические бизнес-процессы в предприятиях ресторанного хозяйства	3,0 з.е./2,5
Научно-исследовательская работа	21,5 з.е. / 17,9
<i>Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации</i>	49 з.е./44,1
<i>Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками</i>	Не предусмотрено ФГОС ВО

5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных курсов, дисциплин (модулей), программами практик, другими материалами, иными компонентами, включенными в состав образовательной программы по решению Учебно-методического совета ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; а также оценочными и методическими материалами.

5.3.1. Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков и разделов образовательной программы (учебных дисциплин (модулей), практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость учебных дисциплин (модулей), практик в зачетных единицах, указываются виды учебной работы, формы промежуточной аттестации, а также объем контактной работы в аудиторных часах.

В обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» указан перечень учебных дисциплин (модулей), представленных в п. 5.2. ОПОП ВО и являющихся обязательными для освоения обучающимися вне зависимости от направленности (профиля, магистерской программы, специализации).

В части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», представлены перечень и последовательность учебных дисциплин (модулей), направленных на формирование рекомендуемых профессиональных компетенций и профессиональных компетенций, установленных разработчиком ОПОП ВО самостоятельно.

В соответствии с ФГОС ВО, обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

В соответствии с ФГОС ВО обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Образовательная программа магистратуры содержит две факультативные дисциплины (модули), в объеме 4,0 з.е.

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

5.3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

В целях организации и проведения учебного процесса по программе магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания разработаны и утверждены 28 рабочих программ учебных дисциплин, в том числе факультативных.

5.3.4. Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО в Блок 2 «Практика» входит производственная практика.

В обязательную часть Блока 2 «Практика» образовательной программы магистратуры предусмотрены следующие типы производственной практики:

– Научно-исследовательская работа – 21,5 з.е. направленные на формирование: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-5.

В часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика» образовательной программы включены:

– Производственная организационно-управленческая практика – 6 з.е. направленные на формирование: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ПК-3; ПК-4.

– Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа – 22,5 з.е. направленные на формирование: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8.

В целях организации и проведения практики разработаны и утверждены рабочие программы учебной и производственной практик.

Рабочие программы всех видов и типов практик разработаны на основании приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями).

5.3.5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные материалы по учебным дисциплинам (модулям), практикам и государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены кафедрами ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

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

Текущий (модульный) контроль успеваемости обучающихся осуществляют преподаватели кафедр, которые обеспечивают учебный процесс по учебной дисциплине (модулю), осуществляют руководство практикой обучающихся.

Рубежный контроль учебной деятельности обучающихся предусматривает оценку знаний, умений и навыков по пройденному материалу учебной дисциплины (модуля) на основе результатов текущего контроля. В ходе рубежного контроля оценивается выполнение обучающимися самостоятельной работы. Ру-

бежный контроль проводится в середине каждого учебного семестра. Сроки его проведения определяются календарным учебным графиком на учебный год.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оценивание окончательных результатов обучения по учебным дисциплинам (модулям), в том числе курсового проектирования, прохождения практик и осуществляется в соответствии с учебными планами ОПОП ВО в форме экзаменов и зачетов, аттестации по итогам учебной и производственной практик.

Аттестация по итогам практики служит формой проверки освоения профессиональных умений и навыков, опыта профессиональной деятельности, предусмотренных программами учебной и производственной практик.

Для каждого результата обучения по учебной дисциплине или практике ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» определяет показатели и критерии оценивания, шкалу и процедуры оценивания.

5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации

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

Нормативно-методическое обеспечение по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 09.02.2016 г. № 86, от 28.04.2016 г. № 502 и от 27.03.2020 г. № 490;

Государственная итоговая аттестация по образовательной программе высшего образования – программе магистратуры включает выполнение подготовки к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации обучающихся регламентируются учебным планом и календарным учебным графиком на учебный год, приказами о проведении государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО

Требования к условиям реализации программы магистратуры включают в себя требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.

6.1 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры

6.1.1 Материально-технические условия реализации ОПОП ВО

Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания соответствует требованиям ФГОС ВО.

Помещения – учебные аудитории для проведения занятий, предусмотренных учебным планом ОПОП ВО, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, государственной итоговой аттестации.

Для проведения учебных занятий используется современное мультимедийное оборудование, которое способствует качественному осуществлению образовательного процесса.

Для формирования у обучающихся практических навыков имеются специально оборудованные аудитории, компьютерные классы, лаборатории в соответствии с направленностью магистерской программы, образовательной программы.

В ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» имеется подключение к сети «Интернет» через 2 канала со скоростью передачи данных 200 Мбит/сек, функционирует единая компьютерная сеть, объединяющая 6 учебных корпусов и 4 общежития, хостинг с технической поддержкой сайтов структурных подразделений ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». Технологическая сеть ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» постоянно модернизируется и расширяется, в том числе в связи с запуском СКУД (системы контроля и управления доступом) по всем учебным корпусам и общежитиям университета.

ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» в рамках перехода на импортозамещение изучает рынок российского лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, а также компьютерной и оргтехники российских производителей для обеспечения образовательной деятельности по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Состав программного обеспечения определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости.

Развернуты зоны бесплатного и авторизованного Wi-Fi доступа, которые обеспечиваются 70 точками доступа во всех корпусах и общежитиях ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

Материально-техническая база ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

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

Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) создается под руководством ведущих преподавателей.

К учебно-методическому обеспечению дисциплины также относятся: учебники, учебные пособия, интегрированные учебные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, практикумы, тесты 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 ФГОС ВО 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 направленности ОПОП ВО.

В библиотечный фонд ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» 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, и предоставляют возможность знакомства с последними достижениями науки в области профессиональной деятельности.

Общий фонд Научной библиотеки насчитывает более 1 млн. 592 тыс. док., в т.ч. собственный фонд составляет 601 тыс. документов.

Электронные документы насчитывают 970 тыс. документов, в т.ч. более 72 тыс. электронных документов собственной генерации.

Научные издания составляют 41,7 %, учебная литература – 43,3 %.

Ежегодно в Научную библиотеку поступает около 6 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.

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 ФГОС ВО и имеет доступ к современным информационным базам данных в соответствии с направлениями подготовки.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной и учебно-методической литературы, включает официальные справочные и нормативные документы.

Фонд периодики представлен современными профессиональными печатными и электронными документами, изданными за последние 5 лет, которые отвечают потребностям образовательного процесса Университета.

Фонд научной литературы представлен монографиями, сборниками науч-

ных трудов, материалами конференций, периодическими научными изданиями по направленности ОПОП ВО.

В Научной библиотеке накоплен банк авторских полнотекстовых электронных конспектов лекций преподавателей и рабочих программ учебных дисциплин, которые доступны студентам через Электронную библиотеку 24 часа в сутки. По состоянию на 01.01.2026 г. банк авторских полнотекстовых конспектов лекций насчитывает 4128 документов, рабочих программ учебных дисциплин – 8260 полнотекстовых электронных документов.

В составе фонда Научной библиотеки около 38 тыс. полнотекстовых электронных документов, созданных учеными Университета, среди них 1873 учебников и учебных пособий, 7055 учебно-методических пособий собственной генерации.

Наряду с учебной, научной, справочной литературой в фонде Научной библиотеки содержатся отчеты о научно-исследовательской работе кафедр с 1959 г.

С 1993 г. в Научную библиотеку поступают диссертации, защищенные в Университете, с 2016г. – выпускные квалификационные работы студентов, фонд которых насчитывает 16766 документов.

С 2018/2019 учебного года в образовательный процесс Университета внедрен цифровой сервис ВКР-СМАРТ. Цифровой сервис ВКР-СМАРТ предназначен для проверки на объем заимствования и системного хранения электронных версий выпускных квалификационных работ обучающихся. В настоящее время БД электронных выпускных квалификационных работ насчитывает 9280 электронных документов.

Научная библиотека имеет фонд редких книг 1880-1945 гг. издания, который насчитывает 3367 тыс. документов.

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

Ежегодно Научную библиотеку посещают более 7 тыс. пользователей, которым выдается более 500 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 локальным нормативным актом СУК ПП 2-205/УН «Порядок обеспечения дисциплин учебно-методической литературой» (введен в действие приказом №77оп от 15.05.2024г.)

При составлении «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой» активно используются контент электронной библиотеки и подписных электронно-библиотечных систем. Согласно «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки», «Тематического плана комплектования малобеспеченных дисциплин» проводится анализ обеспеченности дисциплин учебно-методическими документами на всех образовательных уровнях по нормативным и выборочным дисциплинам.

Научная библиотека оснащена современной компьютерной техникой, мультимедийными информационными ресурсами, телекоммуникационными

средствами. Компьютерный парк Научной библиотеки насчитывает 99 компьютеров, которые объединены в локальную сеть и имеют выход в локальную сеть Университета, из них 24 компьютера – АРМ библиотекарей, 74 компьютера – АРМ пользователей, в т.ч. 56 компьютеров имеют выход в Internet; 5 принтеров; 22 МФУ (многофункциональное устройство); демонстрационный экран; 1 сервер; 2 блока бесперебойного питания. Для пользователей организован бесплатный доступ к ресурсам Интернет, зона Wi-Fi.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к ЭБС и электронным библиотекам ведущих научных издательств и ведущих университетов России: ЭБС IPRsmart, ЭБС «Лань», СЕБ «Лань», Университетская библиотека «ONLINE», «Знаниум», «Информо», «Polpred.com», ЭБС «Book on line», Медиакомплекс «Русская история», электронной библиотеке НИБЦ имени академика Л. И. Абалкина РЭУ им. Плеханова, ЭБ БИК Финансового университета при Правительстве Российской Федерации, ЭБ Зональная научная библиотека имени Ю. А. Жданова Южного Федерального Университета, БД РЖ Машиностроение. Оборудование пищевой промышленности, БД «ВНТИД, eLIBRARY.RU, КиберЛенинка, Национальная Электронная Библиотека, АИБС МегоПро.

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 80 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 абонементах Научной библиотеки оборудованы универсальные читательские места, позволяющие работать с документами, как на бумажных, так и на электронных носителях.

Библиотечный фонд имеет необходимый перечень современных профессиональных изданий, которые отвечают потребностям направлений подготовки Университета.

Информационное обеспечение образовательного процесса по ОПОП ВО включает следующие виды электронных образовательных ресурсов:

- **Автоматизированная интегрированная - библиотечная система «МегаПро»**, составной частью которой являются Электронная библиотека. Условия доступа: регистрация по логину и паролю, что позволяет удаленно пользоваться ЭБС с любой точки, имеющей доступ к сети Интернет;

- **полнотекстовая база данных «Учебно-методические документы преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД - 9501 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Лекции преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД – 4128 документов. Условия доступа: с любого ком-

пьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Рабочие программы образовательных дисциплин».** Объем БД – 8260 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Периодические издания ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»».** Объем БД - 69 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Диссертации, защищенные в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»».** Объем БД – 465 документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования;

- **полнотекстовая база данных «Аннотации диссертаций, защищенных в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»».** Объем БД – 475 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Электронные выпускные квалификационные работы студентов ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»».** Объем БД - 9280 документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования;

- **полнотекстовая БД «Стандарты».** Объем БД - 3112 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Патенты».** Объем БД - 151 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Ресурсы свободного доступа».** Объем БД - 111079 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Законы ДНР».** Объем БД - 157 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

Научная библиотека обеспечивает доступ к удаленным информационным ресурсам:

- **электронная библиотечная система IPRsmart** – полнотекстовая база данных, объединяющая новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Объем базы более 75 тыс. документов, в т. ч. учебные документы по различным дисциплинам, научные документы, российские и зарубежные журналы, аудио и видео документы. Контент ЭБС IPRsmart представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования. 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 через сайт Научной библиотеки;

- **электронная библиотечная система «ЛАНЬ».** Объем базы: около

129 тыс. документов. Пользователям доступны классические научные труды, электронные учебные издания, электронные версии периодических изданий в тематических разделах: экономика и менеджмент, право, социально-гуманитарные науки, сельское хозяйство, технологии легкой промышленности и пищевых производств. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей через сайт Научной библиотеки;

- **сетевая электронная библиотека издательства «Лань».** В рамках участия ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» в консорциуме сетевых электронных библиотек пользователям доступно 95,5 тыс. наименований учебных и научных документов от ведущих вузов Российской Федерации. Данный проект объединяет в своем фонде учебную и научную литературу, изданную вузами-участниками, для совместного бесплатного использования. На платформе СЭБ «ЛАНЬ» размещено 783 учебных документов преподавателей Университета. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей через сайт Научной библиотеки;

- **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 145 тыс. документов по всем отраслям знаний. Более 400 издательств, представленных в ЭБС, обеспечивают 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 через сайт Научной библиотеки;

- **электронная библиотечная система «Znanium».** Контент ЭБС представлен учебниками, учебными пособиями, монографиями, периодическими изданиями, справочниками, словарями, энциклопедиями, художественной литературой. Объем базы более 62.2 тыс. документов по всем отраслям знаний. Более 200 издательств, представленных в ЭБС, обеспечивают обучающихся изданиями по основным и узкопрофильным предметам. Для профессорско-преподавательского состава Университета есть возможность размещения и публикации своих научных трудов. Публикациям присваивается ISBN, осуществляется их размещение в РИНЦ, электронная версия публикации размещается в ЭБС «Znanium». Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета через сайт Научной библиотеки;

- **средство массовой информации «Информинфо»** - В Справочнике содержится более 89 тыс. документов, содержащих: нормативные документы в сфере образования, новые федеральные документы с обзорами и пояснениями, актуальные региональные документы в сфере образования (более 80 тыс.); рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); учебно-методическое сопровождение различных видов учебной деятельности обучающихся; документационное сопровождение системы менеджмента

качества образовательной организации; программы сопровождения первокурсников в адаптационный период; учебники, учебные и учебно-методические пособия (УМК дисциплин, модулей), разработанные педагогическими работниками (более 9 тыс.). Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей через сайт Научной библиотеки.

- **электронная библиотечная система «Book on Lime»** издательства ООО «Книжный Дом Университета». В ЭБС включено более 1500 учебников, учебно-методических пособий, монографий, сборников и статей преподавателей высших учебных заведений, ученых и специалистов из различных регионов Российской Федерации, и ближнего зарубежья. Сервис для online-обучения позволяет вести занятия с группой, давать задания, вести переписку, подбирать литературу. Для профессорско-преподавательского состава Университета есть возможность размещения и публикации своих научных трудов. Электронной публикации присваивается ISBN и осуществляется размещение в РИНЦ. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета через сайт Научной библиотеки;

- **электронная библиотека Научно-информационного библиотечного центра имени академика Л. И. Абалкина РЭУ им. Плеханова.** В соответствии с Соглашением о взаимодействии с «Российским экономическим университетом имени Г.В. Плеханова» пользователям ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» предоставлен доступ к электронным ресурсам электронной библиотеки НИБЦ имени академика Л.И. Абалкина, это коллекция электронных версий изданий современной научной, учебной и научно-методической литературы и периодических изданий издательства РЭУ имени Г.В. Плеханова, а также редких книг и периодических изданий из библиотечного фонда.

Для пользователей Научной библиотеки предоставлен доступ к электронным документам в количестве 2565 изданий.

Электронные ресурсы предназначены для online-чтения текстов (без возможности скачивания). Доступ к электронным ресурсам осуществляется по логину и паролю.

- **электронная библиотека Библиотечно-информационного комплекса Финансового института при Правительстве РФ** - информационная система, обеспечивающая формирование и хранение материалов учебного, учебно-методического, научного и другого назначения в электронном виде, содержат монографии, учебную и учебно-методическую литературу, диссертации и авторефераты, научные статьи из периодических изданий и другие материалы, опубликованные издательством Финансового университета. Объем базы более 36,5 тыс. документов. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета через сайт Научной библиотеки;

- **электронная библиотека Зональной научной библиотеки имени Ю.А. Жданова Южного федерального университета** - предоставляет доступ к коллекциям учебных и научных ресурсов, изданных ЮФУ. Объем базы более 30,9 тыс. документов. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки;

– **медиакомплекс «Русская история»**. Объем - более 2184 книг, включая дореволюционные издания, научную и учебную литературу, альбомы исторической живописи и иные издания, необходимые при проведении уроков истории, краеведческих мероприятий, а также патриотического воспитания молодежи. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки;

– **электронно-библиотечной системе Polpred**. Является источником полнотекстовых публикаций информационных агентств и деловой прессы по отраслям за 20 лет. Объем архива – более 5 млн. сюжетов. В рубрикаторе ЭБС: 110 отраслей и подотраслей; 8 Федеральных округов Российской Федерации; 250 стран, территорий и регионов; 600 источников; 190 000 материалов в «Главном», в том числе 90 000 авторских статей и интервью 30 000 персон. Регистрация по IP-адресам в локальной сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, с домашних компьютеров пользователей через сайт Научной библиотеки;

– 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 38 млн. научных статей и публикаций, электронные версии более 7900 российских научно-технических журналов, из которых свыше 6646 - в бесплатном открытом доступе. Предоставлена в пользование бессрочно;

– 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: 5,5 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.

Все электронные библиотечные системы, на которые подписана Научная библиотека, адаптированы для работы с мобильными устройствами.

Всем обучающимся, в случае применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, Научная библиотека обеспечивает удаленный доступ 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.

6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО

Реализация ОПОП ВО осуществляется научно-педагогическими работниками ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». Для подготовки обучающихся по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания привлекаются специалисты в области технологии, химии, информационных технологий, контроля, имеющие ученые степени, ученые звания и научные труды.

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

Реализация программы магистратуры обеспечивается педагогическими работниками ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также лицами, привлекаемыми Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях.

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

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

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры должно осуществляться научно-педагогическим работником ДОННУЭТ, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

6.3. Характеристика социально-культурной среды ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», обеспечивающей формирование универсальных компетенций

В ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» создана благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования универсальных компетенций и всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП ВО 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 ФГОС ВО. В течение учебного процесса проводится постоянное совершенствование содержания учебных дисциплин (модулей) в соответствии с потребностями национальной экономики, разрабатываются новые методические документы, учитываются требования новых нормативных документов Российской Федерации и т. п.

ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» 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.

Международная деятельность ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» развивается по следующим направлениям:

- участие в редколлегиях научных журналов;
- проведение и участие научно-педагогических работников ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» в научных мероприятиях;
- разработка и выполнение совместных с вузами-партнерами научно-исследовательских программ;
- повышение квалификации научно-педагогических работников;
- участие в спортивных соревнованиях;
- членство в профессиональных ассоциациях и объединениях и др.

В период с 2014 г. по 2025 г. были заключены двусторонние договоры (соглашения) о сотрудничестве с 107 образовательными организациями и промышленными партнерами, из них 94 двухсторонних договора с ведущими университетами и институтами Российской Федерации, такими как:

- ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»;
- ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»;

– Оренбургский институт путей сообщения – филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный университет путей сообщения»;

– 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»;

– ФГБОУ «Саратовский Национальный исследовательский государственный университет имени Н.Г. Чернышевского»;

– ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»;

– ФГБОУ ВО «Ухтинский государственный технический университет»;

– ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»;

– ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»;

– ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»;

– ФГБОУ ВО «Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»;

– ФГБОУ ВО «Тюменский государственный институт культуры»;

– БУВО Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Сургутский государственный университет»;

– ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет»;

– ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет»;

– 4 договора с университетами Луганской Народной Республики;

– 1 договор с университетом Республики Южная Осетия, 1 договор с университетом Республики Абхазия;

– 2 договора с Республикой Беларусь и другие.

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

Следует отметить, что, как и в предыдущие года продолжается практика сотрудничества без официального оформления договоров с такими университетами, как: Евразийский национальный университет им. Л. Н. Гумилева (г. Астана, Республика Казахстан); Евразийский технологический университет (г. Алматы, Республика Казахстан); Витебский государственный технологический университет (г. Витебск, Республика Беларусь) и др.

Значительная часть соглашений предусматривает возможности для сотрудничества по широкому спектру направлений: академическая мобильность, стажировки, совместные исследования, организация и проведение конференций, вебинаров, семинаров, культурно-патриотических мероприятий.

Дальнейшее развитие международных и интеграционных связей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» предполагает: углубление сотрудничества с зарубежными вузами, развитие образовательных связей со странами Центральной и Восточной

Азии, странами СНГ; развитие академической мобильности обучающихся и преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»; участие в международных грантовых программах; продолжение практики переподготовки кадров, повышение квалификации, а также участия в конгрессно-выставочных мероприятиях (offline и online) на базах университетов ближнего и дальнего зарубежья, направленных на получение опыта и выработку устойчивых партнерских связей.

6.4. Финансовые условия реализации ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата (магистратуры, специалитета) осуществляется в соответствии с Общими требованиями к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере высшего образования и дополнительного профессионального образования для лиц, имеющих или получающих высшее образование, молодежной политики, применяемых при расчете объема субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением, утвержденными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 марта 2021 г. №209.

Определение значений составляющих базовых нормативов затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг осуществляется с учетом натуральных показателей трудовых, материальных и технических ресурсов, используемых для оказания государственной (муниципальной) услуги.

Значения натуральных показателей ресурсов устанавливаются нормативными правовыми актами Российской Федерации, в том числе нормативными правовыми актами органов государственной власти субъектов Российской Федерации, муниципальными правовыми актами, а также межгосударственными, национальными (государственными) стандартами Российской Федерации, строительными нормами и правилами, санитарными нормами и правилами, стандартами, порядками и регламентами оказания государственных (муниципальных) услуг.

РАЗДЕЛ 7. 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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

1. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (ПП 2-248/УН);
2. Порядок организации учебного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (ПП 2-181/УН);

3. Порядок разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата (магистратуры, специалитета) (ПП 2-143/УН);
4. Положение об ускоренном обучении при реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры (ПП 2-148/УН);
5. Положение, устанавливающее язык (языки) образования по реализуемым образовательным программам (ПП 2-280/УН);
6. Порядок разработки и утверждения учебных планов (ПП 2-269/УН);
7. Порядок формирования элективных учебных дисциплин (ПП 2-146/УН);
8. Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем (ПП 2-145/УН);
9. Положение о самостоятельной работе обучающихся (ПП 2-160/УН);
10. Порядок организации учебного процесса по факультативным учебным дисциплинам (ПП 2-221/УН);
11. Положение об оценивании учебной деятельности обучающихся (ПП 2-157/УН);
12. Порядок проведения текущего (модульного) контроля успеваемости (ПП 2-151/УН);
13. Порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» (ПП 2-144/УН);
14. Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования (ПП 2-229/УН);
15. Регламент организации практической подготовки при проведении практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования (ПП 2-230/УН);
16. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (ПП 2-150/УН);
17. Положение о выпускной квалификационной работе по основным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры (ПП 2-154/УН);
18. Положение о комплекте оценочных материалов по основной профессиональной образовательной программе высшего образования (ПП 2-291/УН);
19. Порядок организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ПП 2-175/УН);
20. Положение об организации учебно-методической работы (ПП 2-161/УН);
21. Порядок обеспечения дисциплин учебно-методической литературой (ПП 2-205/УН);
22. Положение о формировании библиотечного фонда (ПП 2-164/УН);
23. Порядок книгообеспеченности пользователей (ПП 2-165/УН);
24. Положение об электронной информационно-образовательной среде (ПП 2-188/УН);
25. Положение об официальном веб-сайте Университета (ПП 2-121/УН).

Перечень

**обобщенных трудовых функций и функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника
программы магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (под-уровень) квалификации
22.004 Специалист в области биотехнологий продуктов питания	Е	Стратегическое управление развитием производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	7	Разработка новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Е/01.7	7
				Управление испытаниями и внедрением новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Е/02.7	7
22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	Е	Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	7	Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Е/01.7	7
				Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Е/02.7	7
22.008 Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности	С	Информационно-аналитическая поддержка принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности	7	Создание маркетинговой информационной системы организации для поддержки принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности	С/01.7	7
				Информационно-аналитическое обеспечение формирования маркетинговой стратегии организации на основе мониторинга, анализа и прогнозирования товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности	С/02.7	7
33.008 Руководитель предприятия питания	С	Стратегическое управление развитием предприятия питания	7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	С/01.7	7
				Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	С/02.7	
				Управление проектами и изменениями на предприятии питания	С/03.7	

Матрица соответствия универсальных и общепрофессиональных компетенций и составных частей ОПОП ВО

Структура учебного плана	КОМПЕТЕНЦИИ / ИНДИКАТОРЫ					
	Универсальные компетенции					
Б.1 Дисциплины (модули)	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6
<i>Обязательная часть</i>						
Б1.О.01 История и философия науки	ИДК-1-5					
Б1.О.02 Педагогика высшей школы					ИДК-1-2	
Б1.О.03 Методология и методы научных исследований						
Б1.О.04 Иностранный язык профессиональной деятельности				ИДК-1-2		
Б1.О.05 История культуры России					ИДК-1-2	
Б1.О.06 Охрана труда в отрасли						
Б1.О.07 Договорное право						ИДК-1-2
Б1.О.08 Психология межличностных отношений			ИДК-2			
Б1.О.09 Научные основы конструирования продуктов питания						
Б1.О.10 Современные методы исследований сырья и продуктов питания						
Б1.О.11 Стратегические бизнес-процессы в предприятиях ресторанного хозяйства						
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>						
Б1.В.01 Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях						
Б1.В.02 Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании						
Б1.В.03 Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)						
Б1.В.04 Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве						
Б1.В.05 Социально-экономическая эффективность предприятий отрасли						
Б1.В.06 Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии						
Б1.В.07 Экономика и организация предпринимательской деятельности						
Б1.В.08 Технология специальных продуктов		ИДК-1-2				
Б1.В.09 Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания						

Б1.В.ДВ.01 Дисциплины (модули) по выбору 1(ДВ.1)						
Б1.В.ДВ.01.01 Математико-статистические методы исследований и системный анализ				ИДК-1-2		
Б1.В.ДВ.01.02 Статистическая обработка экспериментальных данных						
Б1.В.ДВ.02 Дисциплины (модули) по выбору 2(ДВ.2)						
Б1.В.ДВ.02.01 Диетология и диетотерапия						
Б1.В.ДВ.02.02 Гигиена и экспертиза кулинарной продукции						
Б1.В.ДВ.03 Дисциплины (модули) по выбору 3(ДВ.3)						
Б1.В.ДВ.03.01 Математическое моделирование производства пищевых продуктов		ИДК-1-2				
Б1.В.ДВ.03.02 Математическое моделирование технологических процессов пищевых продуктов		ИДК-1-2				
Б.2 Практика						
<i>Обязательная часть</i>						
Б2.О.01(Н) Научно-исследовательская работа	ИДК-1-5	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2		ИДК-1-2
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>						
Б2.В.01(П) Производственная организационно-управленческая практика	ИДК-1-5	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2
Б2.В.02(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ИДК-1-5	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2
Б.3 Государственная итоговая аттестация						
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ИДК-1-5	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2
ФТД. Факультативные учебные дисциплины						
ФТД.01 Стратегический маркетинг в ресторанном хозяйстве						
ФТД.02 Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства						

Матрица соответствия общепрофессиональных компетенций и составных частей ОПОП ВО

Структура учебного плана	КОМПЕТЕНЦИИ / ИНДИКАТОРЫ				
	Общепрофессиональные компетенции				
Б.1 Дисциплины (модули)	ОПК-1	ОПК -2	ОПК -3	ОПК -4	ОПК -5
<i>Обязательная часть</i>					
Б1.О.01 История и философия науки					
Б1.О.02 Педагогика высшей школы					
Б1.О.03 Методология и методы научных исследований					ИДК-1-3
Б1.О.04 Иностранный язык профессиональной деятельности					
Б1.О.05 История культуры России					
Б1.О.06 Охрана труда в отрасли		ИДК-1-3			
Б1.О.07 Договорное право					
Б1.О.08 Психология межличностных отношений					
Б1.О.09 Научные основы конструирования продуктов питания			ИДК-1-4		
Б1.О.10 Современные методы исследований сырья и продуктов питания				ИДК-1-3	
Б1.О.11 Стратегические бизнес-процессы в предприятиях ресторанного хозяйства	ИДК-2-4				
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>					
Б1.В.01 Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях					
Б1.В.02 Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании					
Б1.В.03 Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)					
Б1.В.04 Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве					
Б1.В.05 Социально-экономическая эффективность предприятий отрасли					
Б1.В.06 Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии					
Б1.В.07 Экономика и организация предпринимательской деятельности					
Б1.В.08 Технология специальных продуктов					
Б1.В.09 Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания					
Б1.В.ДВ.01 Дисциплины (модули) по выбору 1(ДВ.1)					
Б1.В.ДВ.01.01 Математико-статистические методы исследований и системный анализ					
Б1.В.ДВ.01.02 Статистическая обработка экспериментальных данных					

Б1.В.ДВ.02 Дисциплины (модули) по выбору 2(ДВ.2)					
Б1.В.ДВ.02.01 Диетология и диетотерапия					
Б1.В.ДВ.02.02 Гигиена и экспертиза кулинарной продукции					
Б1.В.ДВ.03 Дисциплины (модули) по выбору 3(ДВ.3)					
Б1.В.ДВ.03.01 Математическое моделирование производства пищевых продуктов					
Б1.В.ДВ.03.02 Математическое моделирование технологических процессов пищевых продуктов					
Б.2 Практика					
<i>Обязательная часть</i>					
Б2.О.01(Н) Научно-исследовательская работа					ИДК-1-3
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>					
Б2.В.01(П) Производственная организационно-управленческая практика					
Б2.В.02(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					
Б.3 Государственная итоговая аттестация					
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ИДК-1-4	ИДК-1-3	ИДК-1-4	ИДК-1-3	ИДК-1-3
ФТД. Факультативные учебные дисциплины					
ФТД.01 Стратегический маркетинг в ресторанном хозяйстве			ИДК-1-4		
ФТД.02 Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства					

Матрица соответствия профессиональных компетенций и составных частей ОПОП ВО

Структура учебного плана	КОМПЕТЕНЦИИ / ИНДИКАТОРЫ							
	Профессиональные компетенции							
Б.1 Дисциплины (модули)	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8
<i>Обязательная часть</i>								
Б1.О.01 История и философия науки								
Б1.О.02 Педагогика высшей школы								
Б1.О.03 Методология и методы научных исследований								
Б1.О.04 Иностранный язык профессиональной деятельности								
Б1.О.05 История культуры России								
Б1.О.06 Охрана труда в отрасли								
Б1.О.07 Договорное право								
Б1.О.08 Психология межличностных отношений								
Б1.О.09 Научные основы конструирования продуктов питания								
Б1.О.10 Современные методы исследований сырья и продуктов питания								
Б1.О.11 Стратегические бизнес-процессы в предприятиях ресторанного хозяйства								
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>								
Б1.В.01 Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях								ИДК-1-2
Б1.В.02 Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании						ИДК-1-2		
Б1.В.03 Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)							ИДК-1-3	
Б1.В.04 Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве							ИДК-1-3	
Б1.В.05 Социально-экономическая эффективность предприятий отрасли			ИДК-1-2					
Б1.В.06 Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии		ИДК-1-2						
Б1.В.07 Экономика и организация предпринимательской деятельности				ИДК-1-2				
Б1.В.08 Технология специальных продуктов								
Б1.В.09 Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания				ИДК-1-2				
Б1.В.ДВ.01 Дисциплины (модули) по выбору 1(ДВ.1)								

Б1.В.ДВ.01.01 Математико-статистические методы исследований и системный анализ								
Б1.В.ДВ.01.02 Статистическая обработка экспериментальных данных					ИДК-1-3			
Б1.В.ДВ.02 Дисциплины (модули) по выбору 2(ДВ.2)								
Б1.В.ДВ.02.01 Диетология и диетотерапия	ИДК-1-2							
Б1.В.ДВ.02.02 Гигиена и экспертиза кулинарной продукции	ИДК-1-2							
Б1.В.ДВ.03 Дисциплины (модули) по выбору 3(ДВ.3)								
Б1.В.ДВ.03.01 Математическое моделирование производства пищевых продуктов								
Б1.В.ДВ.03.02 Математическое моделирование технологических процессов пищевых продуктов								
Б.2 Практика								
<i>Обязательная часть</i>								
Б2.О.01(Н) Научно-исследовательская работа								
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>								
Б2.В.01(П) Производственная организационно-управленческая практика			ИДК-1-2	ИДК-1-2				
Б2.В.02(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2
Б.3 Государственная итоговая аттестация								
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2
ФТД. Факультативные учебные дисциплины								
ФТД.01 Стратегический маркетинг в ресторанном хозяйстве								
ФТД.02 Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства			ИДК-1-2					