

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дрожжина Светлана Владимировна
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.11.2024 15:31:10
Уникальный программный ключ:
7bfbf7f58f4af5b6ed3db5d74de97abcb66ff48e

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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



УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

С.В. Дрожжина

Приказ от «18» «03» 2024 г. № 1380п

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

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

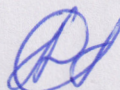
**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТЬ)
19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МАГИСТРАТУРА**

Донецк – 2024

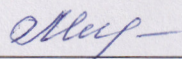
**РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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



К. А. Антошина

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



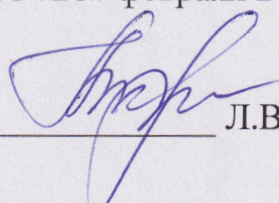
Т. А. Милохова

Рассмотрено на заседании кафедры
технологии и организации
производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
(протокол № 14 от «26» февраля 2024 г.)

Рассмотрено на заседании
Ученого совета факультета
ресторанно-гостиничного бизнеса
(протокол № 7 от «26» февраля 2024 г.)

ОДОБРЕНО

на Учебно-методическом Совете ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
(протокол № 7 от «28» февраля 2024 г.)

Председатель  Л.В. Крылова

© Коллектив авторов, 2024
© ФГБОУ ВО «Донецкий националь-
ный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»,
2024 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 сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника	7
2.1.2	Тип (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	11
3	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО	11
3.1	Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО	11
3.2	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	12
3.3	Направленность образовательной программы в рамках направления подготовки	12
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	20
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	23
5.3.3	Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	23
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	25
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	27
6.2	Кадровые условия реализации ОПОП ВО	34
6.3	Характеристика социально-культурной среды ФГБОУ ВО «ДОННУ-ЭТ», обеспечивающей формирование универсальных компетенций	35
6.4	Финансовые условия реализации ОПОП ВО	37
7	ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	37
	ПРИЛОЖЕНИЯ	39

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 профессионального (-ых) стандарта (- ов).

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 «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ;

– Постановления Правительство Российской Федерации «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» от 11.11.2023 г. №1678;

– 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 Феде-

рации 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»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» с изменениями внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.08.2016 г. № 1065;

– 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, 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;

– Устава 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 30.03.2023 г. № 344;

– локальные акты ДОННУЭТ.

1.3. Перечень сокращений

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

з.е. – зачетная единица;

ИДК – индикатор достижения компетенции;

ИСУОО – информационная система управления образовательной организацией;

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;

педагогический.

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;
- 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;
	Организационно-управленческая деятельность	– планирование и управление индустриальным производством кулинарной продукции	- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
	Научно-исследовательская деятельность	– организация и осуществление научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	- технологическое оборудование; - производственный процесс; - заготовочные предприятия общественного питания;
	Проектная деятельность	– поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по индустриальному производству кулинарной продукции	- центральный офис сети предприятий питания; - нормативная и технологическая документация
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги)	Технологическая деятельность	– разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000; – применение методов критических контроль-	– предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.

<p>гостеприимства, общественное питание и прочее) (в сфере общественного питания)</p>		<p>ных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания; – повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; – повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве 	
	<p>Организационно-управленческая деятельность</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.

		<p>технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания; – разработка новых конкурентоспособных концепций; – разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов; – установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания; – подбор и развитие персонала, оплата его труда; – политика закупок продуктов и управление запасами; – стратегия развития процесса продаж; – разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей; – контроль за документооборотом на предприятии питания; – оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям. 	
	Научно-исследовательская деятельность	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – продовольственное сырье растительного и животного происхождения, - продукция питания различного назначения, -технологические процессы их производства – методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания
	Проектная деятельность	– разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по рекон-	- предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имею-

		<p>струкции и открытию предприятия питания;</p> <p>– оценка рисков при управлении проектами реконструкции и открытия предприятия питания;</p> <p>– подбор и расчеты технологического оборудования, его размещения и монтажа;</p> <p>– контроль, оценка качества и приемка строительного-монтажных работ в соответствии с проектом после реконструкции;</p> <p>– разработка проектов нормативно-технической и технологической документации предприятий</p>	<p>щие функции кулинарного производства.</p>
--	--	---	--

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 (Приложение 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

В рамках направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы магистратуры – магистр.

3.5. Объем (трудоемкость) программы

Объем программы магистратуры составляет 120 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры 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, очно-заочная, 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 по программе магистратуры (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года;

- в очно-заочной или заочной формах обучения увеличивается не менее чем на 3 месяца и не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;

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

3.8. Язык реализации программы

Образовательная программа магистратуры реализуется на государственном языке Российской Федерации.

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

Сетевая форма реализации образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания – *не используется*.

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 дея-

тельность 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, выработать 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, выработать стратегию действий в области научных исследований ИДК-4 _{УК-1} Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода
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 технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-1 _{УК-4} . Применяет современные коммуникативные технологии 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 анали-	ИДК-1 _{УК-5} Анализирует важнейшие идео-

модействие	зирать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	логические 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	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	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержден приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 07.05.2015 г. № 281 н. Ц/02.7 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
		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	Предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства	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 профессиональной деятельности ИДК-2.ПК-3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержден приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 07.05.2015 г. № 281 н. Ц/02.7 Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на

			деятельности	рынке труда, обобщение отечественного и зарубежного опыта, проведение консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в частности общественного питания
Организация и управление деятельностью предприятий общественного питания		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; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания	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	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержден приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 07.05.2015 г. № 281 н. Ц/02.7 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
		ПК-6 Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, готовить материалы и участвовать в публичных обсуждениях	ИДК-1.пк-6. Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС; ИДК-2.пк-6. Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях.	
Тип задач профессиональной деятельности – проектный				
Разработка проектной документации предприятий общественного питания	Предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий об-	ИДК-1.пк-7. Использует программные продукты в области проектирования; ИДК-2.пк-7. Разрабатывает	Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляе-

различных типов	кулинарного производства	щественного питания разных типов	вает технико- экономическое обоснование проекта; ИДК-3.ПК-7. Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла	мым к выпускникам на рынке труда, обобщение отечественного и зарубежного опыта, проведение консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в частности общественного питания
		ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	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	
Тип задач профессиональной деятельности – педагогический				
Преподавание по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования в сфере общественного питания и проведение профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования в сфере общественного питания	Организации профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования научные организации, занимающиеся исследованиями в области общественного питания органы государственной власти, занимающиеся вопросами государственного регулирования для сферы общественного питания	ПК-9 Способен применять дистанционные технологии повышения квалификации персонала предприятий общественного питания	ИДК-1ПК-9 Демонстрирует навыки проведения анализа дистанционных технологий повышения квалификации персонала. ИДК-2ПК-9 Демонстрирует умение проводить анализ материально-технических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий общественного питания в регионах за счет использования дистанционных технологий.	Профессиональный стандарт "Педагог дополнительного образования детей и взрослых", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 г. N 298н

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:	38 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	25 з.е.
БЛОК 2	Практика	<i>Не менее 45 з.е.</i>
	Обязательная часть:	48 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	- з.е.
БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация:	<i>Не менее 9 з.е.</i>
	Государственный экзамен	1,5 з.е.
	Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы	7,5 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	4,0 з.е./3,33
История культуры России	3,0 з.е./2,5
Охрана труда в отрасли	2,0 з.е./1,7
Экономика и организация предпринимательской деятельности	4,0 з.е./3,33
Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии	6,0 з.е./5,0
Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	3,0 з.е./2,5
Технология специальных продуктов	3,0 з.е./2,5
Научные основы конструирования продуктов питания	3,0 з.е./2,5
Современные методы исследований сырья и продуктов питания	3,0 з.е./2,5
Организационно-управленческая практика	6,0 з.е./5,0
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	21 з.е. / 17,5
Научно-исследовательская работа студентов (НИР)	21 з.е. / 17,5
<i>Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации</i>	86,0 з.е. / 71,76
<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)

Образовательная программа по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания содержит элективные дисциплины (модули), в объеме 9,0 з.е.

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 29 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.

Обязательной частью Блока 2 «Практика» образовательной программы магистратуры предусмотрены следующие типы производственной практики:

– Научно-исследовательская работа – 21,0 з.е. направленные на формирование: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-5

– 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 – 21 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; ПК-9.

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, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652.

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

Оценка по результатам рубежного контроля учебной деятельности обучающихся формируется путем сопоставления суммы набранных баллов по результатам текущего контроля с максимально возможным количеством баллов на момент проведения рубежного контроля, которые внесены преподавателем учебной дисциплины (модулю) в подсистему ИСУОО «Единый электронный журнал» накануне рубежного контроля. Программный продукт ИСУОО автоматически определяет общую сумму баллов за все виды учебной деятельности.

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 государственный экзамен, а также подготовку к защите и процедуру защиты 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 и процедуре проведения государственного экзамена, а также 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 учебных занятий, предусмотренных учебным планом ОПОП ВО магистратуры, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах учебных дисциплин (модулей), программ практик, государственной итоговой аттестации.

Для проведения лекционных учебных занятий имеются наборы демонстрационного оборудования, обеспечивающие визуальное восприятие учебного материала. Для формирования у обучающихся практических навыков имеются специально оборудованные аудитории, компьютерные классы, лаборатории в соответствии с направленностью (профилем, магистерской программой, специализацией) образовательной программы.

ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

В ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» имеются подключения к сети Интернет через 2 канала со скоростью передачи данных по 200 Мбит/сек., функционирует единая компьютерная сеть, объединяющая 6 учебных корпусов, хостинг с технической поддержкой сайтов структурных подразделений ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». Технологическая сеть ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» постоянно модернизируется и расширяется.

Развернута зона бесплатного и авторизованного Wi-Fi доступа, которая обеспечивается 40 точками доступа во всех корпусах 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 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 1321355 тыс. док., в т.ч. собственный фонд составляет 642 270 документов.

Электронные документы насчитывают 740 254 документов, в т.ч. 61169 электронных документов собственной генерации.

Научные издания составляют 45,9 %, учебная литература – 36,7 %.

Ежегодно в Научную библиотеку поступает около 7 тыс. новых документов, в том числе: интегрированные учебники и учебные пособия, монографии, методические разработки преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», конспекты лекций, диссертации и авторефераты диссертаций, стандарты, другие печатные и электронные документы.

В Научной библиотеке накоплен банк авторских полнотекстовых электронных конспектов лекций преподавателей и рабочие программ учебных дисциплин, которые доступны студентам через Web-каталог библиотеки 24 часа в сутки. По состоянию на 01.01.2023 г. банк авторских полнотекстовых конспектов лекций насчитывает 3939 документов, рабочих программ учебных дисциплин – 7127 полнотекстовых электронных документов.

В составе фонда Научной библиотеки более 23,3 тыс. полнотекстовых электронных документов, созданных учеными ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», среди них 1536 учебников и учебных пособий, 6612 учебно-методических пособий собственной генерации.

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

С 1993г. в Научную библиотеку поступают диссертации, защищенные в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», с 2016г. – выпускные квалификационные работы студентов, фонд которых насчитывает 11226 документов.

В 2018/2019 учебном году в образовательный процесс ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» внедрен программный продукт ВКР-ВУЗ. Платформа ВКР-ВУЗ предназначена для проверки на объем заимствования и системного хранения электронных версий выпускных квалификационных работ обучающихся. В настоящее время БД электронных выпускных квалификационных работ насчитывает 5145 электронных документов.

Научная библиотека имеет фонд редких книг 1880-1945 гг. издания, который насчитывает 3367 тыс. документов, 133 наименования из этого фонда вошли во Всеукраинский Реестр редких и ценных изданий.

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

Ежегодно Научную библиотеку посещают более 7,5 тыс. пользователей, которым выдается более 450 тыс. документов.

С целью повышения качества учебно-методического обеспечения учебного процесса в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» применяются «Карты книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки» в соответствии с Инструкцией СУК ПП 2-205/УН «Порядок обеспечения дисциплин учебно-методической литературой».

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

В 2019/2020 учебном году в работу Научной библиотеки внедрен модуль «Книгообеспеченность» на базе ЭБС IPRsmart, в который введены все учебные дисциплины по образовательным программам бакалавриата и магистратуры. К учебным дисциплинам прикреплено более 55 тыс. учебников и учебных пособий по образовательным программам ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» содержащихся в ЭБС APRsmart.

Научная библиотека оснащена современной компьютерной техникой,

мультимедийными информационными ресурсами, телекоммуникационными средствами. Компьютерный парк Научной библиотеки насчитывает 58 компьютеров, которые объединены в локальную сеть и имеют выход в локальную сеть ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», из них 22 компьютеров – АРМ библиотекарей, 36 компьютеров – АРМ пользователей; 3 сканера для сканирования текстов; 6 принтеров, из них 4 лазерные; МФУ (многофункциональное устройство); демонстрационный экран; 2 сервера; блок бесперебойного питания. Для пользователей организован бесплатный доступ к ресурсам Интернет, зоне Wi-Fi.

Каждая из дисциплин, которая изучается студентами ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», обеспечена в Научной библиотеке учебно-методическими документами ведущих российских авторов.

Электронный каталог Научной библиотеки содержит свыше 582,2 тыс. записей и объединяет информацию о документах и пользователях, что позволяет оперативно руководить процессами формирования и распределения фонда, книгообеспеченностью образовательного процесса.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к ЭБС и электронным библиотекам ведущих научных издательств и ведущих университетов России: ЭБС IPRsmart, ЭБС «Лань», СЕБ «Лань», ЭБС «Book on line», Университетская библиотека «ONLINE», «Polpred.com», «Информо», 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 Федеральная Университета, БД РЖ Машиностроение. Оборудование пищевой промышленности, БД «ВНТИД, eLIBRARY.RU, КиберЛенинка, Национальная Электронная Библиотека, АБИС UNILIB.

Взаимодействуя с агрегаторами цифровых ресурсов, Научная библиотека последовательно расширяет доступ к информации и знаниям для своих пользователей. Расширены возможности пользователей при работе с ЭБС, к которым Научная библиотека обеспечивает доступ: обеспечивается доступ без дополнительной регистрации к более 70 тыс. полнотекстовым электронным документам, реализован дополнительный бесплатный доступ к платным издательским коллекциям и коллекциям ведущих университетов РФ, запущена процедура бесшовной интеграции ЭБС с электронными образовательными ресурсами Научной библиотеки, открыта удаленная регистрация пользователей в ЭБС с домашних компьютеров.

В читальных залах и на абонементных 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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

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

- **Автоматизированная библиотечная информационно-поисковая система «UNILIB UC»** Научной библиотеки, составными частями которой явля-

ются электронный каталог и Web-каталог. Условия доступа: регистрация по пин-кодам, что позволяет удаленно пользоваться ЭБС с любой точки, имеющей доступ к сети Интернет;

- **Электронный каталог АБИС «UNILIB UC»** предоставляет информацию о 571,5 тыс. собственных печатных и 61,2 тыс. полнотекстовых электронных документов собственной генерации. Условия доступа: автоматизированные рабочие места «Пользователь» в читальных залах Научной библиотеки и компьютерных классах по локальной сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»;

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

- **полнотекстовая база данных «Учебно-методические документы преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».** Объем БД - 8356 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных «Лекции преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».** Объем БД - 3936 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных «Рабочие программы образовательных дисциплин».** Объем БД - 7127 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных «Периодические издания ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».** Объем БД - 65 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных «Диссертации, защищенные в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».** Объем БД - 413 документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования;

- **полнотекстовая база данных «Авторефераты диссертаций, защищенных в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».** Объем БД - 397 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая БД «Электронные выпускные квалификационные работы студентов ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».** Объем БД - 5145 документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования;

- **полнотекстовая БД «Стандарты».** Объем БД - 2738 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» и Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Патенты».** Объем БД - 146 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» и Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Ресурсы свободного доступа».** Объем БД - 10587 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Законы ДНР».** Объем БД - 157 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Научной библиотеки.

Научная библиотека обеспечивает доступ к удаленным информационным ресурсам:

- **электронная библиотечная система ЭБС IPRsmart** российская полнотекстовая база данных, объединяющая новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Объем базы более 170 тыс. документов, в т. ч. более 52,7 - учебных и научных документов по различным дисциплинам, более 30,8 тыс. научных документов, более 16, 2 тыс. наименований российских и зарубежных журналов, более 32,0 тыс. аудио и видео документов, 69,4 тыс. документов из фондов Российских библиотек. 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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», с домашних компьютеров пользователей;

- **электронная библиотечная система «ЛАНЬ».** Объем базы: более 87,1 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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей;

- **сетевая электронная библиотека издательства «Лань».** В рамках участия ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» в консорциуме сетевых электронных библиотек пользователям доступно 58,5 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 117 учебных документов преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», с домашних компьютеров для зарегистрированных

пользователей;

- **электронно-библиотечной системе «BookonLime»** издательства ООО «Книжный дом Университета». В ЭБС включено более 1400 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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»;

- **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 130 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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»;

- **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 2388 изданий, из них:

√ научные издания – 159 док.;

√ периодика – 265 док;

√ Плехановские чтения – 123 док;

√ Труды Вольного экономического общества – 36 док.;

√ учебные издания – 699 док.; √ тематические коллекции – 1106 док.

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 моно-

графии, 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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»;

- **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 20,4 тыс. документов. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки.

- **средство массовой информации «Информио»** - это многофункциональная система, которая работает в сети Internet с 2009 г., в числе постоянных пользователей которой более 1400 образовательных организаций, более 5 тыс. постоянных авторов. Модернизация ресурса преобразовала «Информио» из правовой системы в многофункциональный интерфейс с обновляющейся ежедневно информационной базой и комплексом функций для блока высшего образования и среднего профессионального образования. В Справочнике, включающем раздел дополнительного профессионального образования, содержится более 5 тысяч документов, содержащих: 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. Электронная библиотека «Обмен опытом» содержит более 6 тысяч публикаций, содержащей авторские статьи, методические разработки, учебно-исследовательские публикации студентов, интервью с ведущими сотрудниками образовательных организаций и экспертами в области образования.

- **медиакомплекс «Русская история»** состоит из книжной библиотеки, галереи картин исторической тематики, музейных экспонатов и архива видео по исторической тематике. Среди основных возможностей комплекса – возможность одновременного поиска книг, картин, экспонатов и видео по ключевому слову. Объем - более 2700 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 биб-

лиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, с домашних компьютеров пользователей;

- **электронная библиотека eLIBRARY.RU** - крупнейшая в Российской Федерации электронная библиотека научных публикаций на платформе свободного доступа, которая интегрирована с индексом РИНЦ. Объем: рефераты и полные тексты более 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;

- **база данных «Национальная Электронная Библиотека (НЭБ)»** - Федеральная государственная информационная система на платформе свободного доступа, объединяющая фонды публичных библиотек РФ, библиотек научных и образовательных учреждений. Содержит переведенные в электронный формат книги, включая редкие и ценные издания, рукописи, диссертации, авторефераты, монографии, изоиздания, ноты, картографические издания, патенты и периодическую литературу. Объём 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;

- **справочно-правовая система «Кодекс»** - крупнейшая база законодательных и справочных данных. Объем - более 12 миллионов документов. Справочно-правовая система «Кодекс» имеет удобный интерфейс, организованное рабочее пространство, свой фильтр, поисковую систему, пространство для размещения рабочих папок пользователя, сохраняет историю документов, изменяет информационные иконки в соответствии с актуальным статусом файла. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки и ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»;

- **информационно-справочная система «Техэксперт»** - справочная система, предоставляющая нормативно-техническую нормативно-правовую информацию в сегменте «бизнес для бизнеса», система охватывает практически все регионы России и является одной из крупнейших российских сетей. Система «Техэксперт» включает в себя следующие виды информации:

– нормативно-техническую документацию – ГОСТ, СНИП, СанПин, ВСН, РД, РДС, СП, ГЭСН, СТО и др., устанавливающую комплексы норм, правил, требований для определенных областей экономики;

– нормативно-правовые акты различных органов государственной власти Российской Федерации;

– технологическую и справочную информацию (типовые технологические карты, типовые проекты производства работ и материалы для разработки собственных проектов, формы строительной документации, словари определений, практику разрешения споров и многое другое);

– материалы конференций и семинаров, календари мероприятий, книги и периодические издания.

Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки и ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

Всем обучающимся Научная библиотека обеспечивает удаленный доступ, в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

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 Рос-

сийской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

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 в соответствии с потребностями национальной экономики, разрабатываются новые методические документы, учитываются требования новых нормативных документов Российской Федерации, Донецкой Народной Республики 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:

- обеспечение мобильности обучающихся, аспирантов, преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»;
- обмен учеными, научной и технической информацией;
- разработка и выполнение совместных с зарубежными вузами научно-исследовательских программ, прохождения практики обучающихся,
- повышение квалификации научно-педагогических работников,
- участие в спортивных соревнованиях;
- участие в международных профессиональных ассоциациях и объединениях;
- эффективное представление ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» в региональных и глобальных рейтингах и др.

В период с 2014 г. по 2023 г. были заключены двусторонние договоры (соглашения) о сотрудничестве с 80 образовательными организациями, из них 52 двухсторонних договора с ведущими университетами и институтами Российской Федерации, такими как:

- ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова»;

- ФГБОУ 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»; - ФГБОУВПО «Ухтинский государственный технический университет»;
- ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»;
- 4 договора с университетами Луганской Народной Республики, 1 договор с университетом Республики Южная Осетия, 1 договор с университетом Республики Абхазия,
- 1 договор с университетом Республики Таджикистан,
- 1 договор с Республикой Беларусь и другие.

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

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

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

Дальнейшее развитие международных и интеграционных связей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» предполагает: углубление сотрудничества с зарубежными вузами, развитие образовательных связей с другими странами СНГ; развитие мобильности обучающихся и преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также участие в международных грантовых программах; продолжение практики переподготовки кадров и повышение квалификации (offline и online) на базах университетов ближнего и дальнего зарубежья, направленную 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 ДОННУЭТ:

1. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (ПП 2-97/УН);
2. Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем в ДОННУЭТ (ПП 2-145/УН);
3. Положение о самостоятельной работе студентов (ПП 2-160/УН);
4. Порядок проведения текущего контроля успеваемости (ПП 2-151/УН);
5. Порядок проведения промежуточной аттестации студентов в Университете (ПП 2-144/УН);
6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (ПП 2-150/УН);

7. Положение об оценивании учебной деятельности обучающихся (ПП 2-157/УН);

8. Положение о выпускной квалификационной работе по основным образовательным программам высшего профессионального образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры (ПП 2-154/УН);

9. Порядок проверки текстов выпускных квалификационных работ обучающихся на объем заимствования и размещения на платформе ВКР-ВУЗ и в автоматизированной информационно-библиотечной системе UNILIB Университета (ПП 2-171/УН);

10. Положение об ускоренном обучении при реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета (ПП 2-148/УН);

11. Порядок организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ПП 2-175/УН);

12. Положение об организации учебно-методической работы в ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (ПП 2-161/УН);

13. Положение о формировании библиотечного фонда (ПП 2-164/УН);

14. Порядок книгообеспеченности пользователей (ПП 2-165/УН).

15. Порядок разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата (магистратуры, специалитета) (ПП 2-143/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			трудо-вые функции		
	код	наименование	уровень квали-фикации	наименование	код	уровень (под-уровень) квали-фикации
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	С	Стратегическое	7	Анализ и оценка деятельности предприятия	С/01.7	7

предприятия питания		управление развитием предприятия питания		питания			
				Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания			C/02.7
				Управление проектами и изменениями на предприятии питания			C/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-1-4					
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 Экономика и организация предпринимательской деятельности						
Б1.О.08 Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии						
Б1.О.09 Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания						
Б1.О.10 Технология специальных продуктов		ИДК-1-2				
Б1.О.11 Научные основы конструирования продуктов питания						
Б1.О.12 Современные методы исследований сырья и продуктов питания						
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>						
Б1.В.01 Стратегический менеджмент в предприятиях ресторанного хозяйства			ИДК-1-3			
Б1.В.02 Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях						
Б1.В.03 Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании						
Б1.В.04 Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)						
Б1.В.05 Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве		ИДК-1-2				
Б1.В.06 Договорное право						
Б1.В.07 Социально-экономическая эффективность предприятий отрасли						

Б1.В.ДВ.01 Дисциплины (модули) по выбору 1(ДВ.1)						
Б1.В.ДВ.01.01 Психология межличностных отношений						ИДК-1-2
Б1.В.ДВ.01.02 Современные проблемы науки и техники						ИДК-1-2
Б1.В.ДВ.02 Дисциплины (модули) по выбору 2(ДВ.2)						
Б1.В.ДВ.02.01 Математико-статистические методы исследований и системный анализ				ИДК-1-2		
Б1.В.ДВ.02.02 Статистическая обработка экспериментальных данных						
Б1.В.ДВ.03 Дисциплины (модули) по выбору 3(ДВ.3)						
Б1.В.ДВ.03.01 Диетология и диетотерапия						
Б1.В.ДВ.03.02 Гигиена и экспертиза кулинарной продукции						
Б1.В.ДВ.04 Дисциплины (модули) по выбору 4(ДВ.4)						
Б1.В.ДВ.04.01 Математическое моделирование производства пищевых продуктов		ИДК-1-2				
Б1.В.ДВ.04.02 Математическое моделирование технологических процессов пищевых продуктов		ИДК-1-2				
Б.2 Практика						
<i>Обязательная часть</i>						
Б2.О.01(О) Организационно-управленческая практика	ИДК-1-4	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2
Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ИДК-1-4	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2
Б2.О.03(Н) Научно-исследовательская работа	ИДК-1-4	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2		ИДК-1-2
Б.3 Государственная итоговая аттестация						
Б3.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии, технология специальных продуктов, технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания)	ИДК-1-4	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2
Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ИДК-1-4	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 Экономика и организация предпринимательской деятельности	ИДК-1-4				
Б1.О.08 Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии					
Б1.О.09 Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания					
Б1.О.10 Технология специальных продуктов					
Б1.О.11 Научные основы конструирования продуктов питания			ИДК-1-4		
Б1.О.12 Современные методы исследований сырья и продуктов питания				ИДК-1-3	
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>					
Б1.В.01 Стратегический менеджмент в предприятиях ресторанного хозяйства					
Б1.В.02 Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях					
Б1.В.03 Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании					
Б1.В.04 Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)					
Б1.В.05 Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве					
Б1.В.06 Договорное право					
Б1.В.07 Социально-экономическая эффективность предприятий отрасли					
Б1.В.ДВ.01 Дисциплины (модули) по выбору 1(ДВ.1)					
Б1.В.ДВ.01.01 Психология межличностных отношений					
Б1.В.ДВ.01.02 Современные проблемы науки и техники					
Б1.В.ДВ.02 Дисциплины (модули) по выбору 2(ДВ.2)					

Б1.В.ДВ.02.01 Математико-статистические методы исследований и системный анализ					
Б1.В.ДВ.02.02 Статистическая обработка экспериментальных данных					
Б1.В.ДВ.03 Дисциплины (модули) по выбору 3(ДВ.3)					
Б1.В.ДВ.03.01 Диетология и диетотерапия					
Б1.В.ДВ.03.02 Гигиена и экспертиза кулинарной продукции					
Б1.В.ДВ.04 Дисциплины (модули) по выбору 4(ДВ.4)					
Б1.В.ДВ.04.01 Математическое моделирование производства пищевых продуктов					
Б1.В.ДВ.04.02 Математическое моделирование технологических процессов пищевых продуктов					
Б.2 Практика					
<i>Обязательная часть</i>					
Б2.О.01(О) Организационно-управленческая практика					
Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					
Б2.О.03(Н) Научно-исследовательская работа					ИДК-1-3
Б.3 Государственная итоговая аттестация					
Б3.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии, технология специальных продуктов, технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания)	ИДК-1-4	ИДК-1-3	ИДК-1-4	ИДК-1-3	ИДК-1-3
Б3.02 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					

Б1.В.ДВ.02 Дисциплины (модули) по выбору 2(ДВ.2)										
Б1.В.ДВ.02.01 Математико-статистические методы исследований и системный анализ										
Б1.В.ДВ.02.02 Статистическая обработка экспериментальных данных	ИДК-1-2									
Б1.В.ДВ.03 Дисциплины (модули) по выбору 3(ДВ.3)										
Б1.В.ДВ.03.01 Диетология и диетотерапия	ИДК-1-2									
Б1.В.ДВ.03.02 Гигиена и экспертиза кулинарной продукции	ИДК-1-2									
Б1.В.ДВ.04 Дисциплины (модули) по выбору 4(ДВ.4)										
Б1.В.ДВ.04.01 Математическое моделирование производства пищевых продуктов										
Б1.В.ДВ.04.02 Математическое моделирование технологических процессов пищевых продуктов										
Б.2 Практика										
<i>Обязательная часть</i>										
Б2.О.01(О) Организационно-управленческая практика			ИДК-1-2	ИДК-1-2						
Б2.О.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	ИДК-1-2	ИДК-1-2
Б2.О.03(Н) Научно-исследовательская работа										
Б.3 Государственная итоговая аттестация										
Б3.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии, технология специальных продуктов, технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания)										ИДК-1-2
Б3.02 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	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			ИДК-1-2							