

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»



Утверждаю

Ректор

А.К. Апажев

«03» июня 2021 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

утверждено приказом Минобрнауки России 12 сентября 2013 года № 1061

ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России 14 августа 2020 года № 1028

Направленность (профиль)

Технология продукции и организация общественного питания

Уровень высшего образования

магистратура

Квалификация выпускника – магистр

Программа подготовки – академическая магистратура

Форма обучения – очная (заочная)

Срок получения образования – 2 г. (2 г. 5 мес.)

Нальчик 2021

Список разработчиков:

Джабоева А.С. зав.кафедрой «Технология продуктов общественного питания и химия»


(подпись)

Жилова Р.М. доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»


(подпись)

Думанишева З.С. доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»


(подпись)

Рассмотрено и одобрено ученым Советом университета
Протокол № 8 от « 01 » июня 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:
Представитель работодателя

Лампежев А.Ж.
Ф. И.О.

Генеральный директор ООО «Ридава»
должность

(подпись)

Эфендиева К.С.
Ф. И.О.

Генеральный директор ООО «Эфтори»
должность

(подпись)



Оглавление

Раздел 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1 Назначение основной профессиональной образовательной программы.....	5
1.2 Нормативные документы.....	5
1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:	6
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	6
2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников	6
2.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС	7
2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):	7
Раздел 3 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	9
3.1 Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки.....	9
3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам.....	9
3.3 Программа подготовки	9
3.4 Объем программы магистратуры.....	9
3.5 Формы обучения.....	9
3.6 Срок получения образования	9
Раздел 4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9
4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений	9
4.1.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	9
4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	10
4.1.3 Профессиональные компетенции, установленные вузом и индикаторы их достижения.....	12
Раздел 5 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП	15
5.1 Объем обязательной части образовательной программы	15
5.2 Типы и объем практик	16
5.3 Рабочий учебный план и календарный учебный график	16
5.3.1 Рабочий учебный план	16
5.3.2 Календарный учебный график	17
5.4 Рабочие программы дисциплин (модулей).....	17
5.6 Государственная итоговая аттестация выпускников	19
Раздел 6 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ	19
6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля	

успеваемости и промежуточной аттестации	20
6.2 Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников	21
Раздел 7 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ	21
7.1 Общесистемные требования к реализации программы магистратуры	21
7.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП	22
7.3 Кадровое обеспечение реализации программы магистратуры	24
7.4 Финансовое обеспечение реализации программы ОПОП	25
7.5 Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры	25
Раздел 8 ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ	26
Раздел 9 ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	27
Раздел 10 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	29
Раздел 11 РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ	30
Приложение 1	32
Приложение 2	33

Раздел 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация общественного питания, реализуемая ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно - педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов, разработанных на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028, с учетом требований регионального рынка труда и соответствующих профессиональных стандартов.

Основная профессиональная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основная профессиональная образовательная программа предназначена для организации осуществления образовательной деятельности в целях подготовки высококвалифицированных специалистов в областях: образование и наука (в сфере научных исследований); пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции); сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Основными пользователями основной профессиональной образовательной программы являются: администрация, профессорско-преподавательский состав и обучающиеся ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, государственные экзаменационные комиссии, объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности, уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие аккредитацию и контроль качества в системе высшего образования.

1.2 Нормативные документы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 14 августа 2020 г. N 1028 (далее – ФГОС ВО);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. №301 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Федеральный закон от 26 мая 2021 года № 144-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 5 августа 2020 года

№885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Минобрнауки России от 26 ноября 2020 №1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»

- Приказ Минобрнауки России от 08 февраля 2021 №82 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования - магистратура по направлениям подготовки»;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;

- Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, утвержденный приказом Минздравсоцразвития России от 15.02.2012 г. №126;

- Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденный постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. № 37;

- 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 02 июня 2015 г., регистрационный номер № 37510);

1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

з.е.	– зачетная единица;
ОПК	– общепрофессиональная компетенция;
ОПОП	– основная профессиональная образовательная программа;
Университет	– организация, осуществляющая образовательную деятельность по программе академическая магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания;
ОТФ	– обобщенная трудовая функция;
ПК	– профессиональная компетенция;
ПС	– профессиональный стандарт;
программа магистратуры	– основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа академическая магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания;
сетевая форма	– сетевая форма реализации образовательных программ;
СПК	– Совет по профессиональным квалификациям;
УК	– универсальная компетенция;
ФГОС ВО	– федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.
ГИА	– государственная итоговая аттестация

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сфере научных исследований);

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

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

В рамках освоения программы магистратуры выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

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

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция (в т.ч. в сфере индустриального производства);
- предприятия общественного питания различных типов;
- бизнес-процессы на предприятиях общественного питания;
- проектная документация предприятий общественного питания различных типов;
- нормативная и технологическая документация;
- услуги предприятий общественного питания.

Сферами профессиональной деятельности выпускников магистратуры являются:

- профильные научные организации;
- предприятия общественного питания различных типов;
- органы исполнительной власти и контролирующие организации;
- общественные организации и объединения работодателей, осуществляющие деятельность в области саморегулирования индустрии питания (НКО и СРО и др.).

2.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, приведен в *Приложении 1*. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, представлен в *Приложении 2*.

2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности
01 Образование и наука (в сфере научных исследований)	Научно-исследовательская	Научные исследования в сфере питания	Продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция (в т.ч. в сфере индустриального

			производства); услуги предприятий общественного питания; бизнес-процессы на предприятиях общественного питания
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	Научно- исследовательская	Научные исследования, направленные на совершенствование услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов	Продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция (в т.ч. в сфере индустриального производства); бизнес- процессы на предприятиях общественного питания; предприятия общественного питания различных типов; услуги предприятий общественного питания
	Технологическая	Организация и совершенствование технологических процессов в области производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания различных типов	Продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция (в т.ч. в сфере индустриального производства); предприятия общественного питания различных типов; услуги предприятий общественного питания; бизнес-процессы на предприятиях общественного питания
	Организационно- управленческая	Разработка планов, программ в целях реализации системы менеджмента качества; организация и управление деятельностью предприятий общественного питания	Предприятия общественного питания различных типов; бизнес-процессы на предприятиях общественного питания; услуги предприятий общественного питания
	Проектная	Разработка проектной документации предприятий общественного питания различных типов	Предприятия общественного питания различных типов; проектная документация предприятий общественного питания различных типов; нормативная и технологическая документация; услуги предприятий общественного питания

**Раздел 3 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ,
РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.04.04
«Технология продукции и организация общественного питания»**

3.1 Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки

Направленность (профиль) программы Технология продукции и организация общественного питания соответствует направлению подготовки в целом.

3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам

Выпускникам, по образовательной программе 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», присваивается квалификация Магистр (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 января, 20 августа, 13 октября 2014 г., 25 марта, 1 октября 2015 г., 1 декабря 2016 г., 10 апреля 2017 г.).

3.3 Программа подготовки: академическая магистратура.

3.4 Объем программы магистратуры

Объем программы магистратуры составляет 120 зачетных единиц (далее – з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану.

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

3.5 Формы обучения: очная, заочная.

3.6 Срок получения образования:

по очной форме обучения 2 года;

по заочной форме обучения 2 года 5 месяцев.

Раздел 4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений

4.1.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория 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	ИД-1.уК-1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИД-2.уК-1. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
Разработка и	УК-2. Способен	ИД-1. уК-2.

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
реализация проектов	управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения ИД-2. УК-2. Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-1.УК-3. Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели ИД-2. УК-3. Планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-1.УК-4. Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия ИД-2.УК-4. Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД-1.УК-5. Выстраивает социальное, профессиональное взаимодействие с учетом разнообразия культур, особенностей основных форм научного и религиозного сознания ИД-2.УК-5. Обеспечивает создание не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональной задач
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1. УК-6. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки ИД-2. УК-6. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования

4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития	ОПК-1. Способен	ИД-1.ОПК-1.

Категория обще профессиональных компетенций	Код и наименование обще профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения обще профессиональной компетенции
предприятия	разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания. ИД-2.ОПК-1. Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа. ИД-3.ОПК-1. Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов. ИД-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	ИД-1.ОПК-2. Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению. ИД-2.ОПК-2. Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей.
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-1.ОПК-3. Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания. ИД-2.ОПК-3. Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции. ИД-3.ОПК-3. Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств.
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продуктов питания	ИД-1.ОПК-4. Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения ИД-2.ОПК-4. Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач
Организация научно-	ОПК-5. Способен	ИД-1.ОПК-5.

Категория обще профессиональных компетенций	Код и наименование обще профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения обще профессиональной компетенции
исследовательской работы	использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно- технологических задач	Организует научно-исследовательские /опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов. ИД-2.опк-5. Формирует охранные документы на интеллектуальную собственность и пути их внедрения. ИД-3. опк-5. Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания.

4.1.3 Профессиональные компетенции, установленные вузом и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности - технологический			
Организация и совершенствование технологических процессов в области производства кулинарной продукции и обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов	ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИД-1.пк-1. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей ИД-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	ИД-1.пк-2. Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико- технологические документы, стандарты предприятия ИД-2.пк-2. Апробирует и	

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
		внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	
Тип задач профессиональной деятельности – организационно-управленческий			
Организация и управление деятельностью предприятий общественного питания	ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИД-1. _{ПК-3} . Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности ИД-2. _{ПК-3} . Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	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-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИД-1. _{ПК-4} . Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов ИД-2. _{ПК-4} . Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский			

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<p>Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов</p>	<p>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</p>	<p>ИД-1._{ПК-5}. Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ИД-2._{ПК-5}. Владеет методами научных исследований ИД-3._{ПК-5}. Способен организовать научно-исследовательский процесс</p>	<p>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержден приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 07.05.2015 г. № 281 н. Ц/02.7</p> <p>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</p>
	<p>ПК-6 Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях</p>	<p>ИД-1._{ПК-6}. Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС; ИД-2._{ПК-6}. Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях.</p>	
Тип задач профессиональной деятельности – проектный			
<p>Разработка проектной документации предприятий общественного питания различных типов</p>	<p>ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов</p>	<p>ИД-1._{ПК-7}. Использует программные продукты в области проектирования; ИД-2._{ПК-7}. Разрабатывает технико-экономическое</p>	<p>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержден приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 07.05.2015 г. № 281 н. Ц/02.7</p>

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
		обоснование проекта; ИД-3.пк-7. Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла;	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-8 Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	ИД-1.пк-8. Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий; ИД-2.пк-8. Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	

Матрица формирования компетенции см. Приложение 3

Раздел 5 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

5.1 Объем обязательной части образовательной программы

Объем программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания составляет 120 з.е., которая состоит из обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы магистратуры относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, определяемых ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, определяемых Университетом самостоятельно, могут включаться в обязательную часть программы и (или) в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 процентов общего объема программы магистратуры.

Структура и объем программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания по ФГОС и по ОПОП направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, приведены в таблице 5.1.

5.1 Структура и объем программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры в з.е.	
		по ФГОС ВО	по ОПОП
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 51	66
	Обязательная часть		35
	Часть, формируемая участниками		31

	образовательных отношений		
Блок 2	Практики	не менее 45	45
	Обязательная часть		21
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений		24
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
Объем программы магистратуры		120	120

5.2 Типы и объем практик

В Блок 2 «Практика» входит производственная практика в объеме - 45 з.е.. В рамках производственной практики устанавливаются следующие типы практик и их объем:

технологическая – 9 з.е;

научно-производственная – 24 з.е.

организационно-управленческая – 3 з.е.;

преддипломная, в том числе научно-исследовательская работа – 9 з.е.

Все типы производственной практики (кроме научно- производственной), относятся к обязательной части программы магистратуры, так как в основном они обеспечивают формирование общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО.

В образовательной программе предусматривается, в дополнение к типам производственной практики, научно- производственная объемом – 24 з.е., которая проводится для решения задач научно – производственной деятельности.

5.3 Рабочий учебный план и календарный учебный график

5.3.1 Рабочий учебный план

При составлении рабочего учебного плана, при реализации основной профессиональной образовательной программы, руководствовались обязательными требованиями сформулированными в ФГОС ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 14 августа 2020 года № 1028.

В рабочем учебном плане отображается логическая последовательность освоения программы магистратуры (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций.

В рабочем учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, общая их трудоемкость в зачетных единицах и часах, а также контактная трудоемкость в часах, других видов учебной деятельности с указанием их объема, последовательности распределения по периодам обучения. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся. В рабочем учебном плане выделяется вид аттестационных испытаний входящих в состав государственной итоговой аттестации обучающихся.

Программа магистратуры состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к обязательной части и дисциплины (модули), относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений. К обязательной части Блока 1 программы магистратуры относятся дисциплины (модули), обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО.

Так как направленность (профиль) программы магистратуры соответствует направлению подготовки в целом, дисциплины относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений, дают возможность расширения и углубления знаний, умений и навыков для успешной профессиональной деятельности.

Набор дисциплин относящихся к части, формируемой участниками образовательных отношений, определены с учетом потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов Университета, особенностей научной школы факультета в объеме, установленном ОПОП.

В этой части отражается перечень, объем и последовательность изучения дисциплин (модулей).

При реализации образовательной программы Университет обеспечивает обучающимся возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей) в порядке, установленном Положением о порядке формирования и освоения элективных и факультативных дисциплин (модулей). Избранные обучающимися элективные дисциплины (модули) являются обязательными для освоения. Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы магистратуры.

Входящие в рабочий учебный план все типы производственной практики, (кроме научно - производственной объемом – 24 з.е.), относятся к обязательной части Блока - 2 «Практика» образовательной программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» (ГИА), относится в полном объеме к обязательной части программы и завершается присвоением квалификации. В Блок 3 входит выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Университет предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе магистратуры, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

При разработке ОПОП магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, максимальный объем учебной нагрузки обучающихся не превышает 60 академических часов в неделю, включая все виды контактной и самостоятельной работы по освоению ОПОП и факультативных дисциплин.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю, при освоении образовательной программы в очной форме обучения, составляет не более 16 академических часов.

Рабочий учебный план (Приложение 4).

5.3.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, проведения балльно-рейтинговых мероприятий, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул, нерабочих праздничных дней. При расчете продолжительности обучения и каникул в указанную продолжительность не входят нерабочие праздничные дни, так как осуществление образовательной деятельности по образовательной программе в нерабочие праздничные дни не проводится (п.25 приказа №301 Минобрнауки РФ). График разрабатывается ежегодно в соответствии с требованиями ФГОС ВО и размещается на информационной доске факультета, а так же на сайте вуза.

Календарный учебный график подготовки магистров (Приложение 5).

5.4 Рабочие программы дисциплин (модулей)

В ОПОП ВО приведены рабочие программы всех дисциплин (модулей) по Блоку 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины, относящиеся к обязательной части программы, и дисциплины, формируемые участниками образовательных отношений, включая дисциплины по выбору обучающихся. В рабочей программе каждой дисциплины определены конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми

индикаторами достижения компетенции в целом по ОПОП ВО программы магистратуры.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем (подлежит обновлению при необходимости);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (подлежит обновлению при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).
- иные сведения и (или) материалы.

Рабочие программы дисциплин (модулей) (Приложение б).

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, обсуждения результатов работы студенческих исследовательских групп, вузовских и межвузовских телеконференций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

5.5 Практическая подготовка обучающихся

Практическая подготовка представляет собой форму организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

5.5.1 Рабочие программы практик

В Блок 2 «Практика» входит производственная практика.

Рабочие программы практик включают в себя:

- указание вида, типа практики, способы (при наличии) и формы (форм) её проведения (в соответствии со стандартом);
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объёма практики в зачётных единицах и её продолжительности в неделях, либо в академических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчётности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практик, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики; иные сведения и (или) материалы.

Программы практик (Приложение 7).

5.6 Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с приказом Минобрнауки России 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», локальными нормативными актами: «Положение о Государственной итоговой аттестации выпускников», «Положение о выпускной квалификационной работе», «Положение о рецензировании выпускных квалификационных работ», «Положение о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ» и имеет целью определить степень сформированности всех компетенций, предусмотренных образовательной программой, обучающимися.

В ОПОП ВО подготовки магистров по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, предусмотрена государственная итоговая аттестация выпускников, которая включает выполнение, подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы.

Программа государственной итоговой аттестации (Приложение 8).

Раздел 6 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

В соответствии с ФГОС ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, которые включают текущий и промежуточный контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

В целях приближения текущего и промежуточного контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности университет обеспечивает привлечение к процедурам текущего и

промежуточного контроля успеваемости, промежуточной аттестации, а также экспертизе оценочных средств внешних экспертов: работодателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей, специалистов.

Нормативно-методическое обеспечение промежуточного контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся осуществляется в соответствии с локальными нормативными актами вуза: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов», «Положение о промежуточной аттестации обучающихся», «Положение о Государственной итоговой аттестации выпускников», «Положение о выпускной квалификационной работе», «Положение о рецензировании выпускных квалификационных работ», «Положение о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ».

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине и практике устанавливаются рабочим учебным планом, рабочими программами дисциплин и программами практик.

Промежуточный контроль успеваемости проводится с целью оценки усвоения обучающимися материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике за определенный период обучения (семестр) и проводится обычно в форме экзаменов, зачетов с оценкой, зачетов.

В ходе текущего и промежуточного контроля рекомендуется использовать фонды оценочных средств по дисциплинам и практикам.

Требования к процедуре проведения государственной итоговой аттестации устанавливается «Положением о государственной итоговой аттестации выпускников».

6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Под фондом оценочных средств понимается комплект методических и контрольных измерительных материалов, предназначенных для оценивания уровня сформированности компетенций на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике является составной частью основной профессиональной образовательной программы.

В соответствии с «Положением о фонде оценочных средств», для проведения текущего и промежуточного контроля успеваемости и промежуточной аттестации, созданы соответствующие фонды оценочных средств.

Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике, входящий в состав соответственной рабочей программы дисциплины (модуля) или программы практики, включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание индикаторов достижения формируемых компетенций;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы

формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств определяет индикатор достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником. В университете при разработке оценочных средств, для контроля качества изучения дисциплин (модулей), практик учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, которые позволяют установить индикатор достижения у обучающихся компетенций и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

6.2 Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников

Для осуществления процедуры оценивания уровня подготовленности магистров разрабатывается фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации, в соответствии с локальным нормативным актом «Положение о фонде оценочных средств».

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также индикаторов их достижения;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Фонды оценочных средств для ГИА прилагается отдельным документом (Приложение 9).

Раздел 7 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ

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

7.1 Общесистемные требования к реализации программы магистратуры

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, где реализуется основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания располагает материально-технической базой (помещениями и оборудованием), соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей образовательную деятельность для реализации программы магистратуры по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с рабочим учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее сеть «Интернет»), как на территории Университета, так и вне ее, а также к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам):

- ЭБС «Издательства Лань»

ООО «Издательство Лань».

Договор № 009/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

Договор № 010/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- **ЭБС «Университетская библиотека online»**

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 87-04/21 от 21.05.2021 сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX)**

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № СИО-2114/2021 от 16.04.2021 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**

ООО «Электронное издательство Юрайт»

Договор № 8 от 01.09.2020 г. действует с 01 сентября 2020г. по 19 марта 2021г.

Договор №17 от 20.03.21 г. действует с 20 марта 2021г. по 31 августа 2021г.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

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

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы;

В случае реализации программы магистратуры с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда Университета должна дополнительно обеспечивать:

– фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы;

– проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

– взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации¹.

7.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, для реализации основной профессиональной образовательной программы Университет располагает специальными помещениями, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий практического типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

¹ Федеральный закон от 27 июля 2006 г. № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации». Федеральный закон от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «Об персональных данных».

Для проведения занятий лекционного типа при подготовке обучающихся по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания используются аудитории 104, 206, 211, 215, 302, 304, 309, 311 корпуса №9, оснащенные наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей): компьютеры в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, обеспеченные доступом в Интернет и ЭИОС вуза, мультимедийные проекторы View Sonic DLP 3000 Lm 1080p и BenQ PV9730, экраны для демонстрации учебного материала, веб-камера, динамики микрофоны «Philips», доски аудиторные, специализированная мебель.

Для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории 0,25, 103, 105, 106, 107, 111, 208, 212, 304, 306, 309, 310, 315, оснащенные специализированной мебелью, техническими средствами обучения, лабораторным оборудованием, служащими для представления учебной информации аудитории: компьютеры в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, обеспеченные доступом в Интернет и ЭИОС вуза, мультимедийные проекторы View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камеры, динамики микрофоны «Philips», экраны для демонстрации учебного материала, доски аудиторные, специализированная мебель, 15 компьютеров с выходом в Интернет и ЭИОС вуза. Пароконвектомат «Rational», плита электрическая ЭП-6П, плита индукционная «ИПП-410145», печи хлебопекарные электрические ХПЭ-750/3С «Восход», печь конвекционная электрическая, машина тестомесильная МТ-30, машины тестораскаточные «Прима» и МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», макаронный пресс «Итилица», мельница лабораторная зерновая «ЛЗМ-1М», рассев «Виброгрохот», шкафы холодильные «Polair CM 110-S», «Атлант», «Капри», «Pozis», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», мясорубка «Sirman TS-12E», мясорубка «Comfort», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, линия раздачи «Аста», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипяtilьники, водонагреватели «T thermex», столы производственные, стеллажи, производственные, столы с ваннами моечными, муляжи, плакаты, кухонный инвентарь и инструменты, столовая посуда и приборы. Химические столы, посуда и реактивы, шкафы вытяжные, шкафы для реактивов, стеллажи для посуды, водяная баня УТ 2.82, термостат ТВ 3-25, муфельная печь АЕ 2016 М-УЗ-А; холодильник «SANUSSI», конвекционный сушильный шкаф «WS 100», жидкостной хроматограф «ХРОМ3 HIGH PRESSURE PUMP HPP 5003», газовый хроматограф «СНРОМ 5», вакуумный сушильный шкаф «WS100», вакуумный, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчители ткани, рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам» и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200». Подшипники, валы и оси, крепежные детали, макеты типов передач, гидравлический домкрат, детали и узлы грузоподъемных машин, плакаты, эскизы.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, имеющей выход в Интернет и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду организации (аудитории 206, 211, 304, 309, 315).

В соответствии с требованиями ФГОС ВО, для реализации основной профессиональной образовательной программы Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляются (при необходимости).

Библиотечный фонд вуза укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляются (при необходимости).

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из этих учебных дисциплин (модулей) представлено в локальной сети ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ. По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методическая документация дисциплин, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых, образцы тестов и т.п. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением. Во всех учебно-методических материалах по дисциплине, представленных в локальной сети Университета, существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы обучающихся (*Приложение 10*).

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

Сведения о материально-техническом обеспечении реализации образовательной программы представлено в Приложении 11.

7.3 Кадровое обеспечение реализации программы магистратуры

Реализация программы магистратуры обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми вузом на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

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

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

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры должно

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

Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы представлены в Приложении 12.

7.4 Финансовое обеспечение реализации программы ОПОП

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ магистратуры с учетом значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации².

7.5 Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Университет принимает участие на добровольной основе.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся включает текущий и промежуточный контроль успеваемости, промежуточная и государственная итоговая аттестации обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего и промежуточного контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в соответствии локальными нормативными актами вуза: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине и практике устанавливаются рабочим учебным планом, рабочими программами дисциплин и практик. Требования к процедуре проведения государственных аттестационных испытаний устанавливается Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ и Фондом оценочных средств для проведения ГИА.

В целях совершенствования программы магистратуры Университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц), включая педагогических работников Университета.

² Пункт 10 постановлением Правительства Российской Федерации от 26 июня 2015 г. №640 «О порядке формирования государственного задания на оказание государственных услуг (выполнение работ) в отношении федеральных государственных учреждений и финансового обеспечения выполнения государственного задания» Собрание законодательства Российской Федерации, 2015, №28, ст. 4226; 2016, №24, ст. 3525; №42, ст.5926; №46, ст. 6468)

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

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

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

Раздел 8 ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ создана социально-культурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению патриотизма, нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся. Для этого имеется развитая и разнообразная инфраструктура, в том числе:

- актов зал на 700 мест;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- спорткомплекс с тренажерными залами, спортзалами, борцовским залом, душевыми кабинами, сауной;
- музей истории ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Осуществляется деятельность научных кружков и объединений, творческих коллективов, спортивных секций, общественных организаций и клубов по интересам, реализуются социальные проекты и программы (международные, всероссийские, отраслевые, региональные и университетские). Работает редакция вузовской газеты «Университетский вестник».

Развитию социально-личностных компетенций обучающихся способствует высокотехнологичное и качественное обеспечение студентов питанием (столовая, два кафе, буфеты в учебных корпусах и общежитиях), а также медицинский центр, который ведет работу по привитию здорового образа жизни. Иногородние студенты проживают в 2-х комфортабельных общежитиях. Создаются условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению духовно-нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся. В университете реализуется система студенческого самоуправления.

Проводится работа по военно-патриотическому воспитанию молодёжи с активным использованием инновационных форм деятельности, направленных на формирование и развитие в молодёжной среде устойчивого позитивного отношения к историческим традициям и преклонения перед подвигами предков, осуществляется комплекс культурно-просветительских мероприятий, цель которых – восстановление исторической памяти и культурологическое просвещение молодёжи.

В системе воспитания и развития социально-личностных компетенций выпускников вуза осуществляется деятельность, ориентированная на формирование

пространства межкультурного диалога и интеркультурного взаимодействия, проводятся форумы межнациональной дружбы и мирного сосуществования народов Юга России и ближнего зарубежья.

Планирование, организацию и контроль результативности воспитательной и внеучебной деятельности обучающихся по вузу осуществляет управление по воспитательной и социальной работе, а на факультетах заместители деканов по УВР и кураторы академических групп. Основным стратегическим документом, регламентирующим и определяющим концепцию формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций обучающихся, является «Концепция воспитательной работы в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ».

Для организации воспитательного процесса, координации подготовки и проведения мероприятий разрабатываются внутренние локальные акты, методические рекомендации, издаются приказы и распоряжения ректора, такие как: Положение о совете по воспитательной работе университета и кураторе академической группы; Положение о Студенческом совете, Порядок назначения государственной академической стипендии, Положение о порядке назначения и оказания материальной поддержки нуждающимся обучающимся, Положение о предоставлении общежитий обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ и другие.

В университете разработана система поощрения (морального и материального) за достижения в учебе, развитие социокультурной среды.

В целом сложившаяся в университете воспитательная среда обеспечивает естественность трансляции обучающимся норм взаимоотношений, общения, организации досуга, быта в общежитии, отношений к будущей профессии, формирует мотивацию учебной деятельности и, следовательно, профессионально-педагогическую направленность личности будущих специалистов.

Раздел 9 ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Реализация основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки – 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология продукции и организация общественного питания» обеспечивается следующими нормативно-методическими документами:

- Правила приема обучающихся.
- Положение о порядке разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ.
- Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов.
- Положение о промежуточной аттестации обучающихся.
- Положение о практической подготовке.
- Положение о магистратуре.
- Положение о Государственной итоговой аттестации выпускников.
- Положение о порядке перезачета и переаттестации дисциплин.
- Положение о порядке и основании перевода, отчисления и восстановления обучающихся.
- Положение о выпускной квалификационной работе.
- Положение о рабочей программе дисциплины.
- Положение о реализации дисциплины (модулей) по физической культуре и спорту.
- Положение о самостоятельной работе обучающихся.

- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры.
- Положение о порядке применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ.
- Положение о фонде оценочных средств.
- Положение о режиме занятий обучающихся.
- Порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения образовательных отношений между университетом и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.
- Положение о порядке формирования и освоения элективных и факультативных дисциплин (модулей).
- Положение о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.
- Положение о внутренней системе оценки качества образования.
- Положение об установлении минимального объема контактной работы обучающихся с преподавателем, а также максимального объема занятий лекционного и семинарского типов при организации образовательного процесса по образовательной программе.
- Положение об электронной информационно-образовательной среде.
- Положение о применяемых формах, средствах и методах обучения.
- Правила внутреннего распорядка ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ для обучающихся.
- Положение о порядке и форме зачета результатов обучения по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам, освоенными обучающимися, при реализации образовательных программ высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры.
- Положение о порядке оценивания и учета результатов прохождения практик обучающимися, осваивающими образовательные программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры и программы подготовки кадров высшей квалификации.
- Положение о научно-исследовательской работе студентов.
- Положение об индивидуальном учете и хранении в архивах информации о результатах освоения обучающимися образовательных программ и о поощрении обучающихся на бумажных и электронных носителях.
- Положение о рецензировании выпускных квалификационных работ.
- Положение о порядке выдачи, оформления и хранения зачетных и экзаменационных ведомостей, зачетных и экзаменационных листов.
- Положение о кафедре (филиале кафедры) на производстве.
- Положение о курсовой работе/проекте.
- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся, в том числе при ускоренном обучении.
- Положение о порядке и форме итоговой аттестации, завершающей освоение не имеющих государственной аккредитации образовательных программ.
- Положение о портфолио обучающихся.
- Положение о языке образования.
- Положение о порядке (правилах) пользования учебниками и учебными пособиями для обучающихся.
- Положение об организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

- Положение о реализации дисциплин по физической культуре и спорту при освоении образовательных программ высшего образования лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

- Положение об организации проведения практики при освоении образовательных программ высшего образования лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Раздел 10 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В Университете реализуется организационная модель инклюзивного образования - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. Модель позволяет инвалидам и лицам с ОВЗ, использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса.

Территория университета приспособлена для беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ОВЗ. Оборудованы широкие пешеходные дорожки, по территории университета запрещено передвижение автотранспортных средств.

Перед главным учебным корпусом имеется автомобильная стоянка, на которой отведены места для парковки автомобилей инвалидов и лиц с ОВЗ.

В зданиях и помещениях университета созданы необходимые материально-технические условия для инклюзивного обучения.

В стандартных учебных аудиториях на первых рядах и в читальном зале оборудованы рабочие места для инвалидов и лиц с ОВЗ: у окна, в среднем ряду и возле дверного проема вместо двухместных столов установлены одноместные, увеличен размер зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличена ширина прохода между рядами столов.

Содержание высшего образования по образовательным программам и условия организации обучения обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, которая выдается Федеральным учреждением медико-социальной экспертизы. Обучение лиц с ОВЗ осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся. Адаптированная образовательная программа разрабатывается при наличии заявления со стороны обучающегося (родителей, законных представителей) и медицинских показаний.

При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ могут разрабатываться индивидуальные учебные планы и индивидуальные графики обучения. Срок получения высшего образования, при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ при желании может быть увеличен, но не более чем на год.

Кураторы академических групп обеспечивают инвалидам и лицам с ОВЗ индивидуальную педагогическую помощь, организуют их персональное сопровождение в образовательном пространстве. Куратор выполняет посреднические функции между студентом-инвалидом и преподавателями с целью организации консультаций или дополнительной помощи преподавателей в освоении учебных дисциплин. Куратор осуществляет контроль за соблюдением прав инвалидов и лиц с ОВЗ.

Для создания комфортного психологического климата в студенческой группе проводятся воспитательные мероприятия, направленные на сплочение студенческого коллектива, организацию сотрудничества студентов, формирование толерантной социокультурной среды, организацию волонтерской помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом их физического состояния и доступности для данной категории обучающихся.

Текущий контроль, промежуточная аттестация по дисциплинам и практикам и государственная итоговая аттестация проводятся в выбранной обучающимся форме: устной, устно-письменной, письменной. На зачетах, экзаменах и ГИА данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

Университет оказывает выпускнику из данной категории лиц содействие в трудоустройстве во время Ярмарок вакансий, встреч с работодателями и других мероприятий.

Раздел 11 РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

Разработчики ОПОП периодически проводят ее обновление (актуализацию) с учетом:

- развития науки, культуры, экономики, техники, технологий, социальной сферы, изменений в законодательной и нормативно-правовой базе;
- требований рынка труда и участников образовательных отношений, внедрения новых подходов в практику ведения бизнеса.

Решение об обновлении ОПОП ВО принимается Ученым советом факультета.

Все внесенные изменения в ОПОП ВО рассматривается на Ученом совете университета, утверждается ректором и размещается на официальном сайте ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ: <http://kbgau.ru>.

В соответствии с ФГОС ВО рабочие программы дисциплин (модулей) обновляются при необходимости, в части обеспечения необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и перечнем современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и к которым обеспечен доступ.

Документально изменения в ОПОП ВО оформляют учебные подразделения вуза. Все изменения в образовательные программы вносятся до 31 мая.

Приложение 1. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Приложение 2. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Приложение 3. Матрица формирований компетенции.

Приложение 4. Рабочий учебный план.

Приложение 5. Календарный учебный график.

Приложение 6. Рабочие программы дисциплин (модулей) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Приложение 7. Рабочие программы практик по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Приложение 8. Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Приложение 9. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Приложение 10. Учебно-методические материалы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Приложение 11. Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Приложение 12. Кадровое обеспечение образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

№ п/п	Код ПС	Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
2.	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г. регистрационный номер № 37510)

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

Код и наименование ПС	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
33.008	С	Стратегическое управление развитием предприятия питания	7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	С/01.7	7
				Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	С/02.7	7
				Управление проектами и изменениями на предприятии питания	С/03.7	7
	D	Стратегическое управление развитием сети предприятий питания	8	Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания	D/01.8	8
				Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	D/02.8	8
				Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания	D/03.8	8

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

к основной профессиональной образовательной программе высшего образования
программы магистратуры

по направлению подготовки **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

направленность (профиль) **Технология продукции и организация общественного питания**


Год начала подготовки – 2021

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) высшего образования (ВО) по направлению подготовки **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания** одобренная Ученым советом университета (протокол №8 от 01 июня 2021г.), утвержденная ректором ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ 03 июня 2021г.

№ пп	Содержание изменения	Одобрено Ученым советом университета	
		Дата	Номер протокола
1.	Обновлена ОПОП в составе следующих документов: календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации (обновление перечня основной и дополнительной литературы, лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, на 2022/2023 учебный год, дополнение фондов оценочных средств, редактирование тематики курсовых работ (проектов), рефератов, ВКР).	27.05.2022 г.	8
2.	<p>Актуализирован ОПОП в следующей части:</p> <p>2.1. В нормативные документы внести следующие изменения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пункт «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. №301 (далее – Порядок организации образовательной деятельности)» исключить; - вместо него добавить пункт «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. №245 (далее – Порядок организации образовательной деятельности)»; <p>2.2 Электронная библиотечная система:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ЭБС «Издательства Лань». ООО «Издательство Лань». Договор № 001/2022-44Ф3 от 20.05.2022 г. сроком на 1 год http://e.lanbook.com/ - ЭБС «Университетская библиотека onlin». ООО «Директ-Медиа» Контракт № 76-04/22 от 17.05 2022 г. сроком на 1 год - http://biblioclub.ru - Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX) ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № 	27.05.2022 г.	8

SIO-2114/2022 от 13.04.2022 г. сроком на 1 год – http://elibrary.ru - ООО «Эй Ви Ди – Систем» - Договор №А10630 от 01.04.2022г. сроком на 1 год 2.3 Информационно-справочные системы: ООО «Гарант – КБР» - Договор №150-2022 от 01.01.2022г. сроком на 1 год		
---	--	--

Проректор по УР и ЦТ




Р.Х. Кудаяев

Декан факультета
«Торгово-технологический»

Т.Х. Глугов

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

к основной профессиональной образовательной программе высшего образования
программы магистратуры

по направлению подготовки **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

направленность (профиль) **Технология продукции и организация общественного питания**

Год начала подготовки – 2021

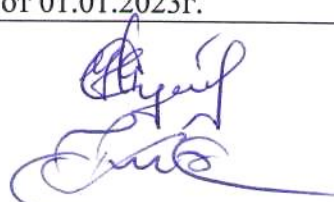
Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) высшего образования (ВО) по направлению подготовки **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания** одобренная Ученым советом университета (протокол №8 от 01 июня 2021г.), утвержденная ректором ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ 03 июня 2021г.

№ пп	Содержание изменения	Одобрено Ученым советом университета	
		Дата	Номер протокола
1.	Обновлена ОПОП в составе следующих документов: календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации (обновление перечня основной и дополнительной литературы, лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, на 2023/2024 учебный год, дополнение фондов оценочных средств, редактирование тематики курсовых работ (проектов), рефератов, ВКР).	26. 05.2023г.	7
2.	Актуализирован ОПОП в следующей части – Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем. 1. ЭБС «Издательства Лань» ООО «Издательство Лань». Договор № 32 от 19.05.23 г. сроком на 1 год http://e.lanbook.com/ 2. ЭБС «Университетская библиотека online» ООО «Директ-Медиа» Контракт № 55-04/2023 от 22.05.2023 г. сроком на 1 год http://biblioclub.ru 3. Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX) ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2023 от 18.04.2023 сроком на 1 год http://elibrary.ru 4. ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5390 от 29.08.2022 г. сроком на 1 год https://urait.ru/ 5. Сетевая электронная библиотека ООО «ЭБС ЛАНЬ» Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный http://e.lanbook.com/ ; http://seb.e.lanbook.com/ 6. «Эй Ви Ди - Систем» Договор № А11722 от 12.04.2023 г. сроком на 1 год 7. ООО «Гарант» №214-2023г. от 01.01.2023г.	26. 05.2023г.	7

Проректор по УР и ЦТ

Р.Х. Кудаев

Декан факультета
«Торгово-технологический»



Т.Х. Тлупов