

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ



Ректор КемГУ

 А. Ю. Просеков

14 марта 2018 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы

«Инновационный менеджмент предприятий индустрии питания»

Уровень образования

Магистратура

Программа подготовки

Прикладная магистратура

Форма обучения

Очная, очно-заочная, заочная

Кемерово 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика основной образовательной программы высшего образования.....	3
1.1. Цели ОПОП.....	3
1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам -	3
1.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	3
1.4. Направленность (профиль) основной образовательной программы.....	6
1.5 Планируемые результаты освоения основной образовательной программы.....	6
1.6 Планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.....	13
1.7 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной образовательной программы	38
2. Иные сведения	39
2.1. Перечень методов, средств обучения и образовательных технологий (с краткой характеристикой)	39
2.2. Нормативные документы для разработки ОПОП	40
2.3. Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	40
2.4. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению	41
3. Список разработчиков и экспертов образовательной программы.....	41

1. Общая характеристика основной образовательной программы высшего образования

Образовательная деятельность по образовательной программе осуществляется на государственном языке Российской Федерации (ст. 14 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»)

1.1. Цели ОПОП

Целями ОПОП ВО по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности подготовки «Инновационный менеджмент предприятий индустрии питания» является:

- формирование у магистрантов социально-личностных качеств, способствующих укреплению нравственности, развитию общекультурных потребностей, творческих способностей, социальной адаптации, коммуникативности, толерантности, настойчивости в достижении цели, готовности принимать решения и профессионально действовать.
- формирование у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями Федерального стандарта.
- получение выпускниками профессионального профильного практико-ориентированного образования, позволяющего выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности.
- подготовка высококвалифицированных магистров на уровне управленческих кадров, обладающих профессиональными компетенциями в сфере общественного питания.

Основной задачей подготовки магистрантов по программе «Инновационный менеджмент предприятий индустрии питания» является формирование личности, способной на основе полученных знаний, умений, владений в области управления процессами производства продукции и организации общественного питания, а также на основе сформированных в процессе освоения ОПОП ВО общекультурных и профессионально-прикладных компетенций способствовать инновационно-технологическому развитию индустрии питания в России.

1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам - магистр

1.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

1.3.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания;
- проектирование и реконструкцию предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;
- научные исследования продукции питания и разработку новых высокотехнологичных производств продукции питания.

1.3.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

1.3.3. Вид (виды) профессиональной деятельности выпускника, к которому (которым) готовятся выпускники:

В соответствии с потребностями рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов вуза, профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания» программа магистратуры сформирована в зависимости от видов деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы ориентированной на организационно-управленческий вид профессиональной деятельности как основной.

Дополнительно осуществляется подготовка по следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологический, маркетинговый, научно-исследовательский.

Вид профессиональной деятельности выбран образовательной организацией в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки и профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н.

1.3.4. Задачи профессиональной деятельности:

Организационно-управленческий вид деятельности:

- разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания;
- установка требований к объемам продаж на предприятии;
- разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами предприятия;
- разработка требований к взаимодействию процесса обслуживания гостей

с другими бизнес-процессами предприятия;

- разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия;
- разработка и оценка эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания;
- организация процесса кадрового делопроизводства;
- анализ и оценка социальной и морально-психологической обстановки в коллективе работников предприятия;
- разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;
- разработка требований к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту в части управления персоналом;
- организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений;
- организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания;
- оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;
- управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;
- разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания;
- разработка автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания;
- поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;
- адаптация современных версий систем управления качеством конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции;
- организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания.

Для расширения профессиональных знаний выпускника с учетом производственно-технологического вида деятельности вводятся дополнительные профессиональные задачи:

- разработка новых конкурентоспособных концепций;
- разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;

с учетом маркетингового вида деятельности вводятся дополнительные профессиональные задачи:

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

с учетом научно-исследовательского вида деятельности вводятся следующие дополнительные профессиональные задачи:

- разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;
- разработка планов, программ и методик проведения и внедрения

результатов научных исследований в производство продуктов питания.

1.4. Направленность (профиль) основной образовательной программы

Образовательная программа имеет направленность (профиль) подготовки «Инновационный менеджмент предприятий индустрии питания», ориентированную на: приоритет практикоориентированных знаний особенностей и специфики развития индустрии питания; формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.5 Планируемые результаты освоения основной образовательной программы

Результаты освоения ОПОП магистратуры определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т. е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с выбранными видом (видами) профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПОП магистратуры выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Коды компетенций по ФГОС ВО	Компетенции	Планируемые результаты обучения
Общекультурные		
ОК-1	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	знать: методы анализа и синтеза, современные научные подходы к проектированию и разработке; уметь: абстрактно мыслить, использовать методы анализа и синтеза в научной работе, соотносить теоретические положения с практическими данными; владеть: способностью к абстрактному мышлению; способностью анализировать, обобщать имеющиеся данные, осмыслять теоретические положения
ОК-2	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	знать: психологические характеристики поведения и развития личности; закономерности регуляции взаимодействия личности и группы; психологические аспекты принятия организационно-управленческих решений. уметь: анализировать

		поведение личности и группы; использовать на практике свои психологические знания при выполнении профессиональных задач в нестандартных ситуациях. владеть: методами влияния на личность; приемами принятия решений в нестандартных ситуациях.
ОК-3	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	знать: специфику личностных способностей; методы и средства научного познания как основы для саморазвития и самореализации; уметь: использовать собственный творческий потенциал в научно-исследовательской работе и практической деятельности, владеть: навыками саморазвития, самореализации личности и применять их на практике.
Общепрофессиональные		
ОПК-1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	знать: средства и способы коммуникаций в сфере профессиональной деятельности уметь: применять коммуникативные навыки в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности владеть: психологическими аспектами коммуникационных технологий
ОПК-2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать: психологию межличностного взаимодействия; психологические особенности организации и руководства коллективом в условиях значительных социокультурных различий; методики подбора и развития персонала; организацию работы коллектива исполнителей; уметь: анализировать межличностные отношения в коллективе; применять

		<p>психологические методы при руководстве коллективом; обеспечивать сплоченность коллектива;</p> <p>владеть: методами и приемами руководства социально разнородным коллективом.</p>
ОПК-3	<p>способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции</p>	<p>знать: этапы разработки концепции предприятия питания; механизмы формирования политики, стратегических планов развития предприятия</p> <p>уметь: разрабатывать политику предприятия, формировать стратегические планы развития; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции</p> <p>владеть: навыками разработки конкурентоспособных концепций; методами стратегического планирования</p>
ОПК-4	<p>способность устанавливать требования к документообороту на предприятии</p>	<p>знать: организацию процесса делопроизводства, систему отчетности и документооборота</p> <p>уметь: устанавливать требования к документообороту на предприятии питания, системам автоматизации и отчетности, в т.ч. в части управления персоналом;</p> <p>владеть: способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии</p>
ОПК-5	<p>Способность создавать и поддерживать имидж организации</p>	<p>знать: факторы, влияющие на формирование имиджа организации</p> <p>уметь: искать пути и разрабатывать способы решения нестандартных производственных задач, разрабатывать и внедрять инновационные системы и технологии питания; создавать</p>

		и поддерживать имидж организации владеть: способностью создавать и поддерживать имидж организации
Профессиональными		
Организационно-управленческая деятельность		
ПК-8	способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	знать: механизмы финансовой, логистической, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания уметь: устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности владеть: методами оценки результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям
ПК-9	способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	Знать: механизмы финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания Уметь: управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия Владеть: методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия
ПК-10	способность вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	знать: психологические приемы делового общения уметь: вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками владеть: навыками ведения переговоров при заключении договоров, коммуникативного общения с владельцем предприятия и ответственными работниками
ПК-11	способность анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии	знать: состав и структуру бухгалтерской отчетности,

	с законодательством	законодательство в области деятельности предприятия питания уметь: анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством владеть: навыками составления и анализа бухгалтерской отчетности предприятия питания
ПК-12	способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	знать: структуру затрат предприятия питания и способы ее оптимизации уметь: оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов владеть: механизмами достижения наибольших результатов деятельности предприятия питания при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов.
ПК-13	способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	знать: факторы, влияющие на стратегию развития предприятия питания уметь: прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания владеть: методами оценки влияния различных факторов на деятельность предприятия питания, прогнозирования результатов его деятельности
ПК-14	способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	знать: технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, основные производственные ресурсы предприятий питания

		<p>уметь: анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания</p> <p>владеть: методами стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания; методами принятия управленческих решений в отношении технологических процессов предприятий питания</p>
ПК-15	готовность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	<p>знать: принципы организации и нормирования труда на предприятиях питания, методы принятия управленческих решений</p> <p>уметь: организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания</p> <p>владеть: навыками организации работы исполнителей на предприятии питания</p>
Дополнительные		
ПК-1	готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	<p>знать: приоритеты в области управления производственным процессом</p> <p>уметь: устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность</p> <p>владеть: методами планирования системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности</p>
ПК-7	способность разрабатывать новый	знать: прогрессивные

	ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	технологии для выработки высококачественной продукции, рациональные методы и формы организации производства; уметь: разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях владеть: навыками разработки продукции питания различного назначения, с заданными свойствами; навыками внедрения инновационных систем и технологий питания
ПК-16	способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	знать: методы анализа и интерпретации экспериментальных данных уметь: свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач владеть: глубоко специализированными профессиональными теоретическими и практическими знаниями для проведения исследований
ПК-18	владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	знать: приоритетные задачи в области производства продуктов питания уметь: использовать знания из фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания владеть: фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания
ПК-21	способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	знать: модели оптимизации параметров производства продукции и услуг уметь: создавать модели, позволяющие исследовать и

		оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг владеть: методами моделирования качества продукции и услуг
ПК-24	способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	знать: требования к составлению и оформлению научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций уметь: осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике владеть: практическими навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
ПК-27	способность разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания	знать: функции и задачи маркетинговой деятельности предприятия питания, показатели оценки ее эффективности уметь: разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания владеть: навыками повышения эффективности маркетинговой деятельности предприятия питания

1.6 Планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

<i>Коды компетенции</i>	<i>Результаты освоения ОПОП Содержание компетенций</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**</i>
-------------------------	--	--

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
Блок 1 «Дисциплины (модули)»		
Базовая часть		
<p>Б1.Б.1 Философские и методологические проблемы науки и техники</p> <p>Цель и задачи дисциплины - освоение магистрантами философско- методологических оснований науки и техники, содействующих выработке навыков решения проблем при изучении специальных дисциплин и осуществлении профессиональной деятельности.</p> <p>Основные разделы дисциплины: исторические этапы развития науки и техники; специфика отраслей научного знания; взаимодействие технических наук с естественными и гуманитарными; многообразие факторов эволюции науки; методология научного мышления и инновационного поиска; природа техники, ее место и функции в общественной жизни; взаимодействие науки и техники в эпоху формирования информационного общества; закономерные взаимосвязи технологической и социальной эволюции; научная этика и социальная ответственность ученого и инженера.</p>		
ОК-1	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	<p>знать: основные этапы, исторические формы и факторы развития науки и техники; актуальные концепции научно-философского осмысления техники; методологические инструменты решения современных научно-технических проблем.</p> <p>уметь: применять методологические подходы и философско-исторические закономерности развития науки и техники в исследовательской и инженерно-практической деятельности; критически оценивать существующие представления и аргументировать свои выводы.</p> <p>владеть: методами диалектического анализа и синтеза; навыками выявления и рационального решения проблем; навыками выявления и рационального решения проблем; навыками выявления и рационального решения проблем</p>
<p>Б1.Б.2. Иностранный язык для профессиональных целей</p> <p>Основными целями учебной дисциплины являются: повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования; достижение уровня иноязычной коммуникативной компетенции, достаточного для осуществления делового общения в профессиональной среде в своей стране и за рубежом в устной и письменной формах.</p> <p>Формирование умений иноязычного общения в профессионально-деловой сфере деятельности предполагает отработку использования профессиональных научных терминов, фраз делового этикета, грамматических явлений, необходимых для решения стандартных профессиональных задач, на основе языкового материала для устной и письменной форм работы. Предусматривается работа с информацией, полученной, как из учебных, так и оригинальных профессионально ориентированных научных текстов, аутентичных материалов, используемых в реальной коммуникации.</p> <p>Обучение чтению направлено на овладение магистрантом всеми видами чтения</p>		

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
<p>оригинальной научной литературы. В области письма магистрант учится составлять план / реферат к прочитанному тексту; письменно обобщать информацию из нескольких источников; писать тезисы доклада или устного сообщения; излагать коммуникативные намерения в официальном письме.</p> <p>Обучение профессионально-деловому устному общению осуществляется в ходе обсуждения информации, полученной из прочитанных текстов; презентации доклада, продукции; обзора информации; изложения результатов профессиональной деятельности; бесед на профессиональные темы; расспроса делового партнёра и др.</p>		
ОПК-1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач профессиональной деятельности	<p>знать: лексико-грамматические и структурные особенности языка профессионального общения; научную терминологию и лексику подязыка направления подготовки.</p> <p>уметь: понимать иноязычное письменное и устное сообщение профессионального характера; работать со специальной литературой; применять знания иностранного языка для обмена информацией профессионального характера в процессе деловых контактов.</p> <p>владеть: навыками полного письменного перевода с иностранного языка на русский и с русского языка на иностранный; навыками реферирования оригинальных научно-технических текстов; навыками профессионального общения в устной и письменной формах на иностранным языке.</p>
<p>Б1.Б.3 История и методология науки о пище Дисциплина обеспечивает осмысление проблемы в области питания, как с позиции истории науки, так и с позиции современного состояния и перспектив развития науки о питании (нутрициологии). Дисциплина изучает системный научный подход к выбору и обоснованию направлений исследований, выбору объекта исследований и анализу состояния проблемы, принятия решений с точки зрения комплексного подхода, обеспечивающего эффективность решения проблем, связанных с питанием. Практическая составляющая дисциплины заключается в готовности студентов к использованию теоретические знания науки о питании в оценке современного состояния питания населения; обобщению и анализу данных о состоянии питания населения с учетом специфики регионов с целью разработки профилактических программ и мероприятий в области здорового питания.</p>		
ОК-1	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	<p>знать: исторические аспекты науки о пище, современные фундаментальные науки, как основополагающие науки о пище;</p> <p>уметь: Работать с источниками, позволяющими судить о состоянии питания и здоровья различных групп</p>

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
		населения, проводить анализ и разрабатывать профилактические мероприятия в виде проектов, программ, направлений; владеть: методами и методиками в области науки о питании (изучение фактического питания и пищевого статуса различных групп населения).
ПК-18	владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Знать: законы фундаментальных наук: физиологии, нутрициологии, фармакокинетики и др.; уметь: обосновывать необходимость проектирования и разработки продуктов специализированного назначения и организации их производства в промышленных условиях. владеть: законодательной и нормативной базой в области разработки, производства специализированных продуктов питания и подтверждения их качества, безопасности и профилактической эффективности.
Б1.Б.4 Инженерная педагогика Дисциплина раскрывает теорию и методики проектировочных, конструктивных, гностических, коммуникативных, управленческих и других функций; теорию и методику обучения техническим, технологическим знаниям, навыкам и умениям, формирования специфических способов инженерной деятельности. Направлена на подготовку специалистов, реализующих инженерную деятельность. Объектом инженерной педагогики является педагогическая система подготовки инженерных кадров, а предметом - проектирование и реализация содержания профессионального образования, форм организации, методов и средств обучения. Дисциплиной предусмотрено изучение коммуникативных технологий на предприятиях индустрии питания. Формирование умений и навыков в сфере коммуникации и взаимодействия с внутренней и внешней средой. Практическая составляющая дисциплины состоит в готовности студента строить логику освоения новых знаний (процесса познания), а также логику построения имеющихся знаний для их передачи другим; освоения методов и приемов эффективной коммуникации.		
ОК-2	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	знать: теорию конфликтологии и психологии делового общения; методы и приемы построения эффективной коммуникации и взаимодействия, решения конфликтных ситуаций; уметь: предупреждать и эффективно разрешать конфликтные ситуации; владеть: методами конструктивного разрешения конфликтных ситуаций; методами взаимодействия с

<i>Коды компетенции</i>	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
		потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур
ОК-3	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	знать: основы инженерной психологии; теоретические и практические аспекты профессиональной деятельности; уметь: поэтапно, междисциплинарно осваивать знания в области профессиональной деятельности; рассматривать в комплексе вопросы науки и практики; владеть: теорией и методиками обучения, в том числе с помощью информационных технологий:
ОПК-1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач профессиональной деятельности	знать: основные понятия в области коммуникации; основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» уметь: формировать цели команды, принимать решения в ситуациях риска и неопределенности; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников владеть: деловой письменной и устной речью, навыками публичной речи;
ПК-10	способность вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	знать: принципы сотрудничества и создания имиджа предприятия; уметь: осуществлять эффективную коммуникацию в коллективе, вести переговоры; владеть: навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами.

<i>Коды компетенции</i>	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
ПК-15	готовность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	<p>знать: теорию, методологию обучения, психологические основы педагогического проектирования в деятельности инженера;</p> <p>уметь: разрабатывать индивидуально-личностную технологию обучения, правильно ставить задачи и уметь осуществлять контроль; передавать имеющиеся знания;</p> <p>владеть: активными методами обучения персонала (наставничество); основными педагогическими технологиями в инженерной деятельности.</p>
<p>Б1.Б.5 Системный анализ в управление предприятием индустрии питания. В процессе освоения данной дисциплины студенты должны уметь использовать методы системного анализа для решения практических задач управления предприятием индустрии питания.</p>		
ОК-1	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	<p>знать: общие и специальные методы системного анализа и математического моделирования; основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятия питания</p> <p>уметь: абстрактно мыслить, использовать методы анализа и синтеза в практической и научной деятельности;</p> <p>владеть: способностью к абстрактному мышлению; способностью анализировать, обобщать имеющиеся данные</p>
ОК-2	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	<p>знать: технологию и этапы системного анализа</p> <p>уметь: принять правильное управленческое решение на основе системного анализа конкретных производственных ситуаций.</p> <p>владеть: методами принятия управленческих решений в нестандартных ситуациях.</p>
Вариативная часть		
Обязательные дисциплины		
<p>Б1.В.ОД.1 Инновационный менеджмент Дисциплина предполагает освоение понятий инновации, проекты, инновационные проекты и все, что с ними связано (термины и определения). Процессы зарождения идеи, ее оформление в виде инновационного проекта,</p>		

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
	составляющие проекта, управление проектами, методы оценки проектов, в том числе программные продукты для оценки эффективности проектов. Изучение теоретических основ формирования системы управления инновационным развитием включающих в себя: процессы инновационной деятельности, понятие « инновационная идея» и «портфель идей», маркетинговую деятельность в условиях инновационной деятельности (ИД), инфраструктуру ИД, вопросы интеллектуальной собственности и ее защиты, принципы формирования кластеров, кадры для ИД. Практическая составляющая дисциплины заключается в генерации собственной идеи и оформлении ее в виде инновационного проекта с последующей оценкой его эффективности и представлении его на аудиторию (внутренние и внешние конкурсы), а также готовности студента реализовать модель товародвижения инновационного продукта в условиях ИД в виде инновационного проекта..	
ОПК-3	способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	<p>знать: понятия, термины и определения в области инновационного менеджмента.</p> <p>уметь: Разрабатывать стратегию инновационного развития предприятия, ставить задачи и принимать управленческие решения, выбирать партнеров и строить партнерские отношения</p> <p>владеть: Законодательной и нормативной базой в области инновационного развития отраслей, в том числе малых предприятий</p>
ПК-12	способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	<p>знать: основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; понятие и составляющие инновационного проекта;</p> <p>уметь: разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания; управлять командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания; контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами;</p> <p>владеть: методами оценки эффективности проекта.</p>
ПК-14	способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	<p>знать: технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, основные производственные ресурсы предприятий питания;</p> <p>уметь: выявлять потребности в изменениях деятельности предприятия питания; формулировать бизнес-идеи; оценивать</p>

<i>Коды компетенции</i>	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
		эффективность внедрения изменений в деятельность предприятия питания владеть: методами стоимостной оценки внедрения изменений в деятельность предприятия питания; питания
Б1.В.ОД.2 Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании Дисциплина изучает инновационные технологии производства продукции и услуг общественного питания с ориентацией на современные типы оборудования, нетрадиционные виды сырья, новые форматы обслуживания и т.д.; определяет возможные направления инновационного развития предприятий индустрии гостеприимства;		
ПК-1	готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	знать: современные тенденции развития технологий производства и обслуживания в общественном питании; уметь: разрабатывать и внедрять инновационные технологии производства продукции и обслуживания в деятельность предприятия питания, сеть предприятий питания; владеть: навыками внедрения инновационных систем и технологий питания.
ПК-7	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	знать: принципы разработки ассортимента продукции и услуг в индустрии питания; уметь: разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; владеть: навыками разработки продукции питания различного назначения, с заданными свойствами.
Б1.В.ОД.3 Системы управления качеством продукции и услуг общественного питания Дисциплина изучает систематизацию знаний в области всеобщего управления качеством; теории основоположников всеобщего управления качеством Демпинга, Исикавы, Джурана, Шухарта и др.; принципы системного управления качеством; международные стандарты по управлению качеством ISO 9000; вопросы разработки и внедрения систем качества в области производства продукции и сфере услуг. Практическая составляющая дисциплины заключается в подготовке студентов к анализу деятельности предприятия с точки зрения качества продукции и услуг, разработке систем качества или их элементов, а также систем безопасности и их адаптации к условиям конкретного предприятия питания.		
ОПК-4	способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	знать: организацию процесса делопроизводства при внедрении систем качества; уметь: устанавливать требования к

<i>Коды компетенции</i>	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
		<p>документообороту на предприятии питания, системам автоматизации и отчетности, при внедрении систем качества;</p> <p>владеть: навыками обеспечения эффективной системы документооборота при внедрении систем качества.</p>
ПК-1	<p>готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность</p>	<p>знать: приоритеты в области управления качеством в индустрии питания;</p> <p>уметь: разрабатывать эффективную систему контроля качества технологических процессов предприятия питания и прогнозировать его эффективность с целью повышения конкурентоспособности предприятия питания, сети предприятий;</p> <p>владеть: методами разработки и внедрения систем качества на предприятиях питания.</p>
<p>Б1.В.ОД.4 Организационное проектирование деятельности предприятий индустрии питания Изучаются вопросы анализа эффективности управления предприятиями ресторанного бизнеса, включающего в себя: проектирование основных бизнес-процессов деятельности предприятия. анализ структуры затрат предприятия питания, оценку коммерческого потенциала, технологий производства и обслуживания; вопросы управления человеческими ресурсами на предприятиях индустрии питания.</p>		
ОПК-2	<p>готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>знать: теорию управления персоналом; теорию мотивации персонала; методики оценки деятельности персонала; основы психологии управления;</p> <p>уметь: формировать профессиональную команду управленческих кадров; разрабатывать системы внутрифирменного обучения; разрабатывать системы мотивации и дисциплинарной ответственности персонала; рационально использовать знания и опыт персонала, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные;</p> <p>владеть: методами контроля и анализа мотивации, обучения персонала.</p>
ПК-14	<p>способность анализировать технологические процессы</p>	<p>знать: основы организации деятельности предприятий питания;</p>

<i>Коды компетенции</i>	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
	производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	технологические процессы производства продукции питания и обслуживания как объекты управления, основные производственные ресурсы предприятий питания; уметь: проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания; управлять процессом организационного проектирования сети предприятий питания; анализировать технологические процессы производства продукции питания и услуг как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания; владеть: методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания, сети предприятий питания; методами принятия управленческих решений в отношении технологических процессов деятельности предприятий индустрии питания; методиками проведения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности сети предприятий питания.
ПК-14	готовность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	знать: методики подбора и развития персонала; организацию работы коллектива исполнителей; методы принятия управленческих решений с учетом различных мнений; системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности; уметь: руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности; анализировать и оценивать социальную и морально - психологическую обстановку в коллективе работников предприятия; и культурные различия; владеть: навыками руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности; навыками преодоления

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
		сопротивления коллектива предприятия питания внедрению изменений; методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания.
Б1.В.ОД.5 Информационно-правовое обеспечение деятельности предприятий индустрии питания Дисциплина рассматривает роль и значимость информационных технологий в современном мире, современную структуру законодательства Российской Федерации, в т.ч. в сфере общественного питания, производства и реализации продукции. Формирует у студентов систему знаний в области прикладного использования информационных технологий; Рассматриваются различные признаки классификаций информационных технологий; систему прикладных знаний по вопросам производства и реализации продукции общественного питания, а также оказания услуг в сфере общественного питания Изучаются ключевые принципы контроля качества сырья и готовой продукции, а также контроля качества услуг, оказываемых предприятиями индустрии питания, основанных на применении информационных технологий.		
ПК-1	готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	знать: международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятия питания; уметь: применять законодательную и нормативную базу в условиях производства и реализации продукции общественного питания владеть: принципами контроля производственного процесса продукции общественного питания на соответствие нормативно-правовой базе.
ПК-9	Способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	знать: порядок разработки и издания законов, нормативных и технологических документов в сфере общественного питания; основные этапы развития информационных технологий и базовые составляющие информационных технологий; уметь: внедрять информационные технологии для контроля качества продукции питания; управлять информацией при оказании услуг, при разработке рецептов и технологий производства продукции общественного питания; применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания; владеть: принципами проведения

<i>Коды компетенции</i>	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
		инвестиционной политики, основанной на положениях актуальных нормативных правовых актов Российской Федерации навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания
ПК-11	способность анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	знать: совокупность норм права, содержащихся в нормативных правовых актах Российской Федерации; уметь: анализировать основные показатели работы предприятия общественного питания с учётом требований российского законодательства; владеть: основами составления технологической и иной документации при производстве и реализации продукции общественного питания.
ПК-21	способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	знать: критерии и признаки классификации информационных технологий; перспективы развития информационных технологий; уметь: работать с программными комплексами для ЭВМ, применяемыми для контроля качества сырья и готовой продукции, а также контроля качества услуг, оказываемых предприятиями индустрии питания; владеть: основными принципами контроля качества сырья и готовой продукции, основанных на применении информационных технологий.

Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.1

1 Планирование финансово-хозяйственной деятельности предприятия индустрии питания Целью освоения дисциплины является формирование теоретических знаний и приобретение практических навыков в области планирования и управления финансово-хозяйственной деятельностью на предприятиях индустрии питания. Изучаются структура источников финансирования предприятия, оперативное управление денежными средствами, расчет фактической себестоимости, управление затратами, формирование стоимости продукции и услуг. Рассматриваются принципы выработки финансовой стратегии политики предприятия, разработки финансовой политики, обеспечивающей доходность, устойчивость, защиту от риска. Позволяет лучше понимать структуру маркетинговых исследований, процессы изучения потребителей, планирования продукции,

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
ее продвижения, и сбыта, а также планирования цен.		
ОПК-3	способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	<p>знать: основы стратегического менеджмента на предприятиях питания; механизмы формирования стратегических планов развития предприятия;</p> <p>уметь: разрабатывать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами;</p> <p>владеть: методиками стратегического и ситуационного анализа; методами стратегического планирования.</p>
ПК-8	способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	<p>знать: механизмы финансовой, логистической, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;</p> <p>уметь: устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности; принимать стратегические решения по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности;</p> <p>владеть: методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; методами оценки результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.</p>
ПК-9	способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	<p>знать: механизмы финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;</p> <p>уметь: управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия;</p> <p>владеть: навыками выявления проблем развития предприятия питания; методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия.</p>

<i>Коды компетенции</i>	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
ПК-11	способность анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	знать: формы, состав и структуру статистической, бухгалтерской, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания; уметь: анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством; владеть: навыками анализа бухгалтерской отчетности предприятия питания.
ПК-12	способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	знать: структуру затрат предприятия питания и способы ее оптимизации; уметь: оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; владеть: механизмами достижения наибольших результатов деятельности предприятия питания при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов.
ПК-13	способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	знать: факторы, влияющие на стратегию развития предприятия питания; уметь: формулировать миссию и цели развития предприятия питания, сети предприятий питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон; выявлять стратегические проблемы развития предприятий питания, сети предприятий питания и своевременно реализовывать меры по их устранению; прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания; владеть: навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания, сети предприятий питания;

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
		прогнозирования результатов их деятельности.
Б1.В.ДВ.1 2 Спецмаркетинг индустрии питания Дисциплина изучает: современное состояние и перспективы развития рынка услуг индустрии гостеприимства; маркетинговую среду и факторы, влияющие на маркетинг предприятия питания; кросс-маркетинг, внутренний маркетинг; управление спросом; продвижение продукции		
ОПК-5	способность создавать и поддерживать имидж организации	знать: маркетинговые факторы, влияющие на формирование имиджа организации; уметь: разрабатывать эффективные концепции предприятий питания; создавать и поддерживать имидж организации; владеть: способностью создавать и поддерживать имидж организации.
ПК-27	способность разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания	знать: функции и задачи маркетинговой деятельности предприятия питания, показатели оценки ее эффективности; уметь: разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания; владеть: навыками повышения эффективности маркетинговой деятельности предприятия питания.
Б1.В.ДВ.2 1 Проектирование потребительской ценности услуги общественного питания Дисциплиной предусмотрено изучение мирового опыта индустрии питания в вопросах создания фирменного стиля, концепции создания и продвижения брэнда, концепции продвижения продукта, услуги предприятия индустрии гостеприимства; франчайзинга; изучение методов оценки рынка и конкурентов, поиск новых идей, определение наиболее привлекательных сегментов рынка, поиск новых рыночных ниш, направлений развития; разработка формулы создания потребительской ценности. Изучает тенденции развития индустрии гостеприимства; новые форматы предприятий сервиса; определение возможных направлений инновационной деятельности предприятий индустрии гостеприимства; развитие быстрорастущего бизнеса; венчурное управление на различных стадиях бизнеса; инновационные технологии и гаджеты.		
ОПК-3	способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	знать: тенденции развития индустрии гостеприимства; уметь: выявлять и анализировать основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии развития предприятия питания, сети предприятий питания; находить и оценивать новые рыночные возможности; определять

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
		возможные направления инновационной деятельности предприятий и промышленности гостеприимства; владеть: методами ситуационного анализа; способностью использовать имеющийся опыт развития индустрии питания в деятельности конкретного предприятия.
ОПК-5	Способность создавать и поддерживать имидж организации	знать: принципы создания фирменного стиля, концепции создания и продвижения брэнда, концепции продвижения продукта; уметь: проводить оценку перспективности рынка, анализ конкурентов; определять наиболее привлекательные сегменты рынка; осуществлять стратегический контроль и оценку эффективности разработки концепции и стратегии развития предприятий питания, сети предприятий питания; владеть: способностью разрабатывать услуги предприятий питания с высокой потребительской ценностью.
ПК-27	способность разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания	знать: технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания; основы стратегического маркетинга на предприятиях питания; показатели оценки эффективности маркетинговой деятельности предприятия питания; уметь: находить и оценивать новые рыночные возможности; разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания; владеть: навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания; навыками повышения эффективности маркетинговой деятельности предприятия питания; методиками стратегического анализа и оценки динамики факторов внешней и внутренней среды.

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
<p>Б1.В.ДВ.2 2 Финансово-хозяйственная деятельность на предприятиях общественного питания</p> <p>В рамках изучения дисциплины дается общая характеристика финансово-хозяйственной деятельности предприятия ОП. Рассматриваются факторы, влияющие на эффективность финансово-хозяйственную деятельность предприятия. Дисциплина формирует у студентов систему знаний по вопросам финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания. Способствует приобретению практических навыков в области анализа финансовой отчетности, полученной по данным управленческого учета (баланс, прибыль и убытки, движение денежных средств), составления основных бюджетов и контроля их исполнения.</p>		
ПК-9	<p>способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия</p>	<p>знать: механизмы финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;</p> <p>уметь: управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия;</p> <p>владеть: методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия.</p>
ПК-11	<p>способность анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством</p>	<p>знать: состав и структуру бухгалтерской отчетности, законодательство в области деятельности предприятия питания;</p> <p>уметь: анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством;</p> <p>владеть: навыками составления и анализа бухгалтерской отчетности предприятия питания.</p>
ПК-12	<p>способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов</p>	<p>знать: структуру затрат предприятия питания и способы ее оптимизации;</p> <p>уметь: оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов;</p> <p>владеть: механизмами достижения наибольших результатов деятельности предприятия питания при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов.</p>

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
Блок 2 «Практики»		
Б2 Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)		
<p>Б2.Н Научно-исследовательская работа Целью научно-исследовательской работы магистрантов является углубление и систематизация теоретико-методологической подготовки магистранта, формирование навыков самостоятельного проведения научных исследований путем постановки и решения научно-исследовательских задач по тематике магистерской диссертации. Выполнение научно-исследовательской работы направлено на закрепление знаний и компетенций, полученных в процессе изучения дисциплин магистерской программы; выявление и формулирование актуальных научных проблем; самостоятельное решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской деятельности и требующих углубленных профессиональных знаний; обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства; овладение современными методами и методологией научного исследования, в наибольшей степени соответствующими профилю избранной магистерской программы; поиск, сбор, обработку, анализ и систематизацию информации по теме исследования; проведение аналитической работы с привлечением современных информационных технологий; подготовка обзоров, отчетов и научных публикаций.</p>		
ОК-1	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	<p>знать: методы анализа и синтеза, современные научные подходы к проектированию и разработке;</p> <p>уметь: абстрактно мыслить, использовать методы анализа и синтеза в научной работе, соотносить теоретические положения с практическими данными;</p> <p>владеть: способностью к абстрактному мышлению; способностью анализировать, обобщать имеющиеся данные, осмысливать теоретические положения.</p>
ПК-16	способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	<p>знать: методы анализа и интерпретации экспериментальных данных;</p> <p>уметь: свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;</p> <p>владеть: глубоко специализированными профессиональными теоретическими и практическими знаниями для проведения исследований.</p>
ПК-24	способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований	<p>знать: требования к составлению и оформлению научно-технической документации, научных отчетов,</p>

<i>Коды компетенции</i>	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
	и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	рефератов, публикаций; уметь: осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике; владеть: практическими навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.
<p>Б2.П Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Целью производственной практики является закрепление полученных в ходе обучения теоретических и практических знаний и ознакомление с организацией и технологией производства продукции и услуг общественного питания. Задачами производственной практики являются: закрепление и углубление теоретических знаний путем практического изучения работы предприятий индустрии питания: контроля за качеством продукции и услуг; соблюдением стандартов, правил и норм; современных технологических процессов и организации обслуживания; порядком разработки, утверждения и внедрения стандартов организации и другой нормативно технической документации; вопросов безопасности жизнедеятельности и экологичности производства, а также приобретение практических навыков работы руководителя предприятия общественного питания.</p>		
ОПК-4	способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	знать: организацию процесса делопроизводства, систему отчетности и документооборота; уметь: устанавливать требования к документообороту на предприятии питания, системам автоматизации и отчетности, в т.ч. в части управления персоналом; владеть: способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии.
ПК-1	готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	знать: приоритеты в области управления производственным процессом; уметь: устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; владеть: методами планирования системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности.

<i>Коды компетенции</i>	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
ПК-7	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	знать: прогрессивные технологии для выработки высококачественной продукции, рациональные методы и формы организации производства; уметь: разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; владеть: навыками разработки продукции питания различного назначения, с заданными свойствами; навыками внедрения инновационных систем и технологий питания.
ПК-11	способность анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	знать: состав и структуру бухгалтерской отчетности, законодательство в области деятельности предприятия питания; уметь: анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством; владеть: навыками составления и анализа бухгалтерской отчетности предприятия питания.
Б2.П.2 Преддипломная практика Проводится после завершения основного цикла теоретической подготовки обучающегося. В ходе преддипломной практики производится анализ умений обучающегося, его готовность применять сформированные в процессе обучения компетенции в производственных ситуациях. Целью преддипломной практики является закрепление и развитие знаний в области управления предприятием питания, применение теоретических знаний по решению технических задач в процессе практической работы на предприятиях питания в качестве руководителя, а также сбор, анализ и обобщение материалов с их возможным последующим использованием в выпускной квалификационной работе.		
ПК-8	способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	знать: механизмы финансовой, логистической, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания; уметь: устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности; владеть: методами оценки результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.
Блок 3« Государственная итоговая аттестация»		
Б3 Государственная итоговая аттестация Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня сформированности профессиональных		

<i>Коды компетенции</i>	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
	<p>компетенций и подготовки выпускников к выполнению профессиональных задач, а также проверка соответствия их подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».</p> <p>В государственную итоговую аттестацию входят: подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, а также защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку и процедуру защиты.</p> <p>Государственный экзамен по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» предусматривает проверку знаний теоретического и прикладного характера, полученных выпускником за весь период обучения, а также сформировавшихся умений и навыков, свидетельствующих о его профессиональной подготовленности. Сдача итоговых государственных экзаменов проводится в устной форме на открытом заседании экзаменационной комиссии при наличии не менее 70% ее состава.</p> <p>Комплексный экзаменационный билет государственного экзамена включает в себя 2 теоретических вопроса и практическое задание. Теоретические вопросы соответствуют избранным разделам из различных учебных циклов, формирующих конкретные компетенции. Практическое задание предполагает проверку умения выпускника решать профессионально практические задачи, соответствующие уровню подготовки по направлению 19.04.04.</p> <p>Выпускная квалификационная работа студента направления подготовки 19.04.04 является самостоятельным исследованием студента, выполняется на базе теоретических знаний и практических навыков, полученных в течение всего срока обучения под руководством научного руководителя, назначенного выпускающей кафедрой «Технология и организация общественного питания».</p> <p>В зависимости от выбранного направления исследований выпускная квалификационная работа может быть организационно-управленческого или научно-исследовательского характера. Выпускная квалификационная работа выполняется в периоды прохождения практики и выполнения научно-исследовательской работы и представляет собой самостоятельную и логически завершенную выпускную квалификационную работу, связанную с решением задач того вида (видов) деятельности, к которым готовится магистр.</p> <p>При выполнении выпускной квалификационной работы обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные углубленные знания, сформированные общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, самостоятельно ставить и решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности; профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения. Тема выпускной квалификационной работы выбирается студентом, согласовывается с научным руководителем и утверждается на заседании кафедры.</p> <p>Выпускная квалификационная работа содержит всесторонний критический анализ научных источников по теме исследования и самостоятельное решение актуальной научной проблемы, опирающиеся на совокупность методологических представлений и методических навыков в избранной области профессиональной деятельности. Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии.</p> <p>При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, выпускнику ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» присваивается квалификация (степень) «магистр» и выдается диплом государственного образца о высшем</p>	

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
профессиональном образовании.		
ОК-1	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	<p>знать: методы анализа и синтеза, современные научные подходы к проектированию и разработке;</p> <p>уметь: абстрактно мыслить, использовать методы анализа и синтеза в научной работе, соотносить теоретические положения с практическими данными;</p> <p>владеть: способностью к абстрактному мышлению; способностью анализировать, обобщать имеющиеся данные, осмыслять теоретические положения.</p>
ОК-2	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	<p>знать: психологические характеристики поведения и развития личности; закономерности регуляции взаимодействия личности и группы; психологические аспекты принятия организационно-управленческих решений;</p> <p>уметь: анализировать поведение личности и группы; использовать на практике свои психологические знания при выполнении профессиональных задач в нестандартных ситуациях.</p> <p>владеть: методами влияния на личность; приемами принятия решений в нестандартных ситуациях.</p>
ОК-3	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	<p>знать: специфику личностных способностей; методы и средства научного познания как основы для саморазвития и самореализации;</p> <p>уметь: использовать собственный творческий потенциал в научно-исследовательской работе и практической деятельности;</p> <p>владеть: навыками саморазвития, самореализации личности и применять их на практике.</p>
ОПК-1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	<p>знать: средства и способы коммуникаций в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>уметь: применять коммуникативные навыки в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;</p>

<i>Коды компетенции</i>	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
		владеть: психологическими аспектами коммуникационных технологий.
ОПК-2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать: психологию межличностного взаимодействия; психологические особенности организации и руководства коллективом в условиях значительных социокультурных различий; методики подбора и развития персонала; организацию работы коллектива исполнителей; уметь: анализировать межличностные отношения в коллективе; применять психологические методы при руководстве коллективом; обеспечивать сплоченность коллектива; владеть: методами и приемами руководства социально разнородным коллективом.
ОПК-3	способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	знать: этапы разработки концепции предприятия питания; механизмы формирования политики, стратегических планов развития предприятия; уметь: разрабатывать политику предприятия, формировать стратегические планы развития; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции; владеть: навыками разработки конкурентоспособных концепций; методами стратегического планирования.
ОПК-4	способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	знать: организацию процесса делопроизводства, систему отчетности и документооборота; уметь: устанавливать требования к документообороту на предприятии питания, системам автоматизации и отчетности, в т.ч. в части управления персоналом; владеть: способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии.
ОПК-5	Способность создавать и поддерживать имидж организации	знать: факторы, влияющие на формирование имиджа организации;

<i>Коды компетенции</i>	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
		<p>уметь: искать пути и разрабатывать способы решения нестандартных производственных задач, разрабатывать и внедрять инновационные системы и технологии питания; создавать и поддерживать имидж организации;</p> <p>владеть: способностью создавать и поддерживать имидж организации.</p>
ПК-1	<p>готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность</p>	<p>знать: приоритеты в области управления производственным процессом;</p> <p>уметь: устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;</p> <p>владеть: методами планирования системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности.</p>
ПК-7	<p>способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</p>	<p>знать: прогрессивные технологии для выработки высококачественной продукции, рациональные методы и формы организации производства;</p> <p>уметь: разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;</p> <p>владеть: навыками разработки продукции питания различного назначения, с заданными свойствами; навыками внедрения инновационных систем и технологий питания.</p>
ПК-8	<p>способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности</p>	<p>знать: механизмы финансовой, логистической, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;</p> <p>уметь: устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности;</p> <p>владеть: методами оценки результатов деятельности</p>

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
		предприятия питания по критериям и показателям.
ПК-9	Способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	<p>знать: механизмы финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;</p> <p>уметь: управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия;</p> <p>владеть: методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия.</p>
ПК-10	способность вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	<p>знать: психологические приемы делового общения;</p> <p>уметь: вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками;</p> <p>владеть: навыками ведения переговоров при заключении договоров, коммуникативного общения с владельцем предприятия и ответственными работниками.</p>
ПК-11	способность анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	<p>знать: состав и структуру бухгалтерской отчетности, законодательство в области деятельности предприятия питания;</p> <p>уметь: анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством;</p> <p>владеть: навыками составления и анализа бухгалтерской отчетности предприятия питания.</p>
ПК-12	способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	<p>знать: структуру затрат предприятия питания и способы ее оптимизации;</p> <p>уметь: оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов;</p> <p>владеть: механизмами достижения наибольших результатов деятельности предприятия питания при наименьших затратах</p>

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
		материальных и финансовых ресурсов.
ПК-13	способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	<p>знать: факторы, влияющие на стратегию развития предприятия питания</p> <p>уметь: прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания;</p> <p>владеть: методами оценки влияния различных факторов на деятельность предприятия питания, прогнозирования результатов его деятельности.</p>
ФТД Факультативы		
ФТД.1 Разговорный иностранный язык		
ОПК-1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач профессиональной деятельности	<p>знать: языковой материал, словарный запас: разговорную лексику;</p> <p>уметь: эффективно и адекватно оперировать лексическим и грамматическим минимумами;</p> <p>владеть: разными видами речевой деятельности (чтение, аудирование, письменная речь, перевод с помощью словаря научно-технических текстов).</p>

1.7 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной образовательной программы

Реализация программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 "Технология и организация общественного питания" обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками Кемеровского государственного университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры составляет 70 %.

Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры составляет 65 %.

Доля научно-педагогических работников, имеющих из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью "Технология и организация общественного питания" и имеющие стаж работы в данной профессиональной области более трех лет в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, составляет 20 %.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры «Технология продукции и организация общественного питания» осуществляется штатным научно-педагогическим работником, доктором технических наук – Маюрниковой Ларисой Александровной, которая проводит самостоятельные научные исследования по направлению подготовки магистрантов, имеет ежегодные публикации по результатам научно-исследовательской деятельности в ведущих отечественных и зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также ежегодно участвует в апробации результатов своей научно-исследовательской деятельности на национальных и международных конференциях.

В ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», количество цитирований за календарный год в «Web of Science», Российском индексе научного цитирования, «Scopus» должно составлять не менее 20 единиц на 100 штатных преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по соответствующим образовательным программам.

2. Иные сведения

2.1. Перечень методов, средств обучения и образовательных технологий (с краткой характеристикой)

№ п/п	Наименование образовательной технологии	Краткая характеристика
1	2	3
1.	Проблемное обучение	Поисковые методы, постановка познавательных задач с учетом индивидуального социального опыта и особенностей, в т.ч. обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
2.	Концентрированное обучение	методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся, в т.ч. обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
3.	Модульное обучение	Индивидуальные методы обучения: индивидуальный темп и график обучения с учетом уровня базовой

		подготовки, в т.ч. обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов
4.	Дифференцированное обучение	Методы индивидуального лично ориентированного обучения, в т.ч. обучающихся с учетом ограниченных возможностей здоровья и личностных психолого-физиологических особенностей
5.	Социально-активное, интерактивное обучение	Методы социально-активного обучения, тренинговые, дискуссионные, игровые методы с учетом социального опыта обучающихся, в т.ч. обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

2.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.11.2014 № 1482;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;
- Приказ Минобрнауки России от 5.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
 - Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
 - Нормативно-методические документы Минтруда России;
 - Устав Кемеровского государственного университета

2.3. Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных для обучения указанных обучающихся.

Для обеспечения образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается адаптированная образовательная программа, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их

психофизического развития и состояния здоровья.

Обучение по образовательной программе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Технологическим институтом пищевой промышленности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Университетом создаются специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

2.4. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению

Кемеровский государственный университет, в соответствии с ОПОП подготовки магистрантов по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренной учебным планом вуза

Для обеспечения учебного процесса в университете имеются учебные аудитории для проведения занятий лекционного, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Для проведения занятий лекционного, семинарского типа используется мультимедийное оборудование. Для проведения практических, лабораторных занятий используются лаборатория для физико-химических методов исследований, технологический зал, кабинет эстетики, оборудованный демонстрационными образцами столовых приборов и посуды. Технологический зал оснащен современным оборудованием, инвентарем и посудой в рамках договора о социальном партнерстве с ООО «Торговый дизайн». Все учебные лаборатории и научно-исследовательская лаборатория оснащены необходимым оборудованием, приборами и инвентарем. Имеется компьютерный класс с выходом в Интернет и мультимедийным оборудованием.

3. Список разработчиков и экспертов образовательной программы

Ответственный за ОПОП:

Фамилия, имя, отчество	Учёная степень	Учёное звание	Должность	Контактная информация (служебный адрес электронной почты и/ или служебный телефон)
Маюрникова Лариса Александровна	д.т.н.	профессор	Зав. кафедрой "Технология и	8 384 239 6856

			организация общественного питания"	
Крапива Татьяна Валерьевна	к.т.н.	-	Доцент кафедры "Технология и организация общественного питания"	8 384 239 6856

Внешний эксперт ОПОП:

Фамилия, имя, отчество	Должность	Организация, предприятие	Контактная информация (служебный адрес электронной почты и/ или служебный телефон)
Алисова Оксана Анатольевна	Управляющий	ООО "Кайдзен", (г. Кемерово)	kdzn@mail.ru