

Частное образовательное учреждение высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО «Фуд-Мастер»



И.Ю. СЕРОВ

2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор университета



В.В. СТЕПАНОВ

2016 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Направление: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

***Направленность (профиль): Технология продукции и организация в
предприятиях общественного питания***

Программа академической магистратуры

Квалификация: Магистр

Срок получения образования по программе магистратуры – 2 года.
Разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1482 от 20 ноября 2014 г.; с учетом требований профессионального стандарта № 468 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н.

Обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров, технологии общественного питания, протокол от « 30 » мая 2016 г. № 10.

Новосибирск 2016

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры

1.1. 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 реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

1.2. 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. Виды профессиональной деятельности

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу магистратуры:

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- маркетинговая;
- проектная.

Программа магистратуры ориентирована на *научно-исследовательский* вид профессиональной деятельности, как основной и является программой *академической* магистратуры.

4.4. Профессиональные задачи

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры, готов решать следующие профессиональные задачи:

- ***производственно-технологическая деятельность:***

контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства; разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;

обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;

разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;

требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;

оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;

разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;

установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;

установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;

установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;

учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;

разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;

согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативности;

проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;

повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;

поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;

повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;

применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;

выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;

обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;

разработка новых конкурентоспособных концепций;

разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;

установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;

подбор и развитие персонала, оплата его труда;

политика закупок продуктов и управление запасами;

стратегия развития процесса продаж;

разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;

разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;

контроль за документооборотом на предприятии питания;

организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;

оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.

• **организационно-управленческая деятельность:**

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;

• **научно-исследовательская деятельность:**

разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;
разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;
разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;
разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания;
маркетинговая деятельность:
проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции;
разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования;
разработка требований к маркетинговой стратегии деятельности предприятия на основе маркетинговой информации;
формирование маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций, направленных на повышение продаж продукции;
контроль за реализацией маркетинговых планов и программ;
оценка рисков в области маркетинговой деятельности предприятия питания;

- **проектная деятельность:**
разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания;
оценка рисков при управлении проектами реконструкции и открытия предприятия питания;
подбор и расчеты технологического оборудования, его размещения и монтажа;
контроль, оценка качества и приемка строительно-монтажных работ в соответствии с проектом после реконструкции;
разработка проектов нормативно-технической и технологической документации предприятий.

2. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения программы магистратуры у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

2.1. Общекультурные компетенции

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

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

2.2. Общепрофессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программы магистратуры, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

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

2.3. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программы магистратуры, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа магистратуры:

- **производственно-технологическая деятельность:**
готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-1);
способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);

способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);

способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);

способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);

организационно-управленческая деятельность:

способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);

способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9);

способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-10);

способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11);

способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-12);

способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);

способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);

готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания (ПК-15);

• **научно-исследовательская деятельность:**

способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);

способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);

владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);

готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-19);

способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-20);

способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-21);

способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22);

способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23);

способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24);

- **маркетинговая деятельность:**

готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-25);

способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски (ПК-26);

способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания (ПК-27);

способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью (ПК-28).

- **проектная деятельность:**

способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-29);

способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-30);

способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (ПК-31);

способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-32).

3. Соответствие результатов освоения образовательной программы требованиям профессионального стандарта

Достижение планируемых результатов освоения образовательной программы магистратуры обеспечивает подготовку выпускника к выполнению трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт № 468 «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н, соответствующих уровням (подуровням) квалификации 7 и 8.

**Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт
(функциональная карта вида профессиональной деятельности)**

| Обобщенные трудовые функции | | | Трудовые функции | | |
|-----------------------------|--|----------------------|--|--------|-----------------------------------|
| код | наименование | уровень квалификации | наименование | код | уровень (подуровень) квалификации |
| 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 |

4. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации программы магистратуры

Реализация программы магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу академической магистратуры, составляет не менее 80%.

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

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры направленности (профиля) «Технология продукции и организация в предприятиях общественного питания» осуществляется штатным 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.

5. Материально-техническое обеспечение программы магистратуры

| № и наименование аудитории | Перечень основного оборудования |
|--|--|
| Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа | |
| УК-1: 101, 134, 144, 203, 227, 229, 236, 315, 319, 321, 401, 501; УК-2: 30, 31, 32, 33, 35, 36, 37; УК-5: 2, 4 | Специализированная мебель Мультимедийный комплекс |
| Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | |
| УК-1: 229 | Специализированная мебель Интерактивная доска, мультимедийный комплекс |
| УК 1: 134, 203, 215, 236, 315, 401, 501; УК 2: 31, 32, 33, 35, 36, 37; УК-5: 2, 4 | Специализированная мебель Мультимедийный комплекс |
| УК-1: 500, 512, 519; УК-2: 25, 38 и др. | Специализированная мебель |
| Лаборатории для проведения лабораторных занятий, выполнения НИР; помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования | |
| УК-1: 300, 300а, 300б – «Микробиологии», «Пищевой микробиологии», «Микробиологии, санитарии и гигиены» | Лабораторное оборудование, приборы, лабораторная посуда, химические реактивы, материалы |
| УК-5: 7 – «Производства кулинарной продукции» | Комплект современного профессионального технологического оборудования общественного питания фирм RATIONAL (Германия), Robot COUPE (Франция), Atesi (Россия) |
| УК-5: 8 – «Физико-химических исследований пищевых продуктов» | Лабораторное оборудование, приборы, лабораторная посуда, химические реактивы, материалы |
| УК-5: 19 – компьютерный класс | Специализированная мебель Компьютеры с лицензионным программным обеспечением Microsoft Office: Word, Excel, PowerPoint, Access; Adobe Acrobat Professional; Adobe Reader; «Мастер ТТК» (2 ключа); AutoCAD – 9,0 (12 мест); Staistica – 6,0 (3 ключа); «Программный комплекс автоматизации ресторана ПКО». |
| УК1: 101, 200, 204, 206, 207, 209, 210, 211, 215, 217, 219, 326, 329 – компьютерные классы | Специализированная мебель Компьютеры с лицензионным программным обеспечением Microsoft Office: Word, Excel, |

| № и наименование аудитории | Перечень основного оборудования |
|--|--|
| | PowerPoint, Access; Adobe Acrobat Professional; Adobe Reader; Staistica; Konsi-Swot Analysis; Бест-маркетинг; Konsi-Segmentation (сегментация рынка) |
| Помещения для самостоятельной работы обучающихся | |
| УК-1: 200; УК-5: 19; УК-8: зал библиотеки – компьютерные классы | Специализированная мебель Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета |
| Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования | |
| УК-1: 106 | Программные и технические средства для обслуживания компьютерного, мультимедийного и другого цифрового оборудования |

II. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПОНЕНТОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Учебный план основной образовательной программы высшего образования, направление *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*, профиль: *Технология продукции и организация в предприятиях общественного питания*, очная форма обучения (включая календарный учебный график). Утвержден протоколом Ученого совета № 8 от 03.04.2015.

2. Учебный план основной образовательной программы высшего образования, направление *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*, профиль: *Технология продукции и организация в предприятиях общественного питания*, заочная форма обучения (включая календарный учебный график). Утвержден протоколом Ученого совета № 8 от 03.04.2015.

3. Учебный план основной образовательной программы высшего образования – программы академической магистратуры, направление *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*, направленность (профиль): *Технология продукции и организация в предприятиях общественного питания*, очно-заочная форма обучения (включая календарный учебный график). Утвержден протоколом Ученого совета № 9 от 08.06.2016.

4. Рабочие программы дисциплин.
5. Программы практик.
6. Программа государственной итоговой аттестации.
7. Фонд оценочных средств.
8. Методические материалы.