



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
О.Г. Огий
17.05.2022 г.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
программы магистратуры по направлению подготовки
19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания

ИНСТИТУТ

Агроинженерии и пищевых систем

ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА

Технологии продуктов питания

РАЗРАБОТЧИК

УРОПС

Оглавление

1 Основные нормативные сведения об ОПОП	3
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП	4
3 Структура ОПОП	6
4 Результаты освоения ОПОП и сведения об их формировании	7
5 Сведения о разработке общей характеристики ОПОП ВО	10
Приложение 1	11

1 Основные нормативные сведения об ОПОП

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) является программой магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания.

Квалификация выпускника – магистр.

1.2 Требования к разработке и реализации ОПОП ВО определяет федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры), утвержденный приказом Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028 и зарегистрированный в Минюсте России 27.08.2020 г., регистрационный № 59527 (с дополнениями и изменениями).

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по ОПОП ВО определяет соответствующий нормативный документ Минобрнауки России, утвержденный приказом от 06.04.2021 г. № 245.

1.3 Обучающимся, осваивающим данную образовательную программу в очной форме обучения, предоставляется возможность получить на бесплатной основе дополнительную квалификацию - Дегустатор пищевой продукции.

В рамках программы повышения квалификации «Сметное дело» присваивается квалификация - сметчик.

В рамках программы повышения квалификации «Управление личными финансами» присваивается квалификация - консультант по личным финансам.

1.4 Реализация основной профессиональной образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды образовательной организации, а также с использованием (при необходимости):

- платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения;
- платформ, предоставляющих сервисы бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков;
- социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей;
- электронной почты для осуществления промежуточного контроля обучающегося и передачи актуальной информации.

1.5 Объем (трудоемкость освоения) ОПОП ВО – 120 зачетных единиц (з.е.), 3240 астрономических часов, 4320 академических часов. Зачетная единица эквивалентна 27 астрономическим часам или 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 40 минут).

Срок получения образования по программе, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет:

в очной форме обучения - 2 года.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников основной профессиональной образовательной программы

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

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований);

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

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

2.2 Описание профессиональных стандартов, на которые ориентирована программа магистратуры, и соответствующих трудовых функций, входящих в выбранные профессиональные стандарты согласно уровню квалификации 7.

Таблица 1 - Профессиональные стандарты, на которые ориентирована программа магистратуры

Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности
22	Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака
22.005	Специалист по технологии продукции и организации общественного питания
33	Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)
33.008	Руководитель предприятия питания

Таблица 2 – Обобщенные трудовые функции

Код проф-стандарта	Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции	
	код	наименование	наименование	код
22.005	Е	Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Е/01.7
			Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Е/02.7
33.008	С	Стратегическое управление развитием предприятия питания	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	С/01.7
			Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	С/02.7
			Управление проектами и изменениями на предприятии питания	С/03.7

2.3 Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу, являются:

- научно-исследовательский;
- проектный.

3 Структура основной профессиональной образовательной программы

3.1 Основная профессиональная образовательная программа состоит из обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений. Обязательная часть содержит обязательные для освоения обучающимися дисциплины. Часть, формируемая участниками образовательных отношений, содержит дополняющие обязательную часть дисциплины, как обязательные для освоения, в том числе по профилю программы, так и дисциплины по выбору обучающихся.

Дисциплины (модули) составляют в структуре программы «Блок 1», практики «Блок 2», государственная итоговая аттестация – «Блок 3». Объемы блоков ОПОП ВО в зачетных единицах (з.е.) приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Структура и объем программы магистратуры

Структура ОПОП ВО		Объем ОПОП ВО в з.е.	
		по ФГОС ВО	по учебному плану
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 51	60
Блок 2	Практика	не менее 45	51
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
Объем ОП ВО		120	120

3.2 Набор дисциплин ОПОП ВО определен в соответствии с ФГОС ВО, направленностью (профилем) ОПОП ВО и с учетом необходимости формирования у выпускников требуемых компетенций (раздел 4).

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

3.4 В Блок 2 «Практика» входит производственная практика.

Типы производственной практики:

- научно-исследовательская работа;
- технологическая практика;
- педагогическая практика;
- преддипломная практика.

Все типы практики реализуются в дискретной форме.

3.5 В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде магистерского проекта.

3.6 В университете обеспечиваются специальные условия освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, определенные в положении об организации образовательного процесса для указанных лиц, в том числе особый порядок выбора мест прохождения практики с учетом состояния здоровья студентов.

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

4 Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы и сведения об их формировании

4.1 В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

В приложении 1 определяется перечень компетенций в соответствии с индикаторами достижения соответствующих компетенций, которыми должен обладать выпускник ОПОП ВО, и дисциплины, практики ОПОП ВО, освоение (прохождение) которых необходимо для формирования компетенций.

4.2 В таблице 4 приводятся сведения о том, какие компетенции формируются у выпускника ОПОП ВО при освоении блоков ОПОП ВО.

В таблице 5 приводятся сведения о том, какие индикаторы компетенций формируются у выпускника ОПОП ВО при освоении дисциплины (модулей), прохождении практик ОПОП ВО.

Таблица 4 – Коды формируемых компетенций в структуре ОПОП ВО

Наименование блоков ОПОП ВО	Коды формируемых компетенций выпускника
Блок 1. Дисциплины (модули). Обязательная часть	УК-1; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-2
Блок 1. Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Блок 2. Практика. Обязательная часть	УК-6; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3

Таблица 5 – Перечень дисциплин, практик ОПОП ВО и коды индикаторов формируемых компетенций

Наименование дисциплины, модуля, практики	Коды индикаторов формируемых компетенций
<u>Блок 1. Дисциплины (модули). Обязательная часть</u>	
Философия и методология научных исследований	УК-1.1; УК-6.1
Профессиональный иностранный язык	УК-4.1
Информационные технологии профессиональной деятельности	ОПК-4.2
Математическое моделирование проектирования продуктов питания	ОПК-2.1; ОПК-4.1
Методы исследований в технологии продуктов питания	УК-1.2; ОПК-5.1
Право интеллектуальной собственности	ОПК-3.1
Управление человеческими ресурсами	УК-3.1; УК-3.2; ОПК-1.2
Управление качеством продуктов питания	ОПК-1.1; ОПК-3.2; ПК-2.1
Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	УК-4.2
Основы преподавания профессиональных дисциплин	УК-5.1; УК-5.2; ОПК-6.1
<u>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</u>	
Перспективные направления технологии продуктов питания	ПК-4.3
Методология проектирования продуктов питания	ПК-3.3
Инновационная деятельность пищевого предприятия	ПК-4.6
Современные проблемы организации производства предприятий общественного питания	ПК-2.2; ПК-3.1
Реология пищевых масс	ПК-5.2
Современные технологии производства продукции общественного питания	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.2
Проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	УК-2.1; УК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.4
<u>Элективные модули</u>	
<i>Модуль по выбору 1. Пищевая инженерия</i>	
Современные машины и аппараты пищевых производств	ПК-4.5
Системы автоматизированного проектирования оборудования	ПК-4.4
Поиск оптимальных решений при создании продукции	ПК-4.1
<i>Модуль по выбору 2. Технологии продуктов здорового питания</i>	
Современные технологии производства специализированных продуктов	ПК-4.7

Наименование дисциплины, модуля, практики	Коды индикаторов формируемых компетенций
Управление финансовой деятельностью предприятий общественного питания	ПК-4.7
Технология криообработки комбинированных продуктов	ПК-4.2
Сенсорный анализ продуктов питания	ПК-5.1
<u>Блок 2. Практика. Обязательная часть</u>	
<i>Производственная практика</i>	
Научно-исследовательская работа	ОПК-5.3; ПК-3.4
Технологическая практика	ОПК-5.2; ПК-2.3
Педагогическая практика	ОПК-6.2
Преддипломная практика	УК-6.2; ОПК-2.2; ОПК-4.3; ПК-1.3

При реализации ОПОП университет обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных дисциплин и элективных дисциплин (модулей), в соответствии с учебным планом, а также одновременного получения нескольких квалификаций в порядке, установленном:

- 1) Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по программам дополнительного образования и основным программам профессионального обучения ФГБОУ ВО «КГТУ» (п. 9);
- 2) Положением о порядке формирования и освоения факультативных и элективных дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО «КГТУ».

5 Сведения о разработке общей характеристики ОПОП ВО

Настоящий документ представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания.

Общая характеристика ОПОП ВО разработана управлением разработки образовательных программ и стратегического планирования.

Общая характеристика ОПОП ВО рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Общая характеристика ОПОП ВО рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии института агроинженерии и пищевых систем 5.05.2022 г (протокол № 5).

Председатель методической комиссии



Альшевская М.Н.

Директор института



Верхотуров В.В.

Начальник УРОПС

В.А. Мельникова

Приложение 1

Перечень компетенций в соответствии с индикаторами достижения соответствующих компетенций, которыми должен обладать выпускник ОПОП ВО, и дисциплины, практики ОПОП ВО, освоение (прохождение) которых необходимо для формирования компетенций.

Индекс	Содержание
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
УК-1.1	Сбор и систематизация информации по проблеме с последующей её оценкой адекватности и достоверности
	Философия и методология научных исследований
УК-1.2	Рассматривает различные варианты решения проблемной ситуации на основе системного подхода, оценивает их преимущества и риски. Предлагает стратегию действий
	Методы исследований в технологии продуктов питания
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-2.1	Выстраивает этапы работы над проектом с учетом последовательности их реализации, определяет этапы жизненного цикла проекта
	Проектирование и реконструкция предприятий общественного питания
УК-2.2	Разработка плана проекта, определение потребности в ресурсах и контроль реализации проекта с последующим публичным представлением полученных результатов
	Проектирование и реконструкция предприятий общественного питания
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
УК-3.1	Разработка целей команды, формирование ее состава, определение функциональных и ролевых критериев отбора участников
	Управление человеческими ресурсами
УК-3.2	Принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения заданий
	Управление человеческими ресурсами
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
УК-4.1	Составление и корректный перевод академических и профессиональных текстов с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный
	Профессиональный иностранный язык
УК-4.2	Ведение академической и профессиональной дискуссии. Представление результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях
	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке

Индекс	Содержание
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
УК-5.1	Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
	Основы преподавания профессиональных дисциплин
УК-5.2	Выбор способов интеграции в команду работников, принадлежащих к разным культурам
	Основы преподавания профессиональных дисциплин
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
УК-6.1	Определение уровня самооценки и уровня притязаний как основы для выбора приоритетов собственной деятельности
	Философия и методология научных исследований
УК-6.2	Оценка требований рынка труда и образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста
	Производственная практика: Преддипломная практика
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
ОПК-1.1	Разрабатывает стратегию и инвестиционную политику предприятия, планирует мероприятия по разработке конкурентоспособной и безопасной продукции
	Управление качеством продуктов питания
ОПК-1.2	Разрабатывает и обеспечивает реализацию стратегии, политик и технологий управления персоналом предприятия. Понимает и использует современные практики управления, лидерские и коммуникативные навыки
	Управление человеческими ресурсами
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-2.1	Анализирует технологические процессы с целью совершенствования производства и организует исследования по проектированию новой продукции
	Математическое моделирование проектирования продуктов питания
ОПК-2.2	Использует основные принципы и подходы к созданию новой продукции с заданными свойствами
	Производственная практика: Преддипломная практика
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
ОПК-3.1	Применяет знания основных государственных и международных нормативно-технических документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства
	Право интеллектуальной собственности

Индекс	Содержание
ОПК-3.2	Организует контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля
	Управление качеством продуктов питания
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания
ОПК-4.1	Применяет математическое моделирование при разработке нового ассортимента продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами
	Математическое моделирование проектирования продуктов питания
ОПК-4.2	Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства пищевой продукции
	Информационные технологии профессиональной деятельности
ОПК-4.3	Проектирует конкурентоспособные технологические процессы производства продуктов питания
	Производственная практика: Преддипломная практика
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач
ОПК-5.1	Применяет современные методы исследований при решении технологических задач
	Методы исследований в технологии продуктов питания
ОПК-5.2	Анализирует существующие научные работы, выявляет их преимущества и недостатки, предлагает новые концепции для комплексного решения профессиональных задач
	Производственная практика: Технологическая практика
ОПК-5.3	Организует научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами
	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации
ОПК-6.1	Изучает и систематизирует нормативно-правовые документы, регулирующие организацию и осуществление образовательной деятельности. Проектирует образовательные программы и их элементы, разрабатывает научно-методическое обеспечение
	Основы преподавания профессиональных дисциплин
ОПК-6.2	Осуществляет преподавание, текущий контроль, оценку динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)
	Производственная практика: Педагогическая практика
ПК-1	Способен стратегически управлять развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-1.1	Разрабатывает инновационные технологии и продукцию общественного питания массового изготовления, и

Индекс	Содержание
	специализированные продукты питания
	Современные технологии производства продукции общественного питания
ПК-1.2	Управляет испытаниями и внедряет новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления, и специализированные продукты питания
	Современные технологии производства продукции общественного питания
ПК-1.3	Разрабатывает стратегии продвижения продукции и услуг на предприятии общественного питания
	Производственная практика: Преддипломная практика
ПК-2	Способен стратегически управлять развитием предприятия питания
ПК-2.1	Анализирует и оценивает деятельность предприятия питания
	Управление качеством продуктов питания
ПК-2.2	Разрабатывает и реализует стратегии развития предприятия питания
	Современные проблемы организации производства предприятий общественного питания
ПК-2.3	Управляет проектами и изменениями на предприятии питания
	Производственная практика: Технологическая практика
ПК-3	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии для разработки нового ассортимента продуктов и технологий в сфере общественного питания
ПК-3.1	Проводит анализ научной и технической информации, накопленного опыта о достижениях науки и передовой технологии в области общественного питания
	Современные проблемы организации производства предприятий общественного питания
ПК-3.2	Разрабатывает новый ассортимент продуктов с заданными составом и свойствами и новые технологические решения в сфере общественного питания
	Современные технологии производства продукции общественного питания
ПК-3.3	Методологически грамотно проектирует новый ассортимент продукции, основываясь на анализе современных научных достижений
	Методология проектирования продуктов питания
ПК-3.4	Самостоятельно выполняет 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 готовой продукции
	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
ПК-4	Способен совершенствовать технологии, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию на предприятиях общественного питания
ПК-4.1	Участствует в разработке проектов строящихся предприятий, реконструкции и техническому переоснащению

Индекс	Содержание
	существующих производств
	Проектирование и реконструкция предприятий общественного питания; Модуль по выбору 1. Пищевая инженерия: Поиск оптимальных решений при создании продукции
ПК-4.2	Модифицирует и разрабатывает конкурентоспособную продукцию на предприятиях общественного питания
	Модуль по выбору 2. Технологии продуктов здорового питания: Технология криообработки комбинированных продуктов
ПК-4.3	Разрабатывает стратегии развития в области производства пищевой продукции
	Перспективные направления технологии продуктов питания
ПК-4.4	Демонстрирует необходимые знания, умения и навыки для проектирования современных предприятий общественного питания и/или его оборудования
	Проектирование и реконструкция предприятий общественного питания; Модуль по выбору 1. Пищевая инженерия: Системы автоматизированного проектирования оборудования
ПК-4.5	Участствует в проектирование современного технологического оборудования. Использует в работе над инновационными проектами современные технологии, машины, аппараты, технические средства и программное обеспечение
	Модуль по выбору 1. Пищевая инженерия: Современные машины и аппараты пищевых производств
ПК-4.6	Совершенствует и внедряет инновационные технологии производства продукции общественного питания
	Инновационная деятельность пищевого предприятия
ПК-4.7	Разрабатывает и внедряет новые технологические решения, технологии, виды специализированных продуктов, с учетом экономической эффективности производства
	Модуль по выбору 2. Технологии продуктов здорового питания: Современные технологии производства специализированных продуктов; Управление финансовой деятельностью предприятий общественного питания
ПК-5	Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологический процесс, его оптимизацию, безопасность и качество готовой продукции
ПК-5.1	Установление качественных характеристик продукции и взаимосвязи с технологическим процессом ее производства
	Модуль по выбору 2. Технологии продуктов здорового питания: Сенсорный анализ продуктов питания
ПК-5.2	Осуществляет анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, определяющий параметры влияния на технологический процесс и качество продукции
	Реология пищевых масс