

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Алтайский государственный технический университет  
им. И. И. Ползунова» (АлтГТУ)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

А.М. Марков

20 23 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

МАГИСТРАТУРА

уровень высшего образования

Направление подготовки (специальности)

**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

*код и наименование направления подготовки или специальности*

Направленность (профиль/специализация)

**Технология продуктов общественного питания**


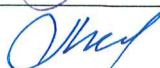

*наименование направленности (профиля), специализации*

Форма(ы) обучения:

**очная**

*очная, очно-заочная, заочная*

Утверждена на заседании  
Ученого совета АлтГТУ  
Протокол от «30» 05 2023 г.  
№ 8

Статус	Должность	И.О. Фамилия, уч. степень, звание	Подпись
Разработал	Руководитель ОП	Л.Е. Мелешкина, канд. техн. наук, доцент кафедры ТПП	
Проверил	Начальник УМУ	М.А. Кайгородова, канд. экон. наук, доц.	
Согласовал	Проректор по УР	Л.И. Сучкова, д-р техн. наук, проф.	

Барнаул

## **1. Общие сведения об образовательной программе**

1.1. Образовательная программа (ОП) - программа магистратуры по направлению подготовки **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 14 августа 2020 г. N 1028.

1.2. Образовательная программа предназначена для использования в структурных подразделениях ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» (далее – АлтГТУ, университет), участвующих в ее разработке, реализации, мониторинге и актуализации.

## **2 Характеристика образовательной программы**

### **2.1. Профиль**

При разработке программы установлен профиль «**Технология продуктов общественного питания**», который конкретизирует содержание программы путем ориентации ее на:

- область и сферу профессиональной деятельности выпускников;
- типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;
- на объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

### **2.2. Области профессиональной деятельности**

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

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки сырья растительного и животного происхождения).

### **2.3. Типы задач профессиональной деятельности**

В рамках освоения образовательной программы выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно- исследовательский; технологический.

### **2.4. Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знаний**

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

- 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.

### **2.5. Формы обучения**

Обучение по образовательной программе осуществляется в очной форме.

## 2.6. Объем программы

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

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

## 2.7. Срок получения образования

Срок получения образования по программе магистратуры (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

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

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

## 2.8. Язык обучения

Программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

## 2.9. Особенности реализации программы

Реализация программы осуществляется университетом самостоятельно без привлечения сетевой формы. Отдельные фрагменты программы реализуются с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## 2.10. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы следующие универсальные компетенции:

<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы</b>
<b>УК-1</b> Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними УК-1.2 Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации УК-1.3 Разрабатывает стратегию действий, принимает конкретные решения для ее реализации
<b>УК-2</b> Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует цель и задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта в профессиональной сфере УК-2.2 Участвует в управлении проектом на всех этапах его жизненного цикла УК-2.3 Оценивает эффективность реализации проекта и разрабатывает корректирующие мероприятия УК-2.4 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических конференциях, семинарах

<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы</b>
<b>УК-3</b> Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Формирует команду и координирует ее деятельность УК-3.2 Организует коммуникации в команде для достижения поставленной цели УК-3.3 Представляет результаты собственной и/или командной деятельности
<b>УК-4</b> Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке УК-4.2 Использует коммуникативные технологии как средство делового общения, в том числе на иностранном языке УК-4.3 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном языке
<b>УК-5</b> Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Понимает и толерантно воспринимает межкультурное разнообразие общества УК-5.2 Анализирует и учитывает особенности поведения и мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия
<b>УК-6</b> Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Осуществляет самооценку личностных и профессиональных достижений УК-6.2. Определяет приоритеты личностного и профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы следующие общепрофессиональные компетенции:

<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы</b>
<b>ОПК-1</b> Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания ОПК-1.2 Описывает технологическое оборудование и параметры технологических процессов производства продуктов питания ОПК-1.3 Предлагает варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности
<b>ОПК-2</b> Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Описывает механизмы и процессы производства продуктов питания ОПК-2.2 Предлагает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе учетом особенностей питания различных социальных групп населения ОПК-2.3 Способен разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей
<b>ОПК-3</b> Способен оценивать риски и управлять качеством	ОПК-3.1 Анализирует риски при разработке новых технологических решений

<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы</b>
путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания
<b>ОПК-4</b> Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Описывает принципы и методы моделирования рецептур и технологических процессов ОПК-4.2 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания ОПК-4.3 Способен применять информационные технологии в области производства продуктов питания
<b>ОПК-5</b> Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1 Формулирует цели и задачи исследования для решения организационно-технологических задач ОПК-5.3 Использует принципы исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

Профессиональные компетенции сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников: Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 15 июня 2020 г. N 329н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания"; наименование вида профессиональной деятельности - Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, код 22.005.

<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы</b>
<b>ПК-1</b> Способен осваивать новые технологические процессы и внедрять их в производство пищевых продуктов	ПК-1.1 Описывает новые технологические процессы в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.2 Разрабатывает план внедрения новых технологий и новой продукции общественного питания в производство пищевых продуктов
<b>ПК-2</b> Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания	ПК-2.1 Способен проводить научно-исследовательские работы в области производства перспективной продукции общественного питания ПК-2.2 Предлагает технологические решения для производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-2.3 Способен оценивать эффективность новых технологий и новой продукции общественного питания
<b>ПК-3</b> Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.1 Демонстрирует знание стандартных методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции общественного питания ПК-3.2 Предлагает способ проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания ПК-3.3 Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и

Компетенция	Индикаторы
	микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
<b>ПК-4</b> Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	<p>ПК-4.1 Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-4.2 Оценивает уровень научной и технической новизны проектируемых технологий и продукции общественного питания</p> <p>ПК-4.3 Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности</p>

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций, обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных программой магистратуры.

#### 2.11. Объем обязательной части образовательной программы

В программе магистратуры выделены обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений. Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, должен составлять не менее 40 процентов общего объема программы магистратуры.

#### 2.12. Учебный план

Учебный план по каждой форме обучения разработан в соответствии с требованиями, сформулированными в федеральном государственном образовательном стандарте, размещен в электронной информационно-образовательной среде (ЭИОС) университета и на сайте АлтГТУ в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование».

#### 2.13. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность всех видов учебной работы обучающегося по каждому учебному году и на весь период обучения, определяет последовательность учебных недель, каникул и сессий и их распределение по учебному году и семестрам. Календарный учебный график входит в состав учебного плана по каждой форме обучения и размещен в ЭИОС университета и на сайте АлтГТУ в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование».

#### 2.14. Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с локальными нормативными актами АлтГТУ и размещены в электронной информационно-образовательной среде университета.

#### 2.15. Виды и типы практик

В образовательную программу входит производственная практика.

Типы производственной практики: организационно-технологическая практика; технологическая практика; научно-исследовательская работа; преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Рабочие программы практик размещены в ЭИОС университета и на сайте АлтГТУ в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование».

#### 2.16. Фонд оценочных материалов для промежуточной аттестации

Для промежуточной аттестации обучающихся созданы фонды оценочных материалов, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций. Конкретные формы и процедуры контроля по каждой дисциплине и практике разрабатываются в составе рабочих программ дисциплин и рабочих программ практик и доводятся до сведения обучающихся в установленном порядке. Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) и практике определены критерии оценивания сформированности компетенций. Образцы оценочных материалов приведены в рабочих программах дисциплин и практик. Комплекты оценочных материалов по дисциплинам и практикам в полном объеме находятся на кафедрах, обеспечивающих преподавание дисциплин и проведение практик.

#### 2.17. Методические материалы

Ссылки на методические материалы компонентов образовательной программы приведены в составе рабочих программ дисциплин (модулей) и рабочих программ практик. Методические материалы размещены в электронной информационно-образовательной среде университета.

### **3 Требования к условиям реализации образовательной программы**

#### 3.1. Общесистемные требования к реализации программы

3.1.1. Университет располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы магистратуры в соответствии с учебным планом.

3.1.2. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории университета, так и вне его. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда АлтГТУ обеспечивает:

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

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

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

3.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы

3.2.1. Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и

техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду АлтГТУ.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

3.2.2. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Состав определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости.

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

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

3.2.5. Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предусмотрено обеспечение печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

### 3.3. Требования к кадровым условиям реализации программы

3.3.1. Реализация программы магистратуры обеспечивается педагогическими работниками АлтГТУ, а также лицами, привлекаемыми университетом к реализации программы магистратуры на иных условиях.

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

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

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

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



3.3.6. Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется научно-педагогическим работником АлтГТУ, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве 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.

#### 3.4. Требования к финансовым условиям реализации программы

Финансовое обеспечение реализации программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ магистратуры и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

#### 3.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе

3.5.1. Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой университет принимает участие на добровольной основе.

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

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

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

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

Образовательная программа высшего образования

Направление подготовки (специальности)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания  
код и наименование направления подготовки

Направленность (профиль)

Технология продуктов общественного питания  
наименование направленности (профиля), специализации

Согласована:

ИП Кузнецовы ИМ  
организация

директор  
должность лица,  
согласующего ОПОП

Кузнецовы И.В.  
ФИО

И.В. Кузнецовы  
подпись



ЧУБЧ "Служба обеспечения протокола"  
организация

Директор  
должность лица,  
согласующего ОПОП

Н.В. Станавова  
ФИО



ИП Сафронов Ю.Н.  
организация

должность лица,  
согласующего ОПОП

Сафронов Ю.Н.  
ФИО

Ю.Н. Сафронов  
подпись

