



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Воронежский государственный университет
инженерных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета экономики и
управления

Н. С. Родионова

« 25 » 02



О Т Ч Е Т

о результатах самообследования

основной профессиональной образовательной программы

19.04.04 – «Технология продукции и организация общественного питания»

код

наименование программы магистратуры

Рассмотрен и одобрен
на заседании Ученого совета
факультета экономики и управления
Протокол № 6 от «20» февраля 2019 г.

Воронеж – 2019

Сведения
о реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры, заявленной для государственной аккредитации образовательной деятельности

(наименование основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры (далее - основная образовательная программа))

**19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

код и наименование направления подготовки

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ - приклад. магистратура, магистр**

наименование направления - академическая/прикладная магистратура, присваиваемая квалификация

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Воронежский государственный университет инженерных технологий"

полное наименование организации, осуществляющей образовательную деятельность

полное наименование филиала организации, осуществляющей образовательную деятельность

Основная образовательная программа реализуется совместно _____ с _____

(да/нет)

(полное наименование юридического лица)

Основная образовательная программа реализуется по образовательным стандартам, утвержденным самостоятельно образовательной организацией высшего образования на основании части 10 статьи 11 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

(да/нет)

Основная образовательная программа реализуется в организации, осуществляющей образовательную деятельность и находящейся в ведении федерального государственного органа, осуществляющего подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка

(да/нет)

Сведения о реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры

Раздел 1. Сведения о структуре основной образовательной программы

I. Общая структура программы		Единица измерения	Значение показателя
Блок 1	Дисциплины (модули)	зачетные единицы	60
	Базовая часть	зачетные единицы	23
	Вариативная часть	зачетные единицы	37
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	зачетные единицы	51
	Вариативная часть	зачетные единицы	51
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	зачетные единицы	9
	Базовая часть	зачетные единицы	9
Общий объем программы		зачетные единицы	120
II. Распределение нагрузки дисциплин по выбору			
Обеспечение возможности обучающимся освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме, предусмотренном ФГОС от объема вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)"		зачетные единицы	14
Объем дисциплин (модулей) по выбору, в том числе в рамках специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья от объема вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)"		%	37.8
Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" в соответствии с ФГОС		академические часы	141.75
Удельный вес часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" в общем количестве часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока от общего количества часов аудитор-		%	26.8
III. Распределение учебной нагрузки по годам			
Объем программы обучения в I год		зачетные единицы	60
Объем программы обучения во II год		зачетные единицы	60
Объем программы обучения в III год		зачетные единицы	
Объем программы обучения в IV год		зачетные единицы	
IV. Структура образовательной программы с учетом электронного обучения			
Суммарная трудоемкость дисциплин (модулей), реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий		зачетные единицы	0

Доля суммарной трудоемкости дисциплин (модулей), реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий от общей трудоемкости дисциплин (модулей) программы	%	0
V. Практическая деятельность		
Типы производственной практики:	наименование типа(ов) производственной практики	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) Производственная практика, научно-исследовательская работа Производственная практика, преддипломная практика
Способы проведения производственной практики	наименование способа(ов) проведения производственной практики	Стационарная

Раздел 2. Сведения о содержании основной образовательной программы

Вид профессиональной деятельности:

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

		Общекультурные компетенции		
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ОК-1: способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	ОК-2: готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	ОК-3: готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
Блок 1	Базовая часть			
	Философские проблемы науки	+	+	
	Управление инновационными проектами и персоналом	+		
	Организация производства и логистика предприятий общественного питания			
	Основы научных исследований			+
	Проектирование предприятий общественного питания			
Блок 1	Вариативная часть			
	Бизнес-планирование			
	Управление качеством продукции и услуг предприятий общественного питания	+		

	Технология продуктов функционального питания и специализированного назначения			
	Иностранный язык			
	Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания			
	Брендинг			
	Диетология			
	Основы рационального питания			
	Современное состояние ресторанного бизнеса			
	Высокотехнологичные производства продуктов питания			
Блок 2	Вариативная часть			
	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			
	Производственная практика, научно- исследовательская работа			
	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+

		Общепрофессиональные компетенции				
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ОПК-1: готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2: готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОПК-3: способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питанием материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	ОПК-4: способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	ОПК-5: способностью создавать и поддерживать имидж предприятия
Блок 1	Базовая часть					
	Философские проблемы науки		+			
	Управление инновационными проектами и персоналом					
	Организация производства и логистика предприятий общественного питания			+	+	+
	Основы научных исследований	+				
	Проектирование предприятий общественного питания			+		
Блок 1	Вариативная часть					
	Бизнес-планирование			+		
	Управление качеством продукции и услуг предприятий общественного питания				+	
	Технология продуктов функционального питания и специализированного назначения		+			

	Иностранный язык	+				
	Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания					+
	Брендинг					+
	Диетология					
	Основы рационального питания					
	Современное состояние ресторанного бизнеса			+		+
	Высокотехнологичные производства продуктов питания			+		+
Блок 2	Вариативная часть					
	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	+	+	+	+	+
	Производственная практика, научно-исследовательская работа					
	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+

		Профессиональные компетенции				
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ПК-1: 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-2: 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-3: 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-4: 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-5: способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в нестандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами
Блок 1	Базовая часть					
	Философские проблемы науки					
	Управление инновационными проектами и персоналом			+		+
	Организация производства и логистика предприятий общественного питания	+	+		+	
	Основы научных исследований					
	Проектирование предприятий общественного питания					
Блок 1	Вариативная часть					
	Бизнес-планирование					
	Управление качеством продукции и услуг предприятий общественного питания	+			+	+
	Технология продуктов функционального питания и специализированного назначения				+	

	Иностранный язык					
	Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания					
	Брендинг					
	Диетология				+	
	Основы рационального питания				+	
	Современное состояние ресторанного бизнеса					
	Высокотехнологичные производства продуктов питания					
Блок 2	Вариативная часть					
	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	+	+	+	+	+
	Производственная практика, научно-исследовательская работа					
	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+

		Профессиональные компетенции						
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ПК-6: готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	ПК-7: способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ПК-8: способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	ПК-9: способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	ПК-10: способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	ПК-11: способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	ПК-12: способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
Блок 1	Базовая часть							
	Философские проблемы науки							
	Управление инновационными проектами и персоналом				+	+	+	+
	Организация производства и логистика предприятий общественного питания	+		+				
	Основы научных исследований		+					
	Проектирование предприятий общественного питания							
Блок 1	Вариативная часть							
	Бизнес-планирование				+	+		
	Управление качеством продукции и услуг предприятий общественного питания							
	Технология продуктов функционального питания и специализированного назначения		+					

	Иностранный язык							
	Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания	+						
	Брендинг	+						
	Диетология		+					
	Основы рационального питания		+					
	Современное состояние ресторанного бизнеса	+						
	Высокотехнологичные производства продуктов питания	+						
Блок 2	Вариативная часть							
	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	+	+	+	+	+	+	+
	Производственная практика, научно-исследовательская работа							
	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+

		Профессиональные компетенции					
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ПК-13: 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-14: способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	ПК-15: готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	ПК-16: 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-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК-18: владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
Блок 1	Базовая часть						
	Философские проблемы науки						
	Управление инновационными проектами и персоналом	+					
	Организация производства и логистика предприятий общественного питания		+	+			
	Основы научных исследований				+	+	+
	Проектирование предприятий общественного питания						
Блок 1	Вариативная часть						
	Бизнес-планирование						
	Управление качеством продукции и услуг предприятий общественного питания		+				
	Технология продуктов функционального питания и специализированного назначения						

	Иностранный язык				+		
	Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания						
	Брендинг						
	Диетология				+	+	+
	Основы рационального питания				+	+	+
	Современное состояние ресторанного бизнеса						
	Высокотехнологичные производства продуктов питания						
Блок 2	Вариативная часть						
	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	+	+	+	+	+	+
	Производственная практика, научно-исследовательская работа				+	+	+
	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+	+

		Профессиональные компетенции					
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ПК-19: 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-20: способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	ПК-21: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	ПК-22: способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	ПК-23: 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-24: 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
Блок 1	Базовая часть						
	Философские проблемы науки						
	Управление инновационными проектами и персоналом						
	Организация производства и логистика предприятий общественного питания						
	Основы научных исследований	+	+	+	+	+	+
	Проектирование предприятий общественного питания						
Блок 1	Вариативная часть						
	Бизнес-планирование						
	Управление качеством продукции и услуг предприятий общественного питания						
	Технология продуктов функционального питания и специализированного назначения						

	Иностранный язык						
	Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания						
	Брендинг						
	Диетология						
	Основы рационального питания						
	Современное состояние ресторанного бизнеса						
	Высокотехнологичные производства продуктов питания						
Блок 2	Вариативная часть						
	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	+	+	+	+	+	+
	Производственная практика, научно-исследовательская работа	+	+	+	+	+	+
	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+	+

	Иностранный язык								
	Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания	+	+	+	+				
	Брендинг	+	+	+	+				
	Диетология								
	Основы рационального питания								
	Современное состояние ресторанного бизнеса								
	Высокотехнологичные производства продуктов питания								
Блок 2	Вариативная часть								
	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	+	+	+	+	+	+	+	+
	Производственная практика, научно-исследовательская работа								
	Производственная практика, преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+	+

2.2. Сведения об особенностях реализации основной образовательной программы

Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
Использование сетевой формы реализации основной образовательной программы	да/нет	нет
Применение электронного обучения	да/нет	нет
Применение дистанционных образовательных технологий	да/нет	нет
Применение модульного принципа представления содержания основной образовательной программы и построения учебных планов	да/нет	нет

Раздел 3. Сведения о кадровом обеспечении основной образовательной программы

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную образовательную программу	%	90
2	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 основную образовательную программу	%	79,5
3	Среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно- педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) организации, реализующей основную образовательную программу основные образовательные программы	тыс. руб.	173,23
4	Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих основную образовательную программу	%	22
5	Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) в журналах, индексируемых в базах данных "Web of Science" или "Scopus"	ед.	9,13/13,08
6	Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования (РИНЦ)	ед.	427,77
7	Сведения о штатном научно-педагогическом работнике организации, имеющем ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющем общее руководство научным содержанием основной образовательной программы		Родионова Наталья Сергеевна
7.1	Ученая степень (в том числе ученая степень, присвоенная за рубежом и признаваемая в Российской Федерации)	ученая степень	д.т.н.

7.2	Количество научно-исследовательских (творческих) проектов по направлению подготовки, выполненных самостоятельно руководителем научного содержания основной образовательной программы или при его участии	ед.	5
7.3	Количество публикации руководителя научного содержания программы магистратуры по результатам научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях	ед.	8/3
7.4	Количество выступлений руководителя научного содержания программы магистратуры на национальных и международных конференциях	ед.	12

Раздел 4. Сведения о библиотечном и информационном обеспечении основной образовательной программы

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1	Наличие в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки)	есть/нет	есть
2	Общее количество наименований основной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	45
3	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	55
4	Общее количество печатных изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке по основной образовательной программе	экз.	20
5	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	20
6	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе	экз.	48
7	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	10
8	Наличие печатных и (или) электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	да/нет	нет

Раздел 6. Сведения о контингенте обучающихся по основной образовательной программе

№ п/п	Формы получения образования	Количество обучающихся в текущем учебном году (чел.)	Из них количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды и инвалиды (чел.)
В организации, осуществляющей образовательную деятельность			
1.	Очная форма	41	0
2.	Очно-заочная форма	-	-
3.	Заочная форма	29	0
Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность			
4.	В форме самообразования	-	-

Заведующий кафедрой сервиса и ресторанного бизнеса


подпись

25.02.19 Родионова Н. С.
дата