

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ
РЕСПУБЛИКИ**

**КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. И. Раззакова**

Технологический факультет

Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

«Согласовано»

УМС КГТУ им. И.Раззакова

_____ **М.К.Чыныбаев**

« _____ » _____ **2019 г.**

«Утверждаю»

Ректор КГТУ им. И.Раззакова

_____ **М.Д.Джаманбаев**

« _____ » _____ **2019 г.**

**Основная образовательная программа
высшего профессионального образования**

Направление подготовки: **740300-Технология продукции и организация
общественного питания**

Профиль направления:

«Технология функциональных продуктов питания»

Академическая степень выпускника: **Магистр**

Бишкек -2019

Обсуждена и одобрена на заседании выпускающей кафедры «Технология продуктов общественного питания»

Протокол № _____ от _____ 20 ____ г. _____
(подпись зав. кафедрой)

Рассмотрена и одобрена на заседании УМК Технологического факультета

Протокол № _____ от _____ 20 ____ г. _____
(подпись председателя УМК)

Рекомендована Ученым Советом Технологического факультета

Протокол № _____ от _____ 20 ____ г. _____
(подпись председателя УС)

Составители:

к.т.н., доцент Кошоева Т.Р., доцент Акбанова К.А., ст. преп. Абдыкалыкова С.С.,
ст. преп. Абакирова Э.М., преп. Байгазиева А.С.

СТРУКТУРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ООП

1. Общая характеристика ООП ВПО.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника магистерской программы по направлению подготовки 740300-Технология продукции и организация общественного питания.
3. Компетенции выпускника ООП магистратуры, формируемые в результате освоения магистерской программы.
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации магистерской программы 740300-Технология продукции и организация общественного питания:
 - 4.1. Учебный план и график учебного процесса подготовки магистра;
 - 4.2. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин(модулей);
 - 4.3. Программы практик и организации научно-исследовательской работы обучающихся;
5. Фактическое ресурсное обеспечение магистерской ООП ВПО;
6. Характеристика среды университета, обеспечивающая развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников;
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися магистерской программы
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки;

Приложения:

Приложение 1. Государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 740300–«Технология продукции и организация общественного питания».

Приложение 2. График учебного процесса.

Приложение 3. Рабочий учебный план.

Приложение 4. Матрица соответствия компетенций, составных частей ООП и оценочных свойств.

Приложение 5. Сквозная программа производственной, педагогической и научно-исследовательской практик.

Приложение 6. Сведение о кадровом обеспечении образовательного процесса.

Приложение 7. Карта методической оснащённости. Сведения о книгообеспечённости учебного процесса.

Приложение 8. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

Приложение 9. Положение о модульно-рейтинговой системе.

Приложение 10. Программа ИГА (ВКР).

Приложение 11. Методические указания по выполнению ВКР (магистерская диссертация)

Приложение 12. Другие нормативно-технические документы обеспечивающие качество подготовки.

1. Общая характеристика ООП ВПО.

1.1. Определение основной образовательной программы магистратуры (ООП)

Основная образовательная программа магистратуры (ООП) по направлению подготовки **740300 -Технология продукции и организация общественного питания** (академическая степень «магистр») обеспечивает реализацию требований государственного образовательного стандарта.

ООП представляет собой систему нормативно-методических материалов, разработанную на основе государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки **740300 -Технология продукции и организация общественного питания** (академическая степень «магистр») (ГОС ВПО Приложение 1).

Магистерская программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, календарный график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ООП:

Нормативную правовую базу разработки ООП магистратуры по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» составляют:

Конституция КР, Закон КР «Об образовании», Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Кыргызской Республики и др.

1.3. Общая характеристика магистерской ООП

1.3.1. Цель магистерской программы по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания»

ООП магистратуры по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» имеет своей целью методическое обеспечение реализации ГОС ВПО КР по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ГОС ВПО КР по данному направлению подготовки.

Целями образовательной программы по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» являются подготовка магистра:

1. Решение общенаучных задач в области гуманитарных и естественнонаучных знаний, позволяющего выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать универсальными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;

1.3.2 Срок освоения магистерской программы

В соответствии с разделом 5.2 ГОС ВПО КР по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» нормативный срок освоения, общая трудоемкость освоения магистерской программы (в зачетных единицах) и соответствующая квалификация (степень) приведены в таблице 1.

Таблица 1

Сроки, трудоемкость освоения ООП и квалификация (степень) выпускников

| Наименование ООП | Квалификация (степень) | | Нормативный срок освоения ООП (для очной формы обучения), включая последипломный отпуск | Трудоемкость (в зачетных единицах) |
|------------------|---|---------|---|------------------------------------|
| | Код, в соответствии с принятой классификацией ООП | | | |
| ООП магистратуры | М 1 | Магистр | 2 года | 120* |

*) *трудоемкость основной образовательной программы по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам.*

Сроки освоения основной образовательной программы магистратуры по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения могут увеличиваться на 5 месяцев относительно нормативного срока, указанного в таблице 1, на основании решения ученого совета высшего учебного заведения.

1.3.3. Трудоемкость магистерской программы

В соответствии с разделом 5.2 ГОС ВПО КР по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» трудоемкость освоения студентом магистерской программы составляет 120 зачетных единиц (3600 часов) за весь период обучения и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практику и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ООП.

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения магистерской программы по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания»

Лица, имеющие диплом бакалавра и желающие освоить данную магистерскую программу, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний, программы которых разрабатываются вузом с целью установления у поступающего наличия следующих компетенций:

универсальными:

- общенаучные (ОК):

- способен глубоко понимать и критически оценивать новейшие теории, методы и способы, использовать междисциплинарный подход и интегрировать достижения различных наук для приобретения новых знаний (ОК-1);
- способен самостоятельно приобретать с помощью информационных технологий и использовать в практической деятельности новые знания и умения, в том числе в новых областях знаний, непосредственно не связанных со сферой деятельности; (ОК- 2);
- способен решать проблемы в новой или незнакомой обстановке в междисциплинарном контексте, интегрировать знания, формулировать суждения и выводы в условиях неполной определенности, включая социальные и этические аспекты применения знаний (ОК -3);

- способен анализировать и критически переосмысливать накопленный опыт, изменять при необходимости профиль своей профессиональной деятельности, вносить собственный оригинальный вклад в развитие данной дисциплины, включая исследовательский контекст. (ОК- 4);

инструментальные (ИК):

- владеет методами проведения самостоятельных исследований и интерпретации их результатов (ИК-1);
- имеет развитые навыки устной и письменной речи для представления результатов исследований, владеет иностранным языком на уровне профессионального общения (ИК-2);
- способен ставить и решать коммуникативные задачи во всех сферах общения (в том числе межкультурных и междисциплинарных), управлять процессами информационного обмена. Владеет навыками работы с большими массивами информации, способен использовать современные информационно-коммуникационные технологии в конкретной области, включая исследовательский контекст (ИК-3);
- способен делать выводы, четко и ясно объяснять (транслировать) материал на основе приобретенных знаний (как специалисту, так и не специалисту). Способен к дальнейшему самообразованию (ИК-4).

социально-личностные (СЛК):

- способен использовать углублённые знания правовых и этических норм при оценке последствий своей профессиональной деятельности, при разработке и осуществлении социально значимых проектов (СЛК-1);
- способен выдвигать и развивать инициативы, направленные на развитие ценностей гражданского демократического общества, обеспечение социальной справедливости, разрешать мировоззренческие, социально и личностно значимые проблемы (СЛК-2);
- способен выдвигать и развивать инициативы, направленные на развитие ценностей гражданского демократического общества, обеспечение социальной справедливости, разрешать мировоззренческие, социально и личностно значимые проблемы (СЛК-3);
- способен руководить коллективом, в том числе междисциплинарными проектами, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, корректно оценивать качество результатов деятельности (СЛК-4).

профессиональными (ПК):

- способен разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ПК-1);
- способен устанавливать требования к документообороту на предприятии (ПК-2);
- способен создавать и поддерживать имидж организации (ПК-3);

производственно-технологическая деятельность:

- способен 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-4);
- способен анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-5);
- способен 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-6);
- способен 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-7);
 - способен оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-8);
 - способен контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-9);
 - умеет разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-10);
- организационно-управленческая деятельность:**
- способен устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-11);
 - способен управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-12);
 - способен вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-13);
 - способен анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-14);
 - способен оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-15);
 - способен 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-16);
 - способен анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-17);
 - способен организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания (ПК-18);
- научно-исследовательская деятельность:**
- способен использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, способен свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-19);
 - способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности (ПК-20);
 - способен владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-21);
- готов 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-22);
- способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-23);

- создает модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-24);
- способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-25);
- способен 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-26);
- способен осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике, к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-27);

маркетинговая деятельность:

- способен определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управляет информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-28);
- способен анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски (ПК-29);
- умеет разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания (ПК-30);
- способен планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью (ПК-31);

проектная деятельность:

- способен планировать этапы работ и контроль реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-32);
- способен формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-33);
- способен применять методики инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (ПК-34);
- способен производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-35).

педагогическая деятельность:

- способен участвовать в разработке программ учебных дисциплин и курсов на основе изучения научной, технической и научно-методической литературы, а также собственных результатов исследований (ПК-36);
- способен проводить отдельные виды аудиторных учебных занятий, включая лабораторные и практические, а также обеспечивать научно-исследовательскую работу обучающихся (ПК-37).

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника магистерской программы по направлению подготовки 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания»

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

В соответствии с п. 3.5 ГОС ВПО КР по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» область профессиональной деятельности магистров включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания;
- проектирование и реконструкцию предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;
- научные исследования продукции питания и разработки новых высокотехнологичных производств продукции питания.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

В соответствии с п. 3.6 ГОС ВПО по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» и с учетом профиля подготовки объектами профессиональной деятельности магистров является:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников

В соответствии с п. 3.7 ГОС ВПО КР по данному направлению магистр готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологической;
- научно-исследовательской;
- организационно-управленческой;
- проектно-технологической;
- педагогической.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится магистр, определяются высшим учебным заведением совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения совместно с заинтересованными работодателями.

2.4. Задачи профессиональной деятельности

В соответствии с п.3.8 ГОС ВПО КР по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» магистр должен быть подготовлен к решению профессиональных задач в соответствии с профильной направленностью ООП магистратуры и видами профессиональной деятельности:

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;
- формулировать ценности и политику предприятия, формировать стратегические планы развития;
- согласовывать планы деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждать планы реализации стратегии и оценивать их результативность;
- 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 международных стандартов;
- применение методов критических контрольных точек 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 организации;
- 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 качества 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.

педагогическая деятельность:

- участие в разработке программ учебных дисциплин и курсов на основе изучения научной, технической и научно-методической литературы, а также собственных результатов исследований;
- постановка и модернизация отдельных лабораторных работ и практикумов по дисциплинам направления;
- проведение отдельных видов аудиторных учебных занятий, включая лабораторные и практические, а также обеспечение научно-исследовательской работы студентов.

3. Компетенции выпускника ООП магистратуры, формируемые в результате освоения магистерской программы.

Результаты освоения ООП магистратуры определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В соответствии с п.5.1. ГОС ВПО по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» в результате освоения указанной магистерской программы выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Требования к результатам освоения ООП подготовки магистра

Выпускник по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» с присвоением академической степени «магистр» в соответствии с целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности, указанными в 3.4. и 3.8. ГОС ВПО, должен обладать следующими компетенциями:

а) универсальными:

- общенаучные (ОК):

- способен глубоко понимать и критически оценивать новейшие теории, методы и способы, использовать междисциплинарный подход и интегрировать достижения различных наук для приобретения новых знаний (ОК-1);

- способен самостоятельно приобретать с помощью информационных технологий и использовать в практической деятельности новые знания и умения, в том числе в новых областях знаний, непосредственно не связанных со сферой деятельности (ОК- 2);

- способен решать проблемы в новой или незнакомой обстановке в междисциплинарном контексте, интегрировать знания, формулировать суждения и выводы в условиях неполной определенности, включая социальные и этические аспекты применения знаний (ОК -3);

- способен анализировать и критически переосмысливать накопленный опыт, изменять при необходимости профиль своей профессиональной деятельности, вносить собственный оригинальный вклад в развитие данной дисциплины, включая исследовательский контекст (ОК- 4);

б) инструментальные (ИК):

- владеет методами проведения самостоятельных исследований и интерпретации их результатов (ИК-1);

- имеет развитые навыки устной и письменной речи для представления результатов исследований, владеет иностранным языком на уровне профессионального общения (ИК-2);

- способен ставить и решать коммуникативные задачи во всех сферах общения (в том числе межкультурных и междисциплинарных), управлять процессами информационного обмена.

Владеет навыками работы с большими массивами информации, способен использовать современные информационно-коммуникационные технологии в конкретной области, включая исследовательский контекст (ИК-3);

- способен делать выводы, четко и ясно объяснять (транслировать) материал на основе приобретенных знаний (как специалисту, так и не специалисту). Способен к дальнейшему самообразованию (ИК-4).

социально-личностные (СЛК):

- способен использовать углублённые знания правовых и этических норм при оценке последствий своей профессиональной деятельности, при разработке и осуществлении социально значимых проектов (СЛК-1);

- способен выдвигать и развивать инициативы, направленные на развитие ценностей гражданского демократического общества, обеспечение социальной справедливости, разрешать мировоззренческие, социально и личностно значимые проблемы (СЛК-2);

- способен выдвигать и развивать инициативы, направленные на развитие ценностей гражданского демократического общества, обеспечение социальной справедливости, разрешать мировоззренческие, социально и личностно значимые проблемы (СЛК-3);

- способен руководить коллективом, в том числе междисциплинарными проектами, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, корректно оценивать качество результатов деятельности (СЛК-4).

с) профессиональными (ПК):

- способен разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ПК-1);

- способен устанавливать требования к документообороту на предприятии (ПК-2);

- способен создавать и поддерживать имидж организации (ПК-3);

производственно-технологическая деятельность:

- способен 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-4);

- способен анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-5);
- способен 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-6);
- способен 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-7);
- способен оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-8);
- способен контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-9);
- умеет разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-10);

организационно-управленческая деятельность:

- способен устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-11);
- способен управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-12);
- способен вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-13);
- способен анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-14);
- способен оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-15);
- способен 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-16);
- способен анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-17);
- способен организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания (ПК-18);

научно-исследовательская деятельность:

- способен использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, способен свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-19);
- способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности (ПК-20);
- способен владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-21);

готов 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-22);

- способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-23);

- создает модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-24);

- способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-25);

- способен 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-26);

- способен осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике, к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-27);

маркетинговая деятельность:

- способен определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управляет информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-28);

- способен анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски (ПК-29);

- умеет разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания (ПК-30);

- способен планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью (ПК-31);

проектная деятельность:

- способен планировать этапы работ и контроль реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-32);

- способен формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-33);

- способен применять методики инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (ПК-34);

- способен производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-35).

педагогическая деятельность:

- способен участвовать в разработке программ учебных дисциплин и курсов на основе изучения научной, технической и научно-методической литературы, а также собственных результатов исследований (ПК-36);

- способен проводить отдельные виды аудиторных учебных занятий, включая лабораторные и практические, а также обеспечивать научно-исследовательскую работу обучающихся (ПК-37).

Результаты обучения в соответствии с поставленными целями и задачами ООП:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
 - производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
 - контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
 - контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания;
 - проектирование и реконструкцию предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;
 - научные исследования продукции питания и разработки новых высокотехнологичных производств продукции питания.
- участвовать в разработке программ учебных дисциплин и курсов на основе изучения научной, технической и научно-методической литературы, а также собственных результатов исследований ;
- проводить отдельные виды аудиторных учебных занятий, включая лабораторные и практические, а также обеспечивать научно-исследовательскую работу обучающихся ;
 - разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;
 - использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности;
 - владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;
 - разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;
 - 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;
 - осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике, к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;
 - владеть иностранным языком на уровне профессионального общения;
 - организовывать работу коллектива исполнителей;
 - подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике;
 - участвовать в составлении патентных, лицензионных документации;
 - разрабатывать технологические нормативы, карты и другую технологическую документацию.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации магистерской программы 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания»

В соответствии с п.4 Положения о магистратуре КГТУ им. И. Раззакова и ГОС ВПО магистратуры по направлению подготовки 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП регламентируется учебным планом магистра с

учетом его программы специализированной подготовки; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным графиком учебного процесса, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Учебный план и график учебного процесса подготовки магистра

График учебного процесса и учебный план составлены на основании требований ГОС ВПО к условиям реализации магистерской программы по направлению подготовки 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания», которая предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общенаучный цикл;
 - профессиональный цикл;
- и разделов:
- практическая и научно-исследовательская работа;
 - итоговая государственная аттестация.

Каждый учебный цикл имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), устанавливаемую вузом.

В соответствии с утвержденным рабочим учебным планом и по графику учебного процесса срок освоения ООП ВПО магистратуры данного направления составляет 104 недели за 2 года обучения:

1 год обучения - 52 недели включает:

- теоретическое обучение студентов – 32 недели;
- экзаменационные сессии – 4 недели;
- производственная практика – 6 недель;
- каникулы – 6 недель.

2 год обучения – 52 недели включает:

- теоретическое обучение – 12 недель;
- экзаменационные сессии – 2 недели;
- педагогическая практика – 4 недели;
- научно-исследовательская практика – 8 недель;
- научно-исследовательская работа магистра – 8 недель;
- итоговая государственная аттестация – 3 недели;
- каникулы – 6 недель.

Рабочий учебный план отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов магистерской программы (дисциплин, модулей, практик) обеспечивающих формирование компетенций.

В нем указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В базовых частях, учебных циклов указан перечень базовых дисциплин (модулей) в соответствии с требованиями ГОС ВПО. В вариативных частях учебных циклов сформирован перечень и последовательность дисциплин (модулей) с учетом рекомендаций ООП ВПО по направлению.

Магистерская программа содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме не менее 30 процентов вариативной части обучения. Для каждой дисциплины, модуля, практики в рабочем учебном плане указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

Трудоемкость магистерской программы по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам (1800 часов). Максимальный объем учебной нагрузки студента в неделю составляет 1,8 зачетные единицы (54 час.), включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Максимальный объем аудиторных учебных занятий в

неделю при освоении магистерской программы в очной форме обучения составляет 36 академических часов.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 6-10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

График учебного процесса (приложение 2) и учебный план приведены в приложение 3, связь компетенций с дисциплинами учебного плана приведена в матрице (приложение 4).

4.2. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Рабочие программы учебных дисциплин обеспечивают качество подготовки обучающихся, составляются на все дисциплины учебного плана. В рабочей программе четко сформулированы конечные результаты обучения. Разработанные рабочие программы всех дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента, по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания». Структура и содержание рабочих программ, включают цели освоения дисциплины, место дисциплины в структуре ООП магистратуры по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания», компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины, разделы дисциплины, темы лекций и вопросы, виды учебной работы, включая самостоятельную работу магистров и трудоемкость (в часах), образовательные технологии, оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы, студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, рекомендуемая литература и источники информации (основная и дополнительная), материально-техническое обеспечение дисциплины.

Структура ООП, трудоемкость и компетенции, формируемые при освоении дисциплин представлены в таблице 2 (см. ст.26).

4.3. Программы практик и организации научно-исследовательской работы обучающихся

4.3.1. Программы практик

В соответствии с ФГОС ВПО магистратуры по направлению подготовки 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» практика является обязательным разделом основной образовательной программы магистратуры. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

При реализации данной магистерской программы предусматриваются следующие виды практик:

- производственная;
- педагогическая;
- научно-исследовательская.

Производственная практика организуется на базовых предприятиях, с которыми университет заключил договора в соответствии Устава КГТУ им. И. Раззакова.

Научно-исследовательская практика проводится на кафедре «Технология продуктов общественного питания» и в научных лабораториях вуза обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Педагогическая практика проводится на кафедре «Технология продуктов общественного питания». Практика проводится в соответствии с индивидуальной программой и календарным графиком, составленным магистрантом совместно с научным руководителем. В программе указываются формы отчетности. Сроки прохождения практики определяется учебным планом.

Сквозная программа производственной, педагогической и научно-исследовательской практик приведена в приложении 5.

4.3.2. Организация научно-исследовательской работы обучающихся

В соответствии с ГОС ВПО магистратуры по направлению подготовки 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» научно-исследовательская работа обучающихся является обязательным разделом основной образовательной программы магистратуры и направлена на формирование универсальных (общекультурных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ГОС ВПО и целями данной магистерской программы.

Виды научно-исследовательской работы магистранта, этапы и формы контроля ее выполнения.

Вузом предусмотрены следующие виды и этапы выполнения и формы контроля научно-исследовательской работы обучающихся:

- планирование научно-исследовательской работы, включающее ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области технологии продукции питания и выбор темы исследования, написание реферата по избранной теме;
- проведение научно-исследовательской работы;
- корректировка плана проведения научно-исследовательской работы;
- составление отчета о научно-исследовательской работе;
- публичная защита выполненной работы.

Студенты в рамках научно-исследовательской работы изучают специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний, выполняют обзор и анализ литературных и патентных источников в выбранном научном направлении в области технологии продуктов растительного происхождения, проводят научные исследования, готовят научно-технические отчеты, обзоры, статьи и иные публикации; делают доклады на научных семинарах, конференциях, симпозиумах; участвуют в рационализаторской и изобретательской работе, выполняют выпускную квалификационную работу в виде магистерской диссертации. Основные этапы данной работы фиксируются в индивидуальном плане магистранта в соответствии с Положением о магистратуре КГТУ им. И. Раззакова.

Основной формой планирования и корректировки индивидуальных планов научно-исследовательской работы обучаемых является обоснование темы, обсуждение плана и промежуточных результатов исследования в рамках научно-исследовательского семинара.

В процессе выполнения научно-исследовательской работы и в ходе защиты ее результатов должно проводиться широкое обсуждение в учебных структурах вуза с привлечением работодателей и ведущих исследователей, позволяющее оценить уровень приобретенных знаний, умений и сформированных компетенций обучающихся. Необходимо также дать оценку компетенций, связанных с формированием профессионального мировоззрения и определенного уровня культуры.

5. Фактическое ресурсное обеспечение магистерской ООП ВПО.

Ресурсное обеспечение ООП формируется на основе требований к условиям реализации ООП магистратуры, определяемых ГОС ВПО по направлению подготовки 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания»

5.1. Кадровое обеспечение реализации ООП ВПО

Реализация ООП подготовки магистров обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Преподаватели профессионального цикла должны иметь ученую степень кандидата, доктора наук и (или) опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Доля преподавателей, имеющая степень кандидата или доктора наук, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе должно быть не менее 40%.

Реализация основной образовательной программы по направлению 740300 «Технология продукции и организация общественного питания» подготовки магистров обеспечивается научно-педагогическими кадрами, ученая степень которых составляет 82%. ППС с учеными степенями и званиями, привлекаемого к обеспечению профессионального цикла составляет 60% (приложение 6).

Повышение квалификации ППС кафедры (приложение 6).

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

При подготовке магистров уделяется большое внимание обеспечению учебного процесса источниками учебной информации. Преподавание дисциплин профессионального цикла осуществляется в основном по учебникам, учебным пособиям, изданным централизованно, а также с использованием методических разработок, конспектов лекций, учебных пособий, написанных преподавателями кафедр (Рабочие программы, силлабусы, глоссарий и т.д. содержатся в учебно-методических комплексах по дисциплинам) (приложение 7).

Помимо библиотеки КГТУ, для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, электронным базам данных кафедр. Студенты и преподаватели кафедр пользуются личным фондом, а также фондами кафедр факультета, в которых имеются последние отечественные и зарубежные издания.

Преподаватели активно участвуют в разработке и внедрении в учебный процесс новых форм и методов обучения. Созданы обширные банки дидактических материалов по специальности: контрольные и тестовые задания, комплексы программ, презентаций и т.д.

В библиотечном фонде в целом имеется достаточное количество экземпляров рекомендуемой учебно-методической литературы. Фонды учебной литературы дополняются электронными учебниками.

Реализация основных образовательных программ подготовки магистров обеспечивается доступом каждого студента к комплектам библиотечного фонда отечественных и зарубежных журналов из следующего перечня: “Наука и новые технологии”, “Известия вузов”, “Известия Кыргызского государственного технического университета”, “Пищевая промышленность”, “Хранение и переработка сельхозсырья”, “Питание и общество”, “Товароведение продовольственных товаров”, “Вопросы питания”, “Пищевая и перерабатывающая промышленность”, “Общепит бизнес и искусство”, “Кондитерское и хлебопекарное производство”, “Пищевые ингредиенты, сырье и добавки”, “Мясная индустрия”, “Все о мясе”.

Для реализации ООП подготовки магистров на кафедре ТПОП ведется активная работа по обеспеченности учебно-методической литературой. Магистры имеют доступ к базам данных библиотечных и кафедральных фондов, которые формируются по полному перечню дисциплин ООП. Карта методической оснащенности прилагается (приложение 7).

Сведения о книгообеспеченности учебного процесса в приложении 7.

5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Материально-техническая база университета в основном отвечает современным требованиям, предъявляемым к вузу, и обеспечивает возможность проведения учебного

процесса и НИР с учетом задач и специфики направления подготовки **740300-«Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология функциональных продуктов питания».**

Выпускающая кафедра располагают аудиторным фондом для проведения лекционных, практических, лабораторных и индивидуальных занятий преподавателей со студентами, проведения консультаций и экзаменов. В учебном процессе по направлению подготовки магистров используются современные технические средства (компьютеры, видеотехника) (приложение 8).

6. Характеристика среды университета, обеспечивающая развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Реализация ООП ВПО 740300– «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология функциональных продуктов питания» предусматривает использование всех имеющихся возможностей КГТУ им. И. Раззакова для формирования и развития общекультурных компетенций выпускников.

Деятельность по формированию социально-культурной среды осуществляется совместно с Департаментом по социальным вопросам и воспитательной работе.

Целевой установкой концепции воспитательной работы является социализация личности гражданина Кыргызстана, формирование его умения познавать мир и умело строить рационально организованное общество. При этом возможна следующая структура этой цели: утверждение общечеловеческих и нравственных ценностей; расширение мировоззрения будущих специалистов; развитие творческого мышления; приобщение к богатству национальной и мировой истории и культуры; овладение коммуникативными основами; обеспечение образовательного и этического уровня; активное воспитание у студентов личных, гражданских и профессиональных качеств, отвечающих интересам развития личности, общества, создание истинно гуманитарной среды обитания.

Вопросы формирования и становления личности молодежи в высших учебных заведениях не могут быть реализованы без эффективной системы вне учебной воспитательной работы.

Вся воспитательная политика предусматривает создание максимально благоприятных условий в учебной, бытовой и досуговой сфере деятельности студентов. Она охватывает основной бюджет времени студента и включает как учебное, так и вне учебное время.

Действующая система воспитательной работы в КГТУ предполагает три интегрированных направления, а именно профессионально-трудовое, гражданско-правовое, культурно-эстетическое и нравственное воспитание.

Организация культурно-массовых мероприятий и развитие системы досуга; участие в мероприятиях, конкурсах и фестивалях: «Посвящение в студенты», «День студентов», «Алло мы ищем таланты», «Мистер и мисс КГТУ», «Весна Ала-Тоо», организация профилактической и превентивной работы по предупреждению правонарушений, наркомании и прочих асоциальных проявлений; воспитание у студентов чувства патриотизма, уважения и любви к своему факультету, вузу, выбранной профессии; повышение культуры и этики поведения студентов; повышение уровня нравственности, культуры, гражданского долга и гуманизма студентов; спортивно-оздоровительная работа и пропаганда здорового образа жизни и физической культуры, развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, деятельности предприятий туристской индустрии, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ, содействует наряду с профессиональной подготовкой, нравственному, эстетическому и физическому совершенствованию, творческому развитию личности.

Согласно утвержденной в университете системе внутреннего контроля качества осуществляется трехуровневое управление воспитательной деятельностью: вуз-факультет-

кафедра, а реализуемая личностно-ориентированная модель образования обеспечивает не только качественное образование, но и индивидуальное развитие, успешную социализацию каждого студента; создание наиболее благоприятных условий развития для всех студентов с учетом различий способностей.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися магистерской программы.

В соответствии с ГОС ВПО по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» и Типовым положением о вузе, Уставом университета и внутри вузовской системой управления качеством подготовки оценка качества освоения основных образовательных программ включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ООП магистратуры осуществляется в соответствии с системой управления качеством подготовки специалистов и внутривузовским Положением о модульно-рейтинговой системе (приложение 9).

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ГОС ВПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП вуз провел работу по созданию фондов оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированных компетенций обучающихся. (оценочные средства содержатся в учебно-методических комплексах по дисциплинам) (приложение 7).

7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников магистерской программы 740300–«Технология продукции и организация общественного питания»

Итоговая государственная аттестация выпускника магистратуры включает Государственный экзамен по направлению и защиту магистерской выпускной квалификационной работы (приложение 10).

Выпускная квалификационная работа в соответствии с магистерской программой выполняется в виде магистерской диссертации в период прохождения практики и выполнения научно-исследовательской работы и представляет собой самостоятельную и логически завершенную выпускную квалификационную работу, связанную с решением задач того вида (видов) деятельности, к которым готовится магистрант (научно -исследовательской, педагогической, организационно-управленческой, аналитической).

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) являются завершающим этапом обучения магистра. Диссертация должна отражать реальный профессиональный уровень магистра по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», определять уровень его подготовленности к выполнению должностных обязанностей в соответствии с полученной квалификацией.

Целью выполнения магистерской диссертации является систематизация и закрепление знаний и практических навыков выпускника. В соответствии с этим, основными задачами выполнения диссертации являются умение актуализировать проблемную ситуацию, выделить в ней основной объект своего исследования, раскрыть теоретико-методологические особенности объекта, обосновать предметное поле для более глубокого анализа, используя весь арсенал методов исследовательской деятельности, разработать и предложить способы, технологии, механизмы или модели преобразования исследуемого объекта с целью разрешения проблемы.

Результатом исследовательского проекта должно стать новое приращение научного знания, имеющего прикладное практическое значение.

Магистерская диссертация представляет собой научную работу, обладающую единством внутренней структуры, развёрнутой и научно обоснованной авторской аргументацией, а также логикой изложения, направленной на раскрытие цели и задач исследования. Она должна содержать:

обоснование выбора темы исследования, анализ разработанности данной проблематики в отечественной и зарубежной научной литературе, постановку цели и задач исследования, обоснование выбора теоретико-методологической и эмпирической базы исследования, выносимые на защиту положения.

Тему диссертации магистр выбирает самостоятельно, в соответствии со своими научными интересами, практическим опытом, знаниями специальной литературы по выбранной тематике, будущими обязанностями по предполагаемому месту работы.

Примерные темы магистерских диссертаций разрабатывает выпускающая кафедра. Основными требованиями к тематике магистерских диссертаций являются актуальность, связь с решением недостаточно изученных и разработанных вопросов, практическая значимость для пищевой и перерабатывающей отрасли. Примерная тематика магистерских диссертаций доводится до сведения магистрантов до 1 октября первого года обучения.

Выбрав тему, магистрант согласует ее с преподавателем, предложившим ее, и подает прошение на заседание соответствующей кафедры до 1 ноября первого года обучения.

Тема утверждается на заседании соответствующей кафедры до 1 декабря первого года обучения с закреплением научного руководителя.

Магистрант обязан систематически работать над избранной темой, регулярно (не реже одного раза в месяц) встречаться с научным руководителем и информировать его о проделанной работе. Заведующий кафедрой осуществляет контроль над регулярностью взаимодействия магистрантов и научных руководителей, а также над ходом подготовки магистерских диссертаций, и, в случае нарушения установленных правил, принимают меры к их устранению вплоть до представления на заседании кафедры предложения о снятии защиты. Структура магистерской диссертации предполагает наличие введения, основной части, заключения, списка использованной литературы и приложений. Существенным является выделение автором научной новизны в работе и ее практической значимости.

Работа должна строиться на конкретном эмпирическом материале, авторском исследовании, публикациях выпускника по данной проблематике.

Введение магистерской диссертации должно состоять из следующих разделов:

актуальность темы исследования, степень научной разработанности проблемы, гипотеза исследования, объект и предмет, цель и задачи, теоретические и методологические основы исследования, эмпирическая база исследования, выносимые на защиту положения, научная новизна исследования, теоретическая и практическая значимость исследования, апробация исследования (если таковая имеется), структура исследования. Основная часть магистерской диссертации состоит из трех глав, разделенных на параграфы. Формулировка разделов и подразделов должна быть четкой, краткой и в последовательной форме раскрывать содержание магистерской диссертации.

Заключение магистерской диссертации должно содержать итоги проведенного исследования, полученные в ходе него основные выводы и обобщения, а также авторское видение перспектив разработки данной проблематики в рамках его последующей научно-исследовательской и профессиональной практической деятельности.

Список использованной литературы магистерской диссертации включает в себя все цитируемые источники, а также те источники, которые были изучены автором при написании его работы. Этот список может содержать фундаментальные труды, монографии и научные статьи, учебники и учебно-методические пособия, публикации отечественных и зарубежных специалистов в печатных и электронных средствах массовой информации, статистические материалы, а также различные документы, включая действующие нормативно-правовые акты и

законопроекты, проведенные социологические или прикладные исследования и т.д. Литература включается в список в алфавитном порядке (по фамилии автора или названию источника) сначала на русском, а затем на иностранных языках.

Обязательно указание на место и год издания (или адреса электронного сайта) источника. Приложения к магистерской диссертации могут включать в себя дополнительные материалы – графики, таблицы, фотографии, карты, ксерокопии документов и т.д., которые, по мнению магистранта, призваны способствовать раскрытию рассматриваемой проблематики. При этом основной текст магистерской диссертации должен содержать ссылки на соответствующие приложения. Общий объем приложений не должен превышать 10% от объема основного текста магистерской диссертации.

Использованные в магистерской диссертации фактологические и количественные данные, а также выдержки из прямой речи или работ других авторов должны подкрепляться ссылками на цитируемые источники. Ссылки оформляются постранично в виде сноски внизу страницы и должны содержать следующие данные: фамилия и инициалы автора (авторов), название произведения, место и год издания, номер страницы, содержащей цитируемый текст.

Оформление магистерской диссертации должно соответствовать методическим рекомендациям по подготовке и защите магистерских диссертаций, разработанным выпускающей кафедрой. Основные положения рекомендаций определяют объем работы – 100-120 листов формата А4 (210×297 мм по ГОСТ 8327-20). В этот объем не входят список литературы и приложения. Текст печатается шрифтом Times New Roman, 14 размера, через 1,5 интервала. Поля – 2 см. сверху и снизу, 2,5 см слева, 1,0 см справа. Все страницы диссертации, кроме титульного листа, должны быть пронумерованы снизу страницы в центре. Диссертация распечатывается на принтере, обеспечивающем нормальное качество печати, и переплетается (*приложение 11*). Защита каждой магистерской диссертации осуществляется в следующем порядке:

1) заведующий кафедрой или его заместитель, после того как удостоверится с присутствием необходимого числа членов комиссии на защите, объявляет заседание открытым и сообщает присутствующим повестку дня работы комиссии, а также при необходимости напоминает порядок защиты;

2) вступительное слово магистранта для краткого сообщения о содержании и основных результатах диссертации (не более 10 мин.);

3) вопросы членов комиссии и присутствующих на защите;

4) ответы магистранта на поступившие вопросы;

5) выступление научного руководителя магистранта;

6) выступление оппонента;

7) выступления членов кафедры и присутствующих на защите;

8) заключительное слово магистранта для ответа на замечания оппонента, а также на выступления членов комиссии и присутствующих на защите.

После защиты очередной магистерской диссертации проводится обсуждение работы и выставление оценки, которое осуществляется членами комиссии в режиме закрытого совещания. Решение об оценке защиты диссертации магистранта принимается голосованием.

После этого оценки вносятся в итоговый протокол заседания кафедры по защите магистерских диссертаций и оглашаются магистранту и присутствовавшим на защите.

Результаты защиты магистерской диссертации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». При оценке учитывается качество магистерской диссертации, ее творческое содержание, выступление магистранта на защите, а также его ответы на вопросы членов комиссии и замечания оппонента и присутствовавших на защите членов комиссии. Магистранты, получившие оценку «неудовлетворительно», допускаются к повторной защите магистерской диссертации не ранее, чем через год. При этом магистранту по решению комиссии может быть предоставлено право защищать ту же работу повторно, с соответствующей доработкой, или разрабатывать новую тему.

Примерные темы магистерской диссертации для магистрантов очной формы обучения по направлению *740300–«Технология продукции и организация общественного питания»*

- 1. Разработка рецептуры и технологии нового блюда из мяса яка**
- 2. Разработка коктейлей на основе проросшего зерна и дикорастущих плодов и ягод.**

8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ

Система оценки качества освоения студентами ООП по направлению (специальности) подготовки

В соответствии с ГОС ВПО магистратуры по направлению подготовки **740300– «Технология продукции и организация общественного питания»** и Положением об организации учебного процесса на основе кредитной технологии обучения (ECTS) (приложение 12), принятого УС КГТУ им. И.Раззакова Протокол №10 от 30 мая 2012г., утвержденного приказом ректора КГТУ от 12 июня 2012 г. оценка качества освоения обучающимися ООП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ГОС ВПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП вуз провел работу по созданию фондов оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированных компетенций обучающихся.

Итоговая государственная аттестация выпускников ООП магистратуры

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Согласно Положению об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Кыргызской Республики, утвержденного Министерством образования и науки Кыргызской Республики, требованиям ГОС ВПО по направлению подготовки **740300– «Технология продукции и организация общественного питания»** и профиля разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена. (Приложение 12).

Требования к структуре ООП подготовки магистров

ООП подготовки предусматривает изучение следующих учебных циклов (таблица):

М 1 – о бщенаучный цикл;

М 2 - профессиональный цикл;

М 3 - цикл практики и исследовательская (производственно-технологическая) работа

М 4 –цикл итоговая государственная аттестация.

Каждый цикл дисциплин имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), устанавливаемую вузом. Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения или углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых дисциплин, позволяет студенту продолжить образование по программам послевузовского профессионального образования для получения ученой степени в соответствии с полученным профилем, получить углубленные знания и навыки для профессиональной деятельности. Вариативная (профильная) часть состоит из двух частей: вузовского компонента и дисциплины по выбору студентов.

Таблица 2 - Структура ООП ВПО подготовки магистров

| Код ЦД ООП | Учебные циклы и проектируемые результаты их освоения | Трудоёмкость (Кредиты) | Перечень дисциплин для разработки примерных программ, учебников и учебных пособий | Коды формируемых компетенций |
|------------|---|------------------------|--|--|
| М 1 | Общенаучный цикл | 25-30 | | |
| | <p>Базовая часть В результате изучения базовой части цикла студент должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - историю и тенденции развития науки и техники; - методы постановки и решения инженерных задач в исследовательском контексте; - организацию труда исследователей в инженерной области; - методы планирования, организации эксперимента и обработки экспериментальных данных; - методы компьютерного моделирования производств; - современные информационные технологии в образовании, технические средства и методы обеспечения; - основы педагогики и психологии высшей школы. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы управления жизненным циклом инженерной продукции и ее качеством; - применять методы постановки и решения инженерных задач в исследовательском контексте; - применять методы научной организации труда при выполнении исследований; - применять методы компьютерного моделирования производств; - применять современные информационные образовательные технологии, технические средства и методы обучения; - применять различные педагогические и психологические методики при проведении занятий. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идеологией управления жизненным циклом продукции и ее качеством; | 15 - 20 | <p>Иностранный язык</p> <p>Планирование, организация эксперимента и обработка экспериментальных данных</p> <p>Педагогика и психология высшей школы</p> | <p>ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ИК-1 ИК-2 ИК-3 ИК-4 СЛК-1 СЛК-2 СЛК-3 СЛК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10</p> |

| | | | | |
|------------|--|--------------|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - навыками решения исследовательских, технических, организационных и экономических проблем обеспечения производств; - навыками организации научного труда; - навыками построения моделей и решения конкретных задач в инженерной области; - навыками использования при решении поставленных задач систем автоматизации проектирования; - навыками применения современных образовательных технологий, технологических средств и методов обучения; - навыками практического применения различных педагогических и психологических методик при проведении занятий. | | | |
| | Вариативная часть (знания, умения, навыки определяются ООП вуза) | | | |
| М 2 | Профессиональный цикл | 40-50 | | |
| | <p>Базовая часть</p> <p>В результате изучения базовой части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <p>Современные методы аналитического, физико-химического, биохимического и микробиологического контроля качества продукции, методы выявления генно-модифицированных объектов; технологии контроля качества продукции; технологии по профилю питания; принципы и методы подготовки управления и контроля деятельности предприятия питания инновационные технологии производства продуктов питания; методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания; принципы проведения аудита; основы микробиологии и эпидемиологии;</p> <p>Уметь:</p> <p>Управлять производственным процессом, разработкой и внедрением системы качества и безопасности, процессами товародвижения, проектами и реконструкцией и открытия предприятий питания, продажами, обслуживанием гостей, маркетинговой деятельностью, персоналом, финансами и доходами; разрабатывать и реализовывать стратегию развития предприятия; использовать</p> | 20-25 | <p>Высокотехнологичные производства продуктов питания;</p> <p>Микробиология и эпидемиология в области питания;</p> <p>Современные методы исследований сырья и продукции питания;</p> <p>Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции;</p> | <p>ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-15 ПК-16 ПК-17 ПК-18 ПК-19 ПК-29 ПК-30 ПК-31 ПК-32</p> |

| | | | | |
|------------|---|--------------|--|--|
| | <p>фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, микробиологии и эпидемиологии, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности; использовать компьютерные программы при проектировании и реконструкции предприятий питания; управлять инновационными процессами; применять новые принципы и методы инновационного менеджмента; внедрять информационные технологии для контроля качества продукции питания; применять современные методы исследований продукции питания;</p> <p>Владеть: Современными методами исследований качества сырья и продукции питания; вопросами моделирования технологических процессов производства продукции питания; принципами инновационного менеджмента, автоматизированными программами по управлению производством; Методологией управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах; деловым иностранным языком по профилю подготовки в свободной форме для получения информации из зарубежных источников.</p> | | | |
| | Вариативная часть (знания, умения, навыки определяются ООП вуза) | | | |
| М 3 | Практика и (или) научно-исследовательская работа практические умения и навыки определяются ООП вуза | 20-30 | | ПК-11 ПК-20 ПК-21 ПК-22 ПК-23 ПК-24 ПК-25 ПК-26 ПК-27 ПК-28 |
| М 4 | Итоговая государственная аттестация | 20 | | ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-15 ПК-16 ПК-17 ПК-18 ПК-33 |

| | | | | |
|--|--|------------|--|----------------------------------|
| | | | | ПК-34 ПК-35 ПК-36 ПК-37 |
| | Общая трудоемкость основной образовательной программы | 120 | | |

** 1. Трудоемкость отдельных дисциплин, входящих в ЦД ООП, задается в интервале до 10 кредитов (зачетных единиц).*

2. Суммарная трудоемкость базовых составляющих ЦД ООП М.1, М.2 и М.3 должна составлять не менее 40% от общей трудоемкости указанных ЦД ООП.

*** Наименование ЦД М.2 определяется с учетом особенности образовательной области, в которую входит направление подготовки.*

**** Итоговая государственная аттестация включает защиту магистерской диссертации. Государственные аттестационные испытания вводятся по усмотрению вуза, в том числе и по дисциплинам, которые входят в перечень приемных экзаменов в аспирантуру по соответствующим научным специальностям.*