



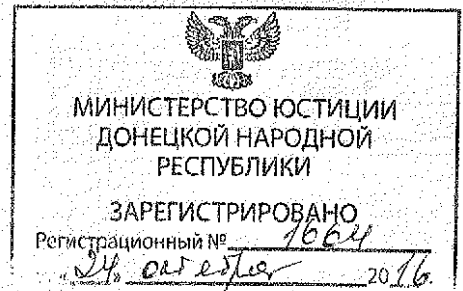
ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ

**ПРИКАЗ**

«28» 09 2016 г.

г. Донецк

№ 1003



**Об утверждении Государственного образовательного стандарта  
высшего профессионального образования по направлению подготовки  
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
(квалификация «магистр»)**

С целью обеспечения единства образовательного пространства Донецкой Народной Республики, преемственности и вариативности основных образовательных программ соответствующего уровня образования, государственных гарантий уровня и качества образования, в соответствии с подпунктом 12.56 пункта 12 раздела II Положения о Министерстве образования и науки Донецкой Народной Республики, утверждённого Постановлением Совета Министров Донецкой Народной Республики от 22 июля 2015 года № 13-43, руководствуясь п.6 ч.1 ст.6, ст.9 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемый Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (квалификация «магистр»).
2. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на Первого заместителя Министра Кушакова М.Н.
3. Настоящий Приказ вступает в силу со дня официального опубликования.

Министр образования и науки

Л.П. Полякова



**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом

Министерства образования и науки

Донецкой Народной Республики

28 сентября 2016 г. № 1003



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ  
ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
(КВАЛИФИКАЦИЯ «МАГИСТР»)**

**I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий государственный образовательный стандарт высшего образования представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации основных профессиональных образовательных программ высшего образования - программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (далее - программа магистратуры).

Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования распространяется на систему высшего профессионального образования: органы управления в сфере высшего профессионального образования; другие юридические лица, предоставляющие образовательные услуги в отрасли высшего профессионального образования; образовательные организации всех форм собственности.

Право на реализацию основных образовательных программ может быть реализовано только при наличии соответствующей лицензии (разрешения), выданной уполномоченным органом государственной исполнительной власти.

## **II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

В настоящем государственном образовательном стандарте используются следующие сокращения:

ОК - общекультурные компетенции;

ОПК - общепрофессиональные компетенции;

ПК - профессиональные компетенции;

ГОС ВПО - государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования;

сетевая форма - сетевая форма реализации образовательных программ.

## **III. ХАРАКТЕРИСТИКА НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ**

3.1. Получение образования по программе магистратуры допускается только в образовательной организации высшего профессионального образования и научной организации (далее - организация).

3.2. Данный государственный образовательный стандарт является обязательным для организаций, осуществляющих подготовку выпускников данного направления.

3.3. К освоению программ магистратуры допускаются лица, имеющие высшее профессиональное образование любого уровня.

3.4. Обучение по программе магистратуры в организации осуществляется в очной, очно-заочной и заочной формах обучения.

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

3.5. Нормативный срок обучения по программе магистратуры:

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 2 года. Объем программы магистратуры в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;

в очно-заочной или заочной формах обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий увеличивается не менее чем на 3 месяца и не более чем на полгода по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения.

Срок получения образования и объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, в очно-заочной или заочной формах обучения определяются организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом. При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на полгода по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения. Объем программы магистратуры за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

3.6. Образовательная деятельность по программе магистратуры осуществляется на государственных языках Донецкой Народной Республики, если иное не предусмотрено локальным нормативным актом организации.

3.7. При реализации программы магистратуры организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.8. Реализация программы магистратуры возможна с использованием сетевой формы.

3.9. Подготовка по программе магистратуры должна осуществляться на основе сближения академического обучения и профессиональной деятельности, создания условий для проведения всех видов практик.

3.10. Организация должна гарантировать высокое качество подготовки как основное условие для успешного трудоустройства выпускников данного направления.

#### **IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ ПРОГРАММУ МАГИСТРАТУРЫ**

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:

обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях

питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания;

педагогическую деятельность в образовательных организациях высшего профессионального образования, дополнительного профессионального образования, профессиональных образовательных организациях.

4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного

производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

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

производственно технологическая;

организационно-управленческая;

научно-исследовательская;

маркетинговая;

проектная;

педагогическая.

При разработке и реализации программы магистратуры организация ориентируется на конкретный вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовится магистр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов организации.

Программа магистратуры формируется организацией в зависимости от видов деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы, ориентированной на научно-исследовательский и (или) педагогический вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные), на производственно-технологический, практико-ориентированный, прикладной вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные).

4.4. Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые)

ориентирована программа магистратуры, готов решать следующие профессиональные задачи:

*производственно-технологическая деятельность:*

контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;

разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту; обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами; разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;

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

оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства; разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;

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

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

установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;

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

разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития; согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативности; проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания; повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;

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

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

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

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

выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания; обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми

ресурсами; разработка новых конкурентоспособных концепций; разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;

установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания; подбор и развитие персонала, оплата его труда; политика закупок продуктов и управление запасами; стратегия развития процесса продаж;

разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей; разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда; контроль за документооборотом на предприятии питания;

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

оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.

*организационно-управленческая деятельность:*

коммуникация на государственном и иностранных языках для решения задач профессиональной деятельности;

руководство профессиональной деятельностью на основе исторического и культурного наследия государства;

разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания; установка требований к объемам продаж на предприятии;

разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами предприятия;

разработка требований к взаимодействию процесса обслуживания гостей с другими бизнес-процессами предприятия;

разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия; разработка и оценка эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания; организация процесса кадрового делопроизводства;

анализ и оценка социальной и морально-психологической обстановки в коллективе работников предприятия;

разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;

разработка требований к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту в части управления персоналом;

организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений;

организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания;

оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;

управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания; разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания;

разработка автоматизированных систем управления качеством и

технологиями производства продукции питания;

поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;

адаптация современных версий систем управления качеством конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции;

организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания;

*научно-исследовательская деятельность:*

исследование общих философских проблем науки и техники;

разработка конкурентоспособных на мировом рынке инновационных 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:*

использование основ педагогики в образовательной деятельности;

преподавание технических дисциплин в образовательных организациях высшего профессионального образования, дополнительного профессионального образования, профессиональных образовательных организациях;

разработка образовательных программ и учебно-методических материалов.

## **V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ**

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

5.2. Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими *общекультурными компетенциями* (ОК):

способностью к философскому подходу к изучению проблем науки и техники, абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);

пониманием и восприятием этических норм поведения в отношении других людей и в отношении природы (ОК-4);

пониманием необходимости и соблюдения норм здорового образа жизни (ОК-5);

способностью качественно выполнять свои обязанности по профессиональной деятельности (ОК-6);

способностью формулировать цели и задачи по личной безопасности, безопасности коллектива, общества и обосновывать подходы и средства сохранения жизни, здоровья и защиты работников в условиях угрозы и возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций (ОК-7).

5.3. Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, историческое наследие государства (ОПК-2);

способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать

политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5).

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

*производственно-технологическая деятельность:*

готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-1);

способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);

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

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

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

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

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

*организационно-управленческая деятельность:*

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

способностью управлять информацией при разработке и контроле

исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9);

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

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

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

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

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

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

*научно-исследовательская деятельность:*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*маркетинговая деятельность:*

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

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

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

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

*проектная деятельность:*

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

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

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

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

*педагогическая деятельность:*

готовностью со знанием основ педагогики к проведению учебных занятий, в том числе семинаров, практических занятий и лабораторных практикумов (ПК-33);

готовностью к подготовке учебных и учебно-методических материалов (ПК-34);

способностью осваивать и использовать современные образовательные технологии (ПК-35).

5.5. При разработке программы магистратуры все общекультурные и общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры, включаются в набор требуемых результатов освоения программы магистратуры.

5.6. При разработке программы магистратуры организация вправе дополнить набор компетенций выпускников с учетом направленности программы магистратуры на конкретные области знания и (или) вид (виды) деятельности.

5.7. При разработке программы магистратуры требования к результатам обучения по отдельным дисциплинам (модулям), практикам организация устанавливает самостоятельно с учетом требований соответствующих примерных основных образовательных программ.

## **VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ**

6.1. Структура программы магистратуры включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Это обеспечивает возможность реализации программ магистратуры, имеющих различную направленность (профиль) образования в рамках одного направления подготовки (далее - направленность (профиль) программы).

6.2. Программа магистратуры состоит из следующих блоков (Приложение):

Блок 1 "Дисциплины (модули)", который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 "Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)", который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 "Государственная итоговая аттестация", который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования, утверждаемом Министерством образования и науки Донецкой Народной Республики.

6.3. Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы магистратуры, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы, которую он осваивает. Набор дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы магистратуры, организация определяет самостоятельно в объеме,

установленном настоящим ГОС ВПО, с учетом соответствующей (соответствующих) примерной (примерных) основной (основных) образовательной (образовательных) программы (программ).

6.4. Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы магистратуры, практики (в том числе НИР) определяют направленность (профиль) программы. Набор дисциплин (модулей) и практик (в том числе НИР), относящихся к вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)" и Блока 2 "Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)" программы магистратуры, организация определяет самостоятельно в объеме, установленном настоящим ГОС ВПО. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы набор соответствующих дисциплин (модулей), практик (в том числе НИР) становится обязательным для освоения обучающимся.

6.5. В Блок 2 "Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)" входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

Типы учебной практики:

практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Типы производственной практики:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика, педагогическая практика);

Научно-исследовательская работа (НИР).

Проведение учебной и производственной практик осуществляется стационарным способом.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

При разработке программ магистратуры организация выбирает типы практик в зависимости от вида (видов) деятельности, на который (которые) ориентирована программа магистратуры. Организация вправе предусмотреть в программе магистратуры иные типы практик дополнительно к установленным настоящим ГОС ВПО.

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях организации.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

6.6. В Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты, а также подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (если организация включила государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации).

6.7. При разработке программы магистратуры обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специализированные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме не менее 30 процентов вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)".

6.8. Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" должно составлять не более 40 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию этого Блока.

6.9. Результаты освоения программы магистратуры оцениваются по государственной шкале и шкале ECTS и вносятся в экзаменационную ведомость, зачетную книжку, учебную карточку студента.

## **VII. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ**

7.1. Общесистемные требования к реализации программы магистратуры.

7.1.1. Организация должна располагать материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам, а также обеспечивающей организацию учебного процесса по всем видам работ учебного плана.

7.1.2. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения должен быть обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации должна обеспечивать:

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

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

формирование электронного портфолио обучающегося;  
взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет".

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды должно соответствовать законодательству Донецкой Народной Республики.

7.1.3. В случае реализации программы магистратуры в сетевой форме требования к реализации программы магистратуры должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы магистратуры в сетевой форме.

7.1.4. В случае реализации программы магистратуры на созданных в установленном порядке в иных организациях кафедрах или иных структурных подразделениях организации требования к реализации программы магистратуры должны обеспечиваться совокупностью ресурсов указанных организаций.

7.1.5. Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать действующему законодательству.

7.1.6. Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должна составлять не менее 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

7.1.7. 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) должно составлять не менее 2 в журналах, индексируемых в базах данных Web of Science или Scopus, или не менее 20 в других журналах с индексом научного цитирования.

7.1.8. В организации, реализующей программы магистратуры, среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должен составлять



величину не менее чем величина аналогичного показателя мониторинга системы образования, утверждаемого Министерством образования и науки Донецкой Народной Республики.

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы магистратуры.

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

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

7.2.3. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, должна быть не менее 75 процентов.

7.2.4. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, должна быть не менее 5 процентов.

7.2.5. Общее руководство научным содержанием программы магистратуры должно осуществляться штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень, ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, осуществляющим научно-исследовательские проекты (работы) (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, а также ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской деятельности на конференциях различных уровней (в том числе международных).

7.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программ магистратуры.

7.3.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения лекционных, семинарских и практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы студентов и для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения должны быть укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа помещения должны быть оснащены демонстрационным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим программам учебных дисциплин (модулей).

Конкретные требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению определяются в примерных основных образовательных программах.

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

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий допускается замена специально оборудованных помещений их виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью.

В случае неиспользования в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

7.3.2. Организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

7.3.3. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе магистратуры.

7.3.4. Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных

образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

7.3.5. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

7.4. Требования к финансовым условиям реализации программ магистратуры.

7.4.1. Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры должно осуществляться в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Донецкой Народной Республики базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки.

7.4.2. Нормативные затраты на оказание государственной услуги в сфере высшего профессионального образования для реализации программ магистратуры по данному направлению подготовки устанавливаются уполномоченным органом исполнительной власти.

Первый заместитель  
Министра образования и науки  
Донецкой Народной Республики

М.Н. Кушаков

Приложение  
к Государственному образовательному  
стандарту высшего профессионального  
образования по направлению  
подготовки 19.04.04 «Технология  
продукции и организация  
общественного питания»  
(квалификация «магистр»)  
(пункт 6.2 раздел VI)

Структура программы магистратуры

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры в з.е
Блок 1	Дисциплины (модули)	75-81
	Базовая часть	30-40
	Вариативная часть	41-45
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	33-36
	Вариативная часть	33-36
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6-9
Объем программы магистратуры		120