

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

**ПРИНЯТО**

Решением Ученого совета  
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»  
от «31» января 2025 г.  
Протокол № 8

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом ректора  
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»  
от «13» февраля 2025 г.  
№ 111-00

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Направление подготовки**

44.04.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

**Программа магистратуры**

Технология и организация общественного питания

**Квалификация**

магистр

**Форма обучения**

очная, заочная

Луганск, 2025

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 129 (с изменениями и дополнениями) и Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта» от 22.09.2021 г. № 652н.

ОПОП ВО по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», и программы магистратуры «Технология и организация общественного питания» разработана кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Разработчики ОПОП ВО:

1. Руководитель образовательной программы –

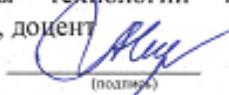
Киреева Елена Ивановна, заведующий кафедрой технологий производства и профессионального образования, кандидат технических наук, доцент

«14» января 2025 г.

  
(подпись)

2. Авершина Анастасия Сергеевна, доцент кафедры технологий производства и профессионального образования, кандидат технических наук, доцент

«14» января 2025 г.

  
(подпись)

3. Жуева Александра Геннадиевна, старший преподаватель кафедры технологий производства и профессионального образования, кандидат педагогических наук

«14» января 2025 г.

  
(подпись)

4. Титова Елена Александровна, старший преподаватель кафедры технологий производства и профессионального образования, кандидат педагогических наук

«14» января 2025 г.

  
(подпись)

Рассмотрена на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования.

Протокол от «14» января 2025 г. № 7

Заведующий кафедрой технологий производства  
и профессионального образования

  
(подпись)

Е.И. Киреева

ОПОП ВО разработана при участии руководителя иной организации (специалиста-практика) – заместителя директора по учебно-производственной работе ГБОУ СПО ЛИР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»

  
(подпись)

Е.В. Петрова

Одобрена Ученым советом института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «17» января 2025 г. № 6

Председатель Ученого совета института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

  
(подпись)

Е.А. Журавлева

Рекомендована Комиссией по экспертизе ОПОП ВО

Протокол от «21» января 2025 г. № 2

Председатель

  
(подпись)

В.В. Савенков

Согласована

Проректор по научно-педагогической работе (учебной)

«21» января 2025 г.

  
(подпись)

Е.Н. Дятлова

# Аннотация основной профессиональной образовательной программы высшего образования

<b>Раздел</b>	<b>Содержание</b>
Код	44.04.04
Направление подготовки / специальность	Профессиональное обучение (по отраслям)
Направленность (профиль) / специализация / программа магистратуры	Технология и организация общественного питания
Квалификация	магистр
Форма обучения	очная, заочная
Срок освоения ОПОП ВО	очная форма обучения – 2 года; заочная форма обучения – 2 года 6 месяцев
Трудоемкость ОПОП ВО (в з.е.)	120 з.е.
Требования к абитуриенту	Абитуриент должен иметь документ государственного образца о высшем образовании, и в соответствии с правилами приема, сдать необходимые вступительные испытания.
Области и сферы профессиональной деятельности	01 Образование и наука (в сфере профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования; в сфере научных исследований); 03 Социальное обслуживание (в сфере социального обслуживания и социального обеспечения).
Типы задач профессиональной деятельности	педагогический; методический.
Сетевая форма	нет
Практика	При реализации ОПОП ВО предусматриваются следующие виды практик: – педагогическая практика; – преддипломная практика; – технологическая (проектно-технологическая) практика; – эксплуатационная практика; – научно-исследовательская работа.
Компетенции	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6; ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ОПК-8; ПК-1, ПК-2, ПК-3
Государственная итоговая аттестация	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы.
Возможность продолжения обучения	Подготовка кадров высшей квалификации
Руководитель ОПОП ВО	Киреева Е.И., заведующий кафедрой технологий

производства и профессионального образования

Руководитель ОПОП ВО



(подпись)

Е.И. Киреева

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	<b>7</b>
1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП магистратуры по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» и программе магистратуры «Технология и организация общественного питания»	7
1.2. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования (магистратура)	8
1.2.1. Цель образовательной программы магистратуры	8
1.2.2. Формы обучения	8
1.2.3. Срок освоения образовательной программы магистратуры	8
1.2.4. Трудоемкость ОПОП ВО магистратуры	8
1.2.5. Квалификация	9
1.2.6. Язык обучения	9
1.2.7. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы магистратуры	9
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА</b>	<b>9</b>
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	9
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	10
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	10
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	10
2.5. Перечень профессиональных стандартов	12
<b>3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО</b>	<b>13</b>
3.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижений	13
3.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижений	15
3.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижений	19
<b>4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО</b>	<b>21</b>
4.1. Учебный план и календарный учебный график подготовки магистра	21
4.2. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин	21

#### 4.3. Аннотации программ учебных и производственных практик

### 5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

- 5.1. Научно-педагогические кадры, обеспечивающие учебный процесс
- 5.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса
- 5.3. Фактическое учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

### 6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА

### 7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО

- 7.1. Характеристика фондов оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
- 7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

### 8. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

Приложение А. Учебный план и календарный учебный график подготовки магистра

Приложение Б. Кадровое обеспечение ОПОП ВО

Приложение В. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение Г. Рабочая программа воспитания

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП магистратуры по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» и программе магистратуры «Технология и организация общественного питания».**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП магистратуры составляют:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 22.02.2018 г. №129;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 г. №652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (с изменениями и дополнениями);

Постановление Правительства Российской Федерации от 14.01.2022 № 3 «Об утверждении Положения о государственной аккредитации образовательной деятельности и о признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации и отдельного положения акта Правительства Российской Федерации»;

Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации;

Приказ Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет» от 10 мая 2023 г. № 222-ОД «Об утверждении Положения о

разработке основных профессиональных образовательных программ высшего образования»;

Устав Университета;

Локальные нормативные правовые акты ФГБОУ ВО «ЛГПУ».

## **1.2. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования (магистратура)**

*1.2.1. Цель образовательной программы магистратуры* – формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также развитие у студентов необходимых личностных качеств (целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, коммуникативности, толерантности, общей культуры), позволяющих реализовать сформированные компетенции в профессиональной деятельности.

### *1.2.2. Формы обучения.*

Обучение по программе магистратуры осуществляется в очной и заочной формах обучения

### *1.2.3. Срок освоения образовательной программы магистратуры.*

Срок освоения образовательной программы магистратуры (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года;
- в заочной форме обучения увеличивается не менее чем на 3 месяца и не более чем на полгода по сравнению со сроками получения образования в очной форме обучения;
- при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на полгода по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

### *1.2.4. Трудоемкость ОПОП ВО магистратуры.*

Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы высшего образования 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.

### *1.2.5. Квалификация.* В результате освоения обучающимся ОПОП ВО ему

присваивается квалификация «магистр».

#### *1.2.6. Язык обучения*

Программа магистратуры реализуется на государственном языке Российской Федерации – на русском языке.

#### *1.2.7. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы магистратуры.*

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о высшем образовании, и в соответствии с правилами приема, сдать необходимые вступительные испытания, программы которых разрабатываются и утверждаются образовательной организацией высшего образования с целью установления наличия у поступающего следующих компетенций:

- способен использовать современные профессионально-педагогические технологии (в т.ч. креативные и инновационные), формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик;
- способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики;
- способен осуществлять организационно-педагогическое сопровождение методической деятельности.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры (далее – выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сфере профессионального обучения, профессионального образования; в сфере научных исследований);

03 Социальное обслуживание (в сфере социального обслуживания и социального обеспечения).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сferах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и получения компетенций требованиям к квалификации работника.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются участники и средства реализации целостного образовательного процесса в образовательных организациях среднего профессионального, дополнительного профессионального и высшего образования, включающие учебно-курсовую сеть предприятий и организаций по подготовке, переподготовке и повышению квалификации рабочих, служащих и специалистов среднего звена, а также службу занятости населения.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

В рамках освоения программы магистратуры по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», программа магистратуры «Технология и организация общественного питания» выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих видов:

- педагогический;
- методический.

### **2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Основные задачи профессиональной деятельности выпускника приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Объекты профессиональной деятельности выпускников направления подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания»

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знаний)
01 Образование и наука	Педагогический	Реализация образовательных программ профессионального обучения, СПО и программ ДПО	Образовательные программы и образовательный процесс в системе профессионального обучения, СПО и ДПО
01 Образование и наука	Методический	Разработка научно-методического обеспечения основных и дополнительных образовательных программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП	Образовательные программы и образовательный процесс в системе профессионального обучения, СПО и ДПО

## 2.5. Перечень профессиональных стандартов

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
01.003 Профессиональный стандарт «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»	A	Преподавание по дополнительным общеобразовательным программам	6	Организация деятельности учащихся, направленной на освоение дополнительной общеобразовательной программы	A/01.6	6.1
				Организация досуговой деятельности учащихся в процессе реализации дополнительной общеобразовательной программы	A02.6	6.1
				Педагогический контроль и оценка освоения дополнительной общеобразовательной программы	A/046	6.1
				Разработка программно-методического обеспечения реализации дополнительной образовательной программы	A/05.6	6.2
	B	Организационно-методическое обеспечение реализации дополнительных общеобразовательных программ	6	Организация и проведение исследований рынка услуг дополнительного образования детей и взрослых	B/01.6	6.3
				Организационно-педагогическое сопровождение методической деятельности педагогов дополнительного образования	B/02.6	6.3
				Мониторинг и оценка качества реализации педагогами дополнительных общеобразовательных программ	B/03.6	6.3
	C	Организационно-педагогическое обеспечение реализации дополнительных общеобразовательных программ	6	Организация и проведение массовых досуговых мероприятий	C/01.6	6.2
				Организационно-педагогическое обеспечение развития социального партнерства и продвижения услуг дополнительного образования детей и взрослых	C/02.6	6.3
				Организация дополнительного образования детей и взрослых по одному или нескольким направлениям деятельности	C/03.6	6.3

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

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

#### 3.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижений

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа УК-1.2. Умеет: анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; осуществлять поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации; определять в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке УК-1.3. Владеет: навыками разработки стратегии достижения поставленной цели как последовательности шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности
Разработка и реализация проекта	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Знает: методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе УК-2.2. Умеет: формировать план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения; организовывать и координировать работу участников проекта, обеспечивать работу команды необходимыми ресурсами УК-2.3. Владеет: навыками представления публично результатов проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических конференциях
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Знает: правила командной работы; необходимые условия для эффективной командной работы УК-3.2. Умеет: планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды; организовывать обсуждение разных идей и мнений; предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий УК-3.3 Владеет: организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; навыками создания команды

		для выполнения практических задач; навыками разработки стратегии командной работы; навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон
Коммуникация	УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Знает: компьютерные технологии и информационную инфраструктуру в организации; коммуникации в профессиональной этике; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий УК-4.2. Умеет: создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; производить редакторскую и корректорскую правку текстов научного и официально-делового стилей речи на русском и иностранном языке; анализировать систему коммуникационных связей в организации; представлять результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные УК-4.3. Владеет: интегративными умениями, необходимыми для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях; навыками использования современных средств информационно-коммуникационных технологий
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Знает: особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия людей в организации, особенности диадического взаимодействия УК-5.2. Умеет: грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей УК-5.3. Владеет: навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Знает: особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации; направления использования творческого потенциала собственной деятельности; деятельностный подход в исследовании личностного развития УК-6.2. Умеет: определять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывать, контролировать, оценивать и исследовать компоненты профессиональной деятельности; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач УК-6.3. Владеет: навыками определения

		эффективного направления действий в области профессиональной деятельности; планирования собственной профессиональной деятельности
--	--	---

### 3.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижений.

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Правовые и этические основы профессиональной деятельности	ОПК-1 Способен осуществлять и оптимизировать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики	ОПК-1.1. Знает: нормативные правовые документы, регламентирующие требования к профессиональной деятельности; нормативные документы, регламентирующие требования к структуре и содержанию основных и дополнительных профессиональных образовательных программ, а также индивидуальных программ; перечень и содержание нормативно-правовых актов и локальных актов образовательной организации, регламентирующих виды документации и требования к ее ведению ОПК-1.2. Умеет: строить профессиональное общение с соблюдением делового этикета; разрабатывать необходимые локальные документы в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере образования ОПК-1.3. Владеет: методами оптимизации профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики
Разработка основных и дополнительных образовательных программ	ОПК-2 Способен проектировать основные и дополнительные образовательные программы и разрабатывать научно-методические обеспечение их реализации	ОПК-2.1. Знает: организацию образовательного процесса в профессиональных образовательных организациях разного типа и вида; требования к учебно-методическому обеспечению учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения, СПО и(или) ДПП, в том числе к современным учебникам, учебным и учебно-методическим пособиям, включая электронные, электронным образовательным ресурсам, учебно-лабораторному оборудованию, учебным тренажерам и иным средствам обучения ОПК-2.2. Умеет: применять методы и технологию проектирования основных и дополнительных профессиональных образовательных программ и индивидуальных программ; владеть методикой и технологией проектирования профессиональных образовательных программ; применять деятельностный подход к задачам проектирования в сфере образования ОПК-2.3. Владеет: навыками проектирования основных и дополнительных профессиональных образовательных программ и разработки научно-методического обеспечения их реализации; разработки научно-методического обеспечения профессиональных образовательных программ, а также индивидуальных программ; разработки рабочих программ дисциплин и учебных программ
Совместная и индивидуальная учебная и воспитательная	ОПК-3 Способен проектировать организацию совместной и	ОПК-3.1. Знает: особенности индивидуализации обучения, развития, воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями;

деятельность обучающихся	индивидуальной учебной и воспитательной деятельности обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями	<p>стандартные методы и психолого-педагогические технологии, позволяющие решать развивающие задачи, задачи индивидуализации обучения и развития обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями; модели проектирования образовательной среды, в том числе для обучающихся с особыми образовательными потребностями</p> <p>ОПК-3.2. Умеет: анализировать систему обучения, развития, воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями; подбирать оптимальные психолого-педагогические технологии обучения и воспитания обучающихся в соответствии с их возрастными и психофизическими особенностями; анализировать психолого-педагогические методы и технологии, позволяющие решать развивающие задачи, задачи индивидуализации обучения и развития обучающихся с особыми образовательными потребностями</p> <p>ОПК-3.3. Владеет: методами и технологией проектирования педагогической деятельности с учетом психологии и психофизиологии лиц с особыми образовательными потребностями</p>
Построение воспитывающей образовательной среды	ОПК-4 Способен создавать и реализовывать условия и принципы духовно-нравственного воспитания обучающихся на основе базовых национальных ценностей	<p>ОПК-4.1. Знает: систему базовых национальных ценностей, на основе которых возможна духовно-нравственная консолидация многонационального народа Российской Федерации; основные социально-педагогические условия и принципы духовно-нравственного развития и воспитания обучающихся</p> <p>ОПК-4.2. Умеет: отбирать содержание учебного и дополнительного материала с ориентацией на формирование базовых национальных ценностей; организовывать социально открытое пространство духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России</p> <p>ОПК-4.3. Владеет: навыками эффективной интеграции условий и принципов духовно-нравственного воспитания обучающихся в систему учебной и внеучебной деятельности обучающихся</p>
Контроль и оценка формирования результатов образования	ОПК-5 Способен разрабатывать программы мониторинга результатов образования обучающихся, разрабатывать и реализовывать программы преодоления трудностей в обучении	<p>ОПК-5.1. Знает: виды, цели результаты международных исследований качества образования; способы и методы организации мониторинговых исследований, типологию мониторингов, методологический инструментарий мониторинга; технологию диагностирования образовательных результатов, принципы диагностирования; механизмы выявления индивидуальных особенностей, перспектив развития личности обучающегося, способы преодоления затруднений в обучении</p> <p>ОПК-5.2. Умеет: разрабатывать программы регулярного отслеживания результатов освоения образовательной программы обучающимися; разрабатывать программы целенаправленной деятельности по преодолению трудностей в обучении</p> <p>ОПК-5.3. Владеет: организацией проведения педагогического мониторинга освоения обучающимися образовательной программы уровня обучения; навыками разработки программ</p>

		целенаправленной деятельности по преодолению образовательных дефицитов обучающихся; использует современные способы диагностики и мониторинга с учетом применения информационно-коммуникационных технологий
Психолого-педагогические технологии профессиональной деятельности	в	<p>ОПК-6 Способен проектировать и использовать эффективные психолого-педагогические, в том числе инновационные и креативные, технологии в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями</p> <p>ОПК-6.1. Знает: перечень и основные положения нормативно-правовых документов, защищающих права лиц с особыми образовательными потребностями на доступное и качественное образование; общие и специфические особенности психофизического развития обучающихся с особыми образовательными потребностями; функциональные обязанности в рамках своей профессиональной деятельности; взаимосвязь своей профессии с другими смежными профессиями</p> <p>ОПК-6.2. Умеет: проектировать специальные условия при инклюзивном образовании обучающихся с особыми образовательными потребностями; анализировать и осуществлять отбор информационных технологий, используемых в образовательном процессе; организовать деятельность обучающихся с особыми образовательными потребностями по овладению адаптированной образовательной программой; проводить оценочные процедуры, отвечающие особым образовательным потребностям обучающихся; организовать совместную деятельность обучающихся с особыми образовательными потребностями с нормально развивающимися сверстниками при инклюзивном образовании</p> <p>ОПК-6.3. Владеет: навыками разработки программных материалов педагога (рабочие программы учебных дисциплин и др.), учитывающих разные образовательные потребности обучающихся, в том числе особые образовательные потребности обучающихся; проводит занятия в инклюзивных группах; проводит оценочные мероприятия (входная, промежуточная, итоговая диагностика успеваемости) в инклюзивных группах</p>
Взаимодействие участниками образовательных отношений	с	<p>ОПК-7 Способен планировать и организовывать взаимодействия участников образовательных отношений</p> <p>ОПК-7.1. Знает: особенности организации сетевой формы реализации профессиональных образовательных программ с использованием ресурсов нескольких организаций, осуществляющих образовательную деятельность; технологии и методы организации взаимодействия участников образовательных отношений</p> <p>ОПК-7.2. Умеет: использовать методы и приемы сетевой формы реализации образовательных программ с использованием ресурсов нескольких организаций, осуществляющих образовательную деятельность; использовать технологии и методы организации взаимодействия участников образовательных отношений; использовать социальные сети для организации взаимодействия с различными участниками образовательной деятельности</p> <p>ОПК-7.3. Владеет: навыками разработки эффективных механизмов сетевых форм реализации образовательных программ с</p>

			использованием ресурсов нескольких организаций, осуществляющих образовательную деятельность; навыками осуществления планирования и организации взаимодействия участников образовательных отношений с учетом основных закономерностей возрастного развития; навыками использования в ходе планирования и организации взаимодействия участников образовательных отношений индикаторов их индивидуальных особенностей
Научные основы педагогической деятельности	ОПК-8 Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований		<p>ОПК-8.1. Знает: основные направления исследований в области педагогического проектирования; современную методологию педагогического проектирования; состояние и тенденции развития международных и отечественных педагогических исследований; содержание и результаты исследований в области педагогического проектирования</p> <p>ОПК-8.2. Умеет: выделять и систематизировать основные идеи и результаты международных и отечественных педагогических исследований; определять цель и задачи проектирования педагогической деятельности исходя из условий педагогической ситуации; применять современные научные знания и материалы педагогических исследований в процессе педагогического проектирования</p> <p>ОПК-8.3. Владеет: навыками самостоятельного определения педагогической задачи и проектирования педагогического процесса для ее решения; навыками разработки педагогического проекта для решения заданной педагогической проблемы с учетом педагогической ситуации</p>

### 3.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижений.

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
<b>Тип задач профессиональной деятельности: педагогический</b>	
ПК-1 Способен реализовывать программы ВО и ДПП по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям)	<p>ПК-1.1 Ориентируется в современных образовательных технологиях профессионального образования (обучения предмету), включая технологии электронного и дистанционного обучения</p> <p>ПК-1.2 Осуществляет образовательный процесс по программам ВО и ДПП</p> <p>ПК-1.3 Реализует педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся</p>
<b>Тип задач профессиональной деятельности: методический</b>	
ПК-2 Способен осуществлять разработку, рецензирование и экспертизу научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих	<p>ПК-2.1. Знает требования и подходы к созданию научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ СПО, ДПП</p> <p>ПК-2.2. Умеет разрабатывать учебно-методические, научно-методические материалы, обеспечивающие реализацию программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП, осуществлять их рецензирование и экспертизу</p> <p>ПК-2.3. Владеет методами анализа и оценки качества научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ СПО,</p>

реализацию программ СПО, ДПП	ДПП
ПК-3 Способен осуществлять организационно педагогическое сопровождение методической деятельности преподавателей и мастеров производственного обучения	<p>ПК-3.1. Знает методологические основы, теорию и практику, перспективные направления развития профессионального образования и (или) ДПО, и (или) профессионального обучения; нормативные требования к ФГОС СПО, образовательным программам, рабочим программам, требования к средствам обучения и методику их разработки</p> <p>ПК-3.2. Умеет разрабатывать новые методические приемы, вырабатывать решения методических задач в области проектирования и реализации программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП; разрабатывать примерные рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин, (модулей); осуществлять организационное, методическое и консультационное, экспертное сопровождение разработки научно-методического и учебно-методического обеспечения реализации программ СПО и (или) ДПП и (или) программ профессионального обучения; принимать участие в проектировании примерных образовательных программ</p> <p>ПК-3.3. Владеет методикой разработки рабочих программ дисциплин, (модулей), учебного, научно-методического и учебно- методического обеспечения программ профессионального обучения и (или) СПО, и (или) ДПП; приемами профессиональной поддержки разработчиков методических и оценочных материалов</p>

#### **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО**

В соответствии с ФГОС ВО магистратуры по направлению подготовки содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом магистра с учетом профиля, специализации, программы магистратуры, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин, программами учебных и производственных практик, научно-исследовательской работы, материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

##### **4.1. Учебный план и календарный учебный график подготовки магистра**

В учебном плане отражаются сводные данные по бюджету времени, информации о теоретическом обучении, практиках, научно-исследовательской работе и государственной итоговой аттестации на весь период обучения. К учебному плану прилагается календарный учебный график (*Приложение А*).

##### **4.2. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин**

##### **АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины**

## Б1.О.01 «Методология научного исследования»

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в обязательную часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «История и методология науки о пище», «Информационные технологии в профессиональном образовании», «Современные проблемы профессионального образования».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Иновационные технологии в науке и профессиональном образовании», «Иновационные технологии в индустрии питания», для выполнения научно-исследовательских работ в рамках НИР, докладов на научных конференциях, подготовке магистерской диссертации.

### **Цели и задачи учебной дисциплины**

**Цель** освоения учебной дисциплины «Методология научного исследования» – теоретическая и практическая подготовка студентов к осуществлению научно-исследовательской деятельности в процессе написания магистерской диссертации, подразумевающая формирование профессиональных компетентностей в области научно-исследовательской деятельности и готовности к проведению собственного научного исследования, а также к участию и руководству научно-исследовательской деятельностью в образовательном учреждении.

**Задачами** освоения учебной дисциплины «Методология научного исследования» являются:

1. Сформировать представление о понятии и уровнях методологии.
2. Сформировать представление об источниках проблематики научных исследований в области профессионального образования.
3. Сформировать представление о методологических характеристиках педагогического исследования.
4. Сформировать представление о логике, этапах и методах педагогического исследования; об особенностях планирования, организации и управления исследовательской деятельностью в образовательном учреждении профессионального образования.
5. Сформировать готовность разрабатывать и представлять методологию научно-исследовательской работы в образовательном учреждении профессионального образования; работать с понятийным аппаратом при проведении исследования.

6. Сформировать готовность работать с научной литературой; моделировать педагогические явления; обрабатывать результаты исследования, интерпретировать результаты; организовывать и проводить опытно-экспериментальную работу в образовательном учреждении профессионального образования.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

– универсальных компетенций (УК-1) выпускника.

**Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Научное познание как социокультурный феномен.

Тема 2. Методические основы научного исследования.

Тема 3. Информационное обеспечение научных исследований.

Тема 4. Апробация научного исследования.

Тема 5. Методика оформления результатов научного исследования.

Тема 6. Магистерская диссертация как вид научного исследования.

**Виды контроля по дисциплине:** экзамен (1 семестр / 1 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (12 ч.), практические (24 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (45 ч.), контроль (27 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (8 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (87 ч.), контроль (9 ч.).

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.О.02 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в обязательную часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой английской и восточной филологии.

Основывается на базе дисциплин бакалавриата: «Иностранный язык».

Является основой для выполнения научно-исследовательских работ в рамках НИР, докладов на научных конференциях, подготовке магистерской диссертации.

**Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель освоения учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» – повышение исходного уровня владения

иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования; развитие у магистрантов иноязычной коммуникативной компетенции, позволяющей использовать иностранный язык в процессе устного и письменного межкультурного общения для решения профессиональных задач; формирование у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО, повышение их профессиональной компетентности, повышение уровня общей культуры, культуры мышления, общения и речи; воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов, формирование готовности содействовать налаживанию межкультурных и научных связей.

*Задачами* освоения учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» являются:

1. Систематизировать фонетические, лексические и грамматические навыки, необходимые для профессиональной и деловой коммуникации.
2. Расширить словарный запас в пределах специально отобранный тематики.
3. Развить умения и навыки чтения, устной и письменной речи на основе лексики делового и профессионального иностранного языка.
4. Усовершенствовать навыки практического владения английского языка в профессиональной сфере его использования.
5. Сформировать достаточный уровень коммуникативной компетенции, необходимой для успешного осуществления личностного и профессионально-ориентированного общения в межкультурных коммуникативных ситуациях.
6. Развивать навыки самостоятельного научного поиска и получения информации из зарубежных источников в сфере академической и профессиональной деятельности с учетом использования информационных ресурсов, умения адекватного использования профессиональных знаний в сфере письменной и устной коммуникации на уровне письменного аргументированного изложения собственной точки зрения и публичной речи.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

- универсальных компетенций (УК-4) выпускника.

**Содержание учебной дисциплины**

**Module 1. Work and study**

Unit 1 Higher education

Unit 2 Education: debates and issues

Unit 3 Study and academic work

Unit 4 Academic writing: essay, annotation, report

Unit 5 Job interviews. Applying for a job.

Unit 6 Application Forms. Writing a Curriculum Vitae and Covering Letter

Unit 7 At work: colleagues and routines

**Module 2. Communications: Telephone Call, Email and Letters**

Unit 8 Cross-cultural communication on the telephone

Unit 9 Formal and Informal Language.

Unit 10 Key e-mail terminology and 'netiquette'

Unit 11 Structuring your message

Unit 12 Business correspondence

**Виды контроля по дисциплине:** зачет (2 семестр / 2 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: практические (24 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (44 ч.), контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: практические (8 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (60 ч.), контроль (4 ч.).

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.О.03 «Психология высшей школы»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в обязательную часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой психологии.

Основывается на базе дисциплин бакалавриата: «Психология», «Психология профессионального образования».

Является основой для выполнения научно-исследовательских работ в рамках НИР, докладов на научных конференциях, подготовке магистерской диссертации.

**Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель освоения учебной дисциплины «Психология высшей школы» – способствовать расширению теоретических основ психолого-педагогических знаний у будущих преподавателей высшей школы; формирование первоначальных навыков психологического анализа конкретных ситуаций процесса обучения и воспитания и профессиональной педагогической деятельности, а также выработку практических умений и навыков, формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, установленных данной программой.

Задачами освоения учебной дисциплины «Психология высшей школы» являются:

1. Сформировать системные представления о психологической

составляющей педагогического процесса в высшей школе.

2. Эффективно решать психологические задачи в образовательной сфере высшей школы, обусловленные особенностями личностного развития и межличностной коммуникации.

3. Эффективно организовывать взаимодействие индивидуальных и коллективных субъектов образовательного процесса в рамках высшей школы.

4. Изучить специфику психологических типов объектов образовательного процесса.

5. Сформировать у магистрантов представления о психологии общения в межкультурном взаимодействии как разновидности профессиональной коммуникации.

6. Ознакомить магистрантов с вариантами психолого-педагогической диагностики на основе духовно-нравственных, национальных ценностях.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-6) выпускника.

**Содержание учебной дисциплины**

*Раздел 1 Феномен личности в психологии высшей школы.*

Тема 1. Развитие личности в юношеском возрасте и молодости. Адаптация студентов к высшей школе.

Тема 2. Психологическая характеристика студента. Факторы социализации личности студента. Индивидуально-типологические особенности личности студента.

Тема 3. Профессиональное становление личности студента.

Тема 4. Психология студенческой группы.

Тема 5. Педагог как субъект педагогической деятельности.

*Раздел 2 Психологические основы управления учебным процессом в высшем учебном учреждении.*

Тема 6. Психологические основы управления учебным процессом в высшем учебном учреждении.

Тема 7. Психологический анализ обучения студентов.

Тема 8. Психодиагностика в высшей школе.

Тема 9. Воспитание личности студента как будущего специалиста.

**Виды контроля по дисциплине:** зачет (1 семестр / 1 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (44 ч.), контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.)

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.О.04 «Педагогика высшей школы»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в обязательную часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой педагогики.

Основывается на базе дисциплин бакалавриата: «Педагогика», «Введение в педагогическую специальность», «Педагогические технологии профессионального образования».

Является основой для выполнения научно-исследовательских работ в рамках НИР, докладов на научных конференциях, подготовке магистерской диссертации.

**Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель освоения учебной дисциплины «Педагогика высшей школы» – формирование у магистрантов теоретико-методологических основ понимания логики преподавания в высшей школе; изучение общеметодологических принципов и приоритетных стратегий развития педагогического образования; овладение традиционными и инновационными технологиями учебно-воспитательного процесса и методикой организации научно-исследовательской работы в высшей школе, а также навыками самосовершенствования педагогического мастерства и организации профессионально-личностного саморазвития.

Задачами освоения учебной дисциплины «Педагогика высшей школы» являются:

1. Сформировать представление об истории и современном состоянии высшего образования, ведущих тенденциях его развития.
2. Сформировать знания о логике образовательно-воспитательного процесса в высшей школе.
3. Определить научные основы, цели, содержание образования и воспитания студенческой молодежи.
4. Сформировать установку на постоянный поиск философских, социально-экономических, психолого-педагогических и других знаний к решению проблем обучения и воспитания в высшей школе.
5. Расширить представление об особенностях профессиональной деятельности преподавателя высшей школы.
6. Способствовать глубокому освоению норм профессиональной этики педагога, пониманию его ответственности перед студентами, стремлению к установлению с ними отношений партнерства, сотрудничества и сотворчества.
7. Сформировать у студентов магистратуры готовности к практическому

применению полученных знаний в направлении профессиональной деятельности.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-3) выпускника.

**Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Педагогика высшей школы как наука и учебная дисциплина.

Тема 2. Общетеоретические основы дидактики высшей школы.

Тема 3. Формы организации учебного процесса в высшей школе.

Тема 4. Педагогические технологии и методы обучения в современной высшей школе.

**Виды контроля по дисциплине:** экзамен (2 семестр / 2 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (21 ч.), контроль (27 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (6 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (55 ч.), контроль (9 ч.).

**АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.О.05 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в обязательную часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой информационных образовательных технологий и систем.

Основывается на базе дисциплин бакалавриата: «Информатика».

Является основой для выполнения научно-исследовательских работ в рамках НИР, докладов на научных конференциях, подготовке магистерской диссертации.

**Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель освоения учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональном образовании» – формирование ключевых компетенций по эффективному применению современных информационных технологий в профессиональной деятельности; формирование понимания базовых информационных процессов, их характеристик и моделей; формирование специализированных навыков работы с прикладным программным обеспечением; формирование устойчивых практических навыков поиска научной и профессиональной информации с использованием современных компьютерных средств, сетевых технологий, баз данных и знаний.

Задачами освоения учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональном образовании» являются:

1. Сформировать представление о понятии ИКТ.
2. Раскрытие взаимосвязи дидактических, психолого-педагогических и методических основ применения компьютерных технологий для решения задач обучения и образования.

3. Сформировать компетентности в области использования возможностей современных средств ИКТ в образовательной деятельности.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

- универсальных компетенций (УК-4) выпускника.

**Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Введение в информационные системы и технологии.

Тема 2. Технологии обработки текстовой и числовой информации.

Тема 3. Мультимедийные технологии.

Тема 4. Применение информационных технологий в различных областях.

Тема 5. Информационно-коммуникационные технологии как средство формирования профессиональных компетенций.

**Виды контроля по дисциплине:** экзамен (1 семестр / 1 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (12 ч.), лабораторные (24 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (45 ч.), контроль (27 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), лабораторные (8 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (87 ч.), контроль (9 ч.).

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.О.06 «Охрана труда в отрасли»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в обязательную часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой безопасности жизнедеятельности и защиты Родины.

Основывается на базе дисциплин бакалавриата: «Безопасность жизнедеятельности», «Физика», «Физическая культура».

Является основой для выполнения научно-исследовательских работ в рамках НИР, докладов на научных конференциях, подготовке магистерской диссертации.

**Цели и задачи учебной дисциплины**

**Цель освоения учебной дисциплины «Охрана труда в отрасли»** – изучение нормативно-правовых основ охраны труда в сфере образования, выработка умений и навыков ведения документации по охране труда, расследования несчастных случаев и оформления их результатов, разработки и согласования

локальных нормативных правовых актов по охране труда, знакомство с подходами к обеспечению безопасных условий труда, методами профилактики производственного травматизма и профессиональной заболеваемости.

*Задачами освоения учебной дисциплины «Охрана труда в отрасли» являются:*

1. Ознакомление с основными положениями трудового законодательства, особенностями управления охраной труда на предприятиях и учреждениях.
2. Выявление причин и факторов профзаболеваний.
3. Формирование базовых знаний по вопросам расследования несчастных случаев с работниками и обучающимися.
4. Усвоение материала о порядке организации и проведения периодического обучения и проверки знаний работников предприятий по вопросам охраны труда, электрической и пожарной безопасности.
5. Формирование у будущих педагогических работников ответственности за собственную и коллективную безопасность.
6. Получение базовых знаний по производственной санитарии и технике безопасности в образовательных учреждениях.
7. Формирование знаний в вопросах создания безопасных и комфортных условий труда на рабочих местах, безопасного проведения работ, предусмотренных служебными обязанностями.
8. Усвоение теоретического материала по вопросам электрической, пожарной и радиационной безопасности.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

- универсальных компетенций (УК-6) выпускника.

**Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Нормативно-правовые и организационные основы охраны труда в учебных учреждениях.

Тема 2. Профессиональная подготовка и обучение работников охране труда.

Тема 3. Производственная санитария в сфере образования.

Тема 4. Электрическая, пожарная и радиационная безопасность учебных заведений.

**Виды контроля по дисциплине:** зачет (1 семестр / 1 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (44 ч.), контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (6 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (58 ч.), контроль (4 ч.).

## АННОТАЦИЯ

**рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.01 «Современные проблемы профессионального образования»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин бакалавриата: «Профессиональная педагогика», «Методика профессионального обучения», «Педагогические технологии профессионального образования».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Педагогическое проектирование», «Разработка и реализация профессиональных образовательных программ в профессиональном обучении», «Проектирование образовательной среды», «Инновационные технологии в науке и профессиональном образовании», «Практикум по решению профессионально-педагогических задач» а также для успешного выполнения научно-исследовательской работы и написания магистерской диссертации.

### **Цели и задачи учебной дисциплины**

**Цель** освоения учебной дисциплины «Современные проблемы профессионального образования» – формирование мировоззренческо-методологической компетенции в области образовательной деятельности в системе профессионального образования.

**Задачами** освоения учебной дисциплины «Современные проблемы профессионального образования» являются:

1. Ознакомление магистрантов с проблемами современного профессионального образования.

2. Изучение основных направлений и перспектив повышения качества профессионального образования, основанного на компетентностном подходе и принципе непрерывности

3. Ознакомление с современными педагогическими и информационными технологиями, основными методами и технологиями практико-ориентированного обучения.

4. Формирование у будущих специалистов понимания проблем управления современными учебными заведениями системы профессионального образования.

### **Дисциплина нацелена на формирование:**

– профессиональных компетенций (ПК-1) выпускника.

### **Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Роль профессионального образования в современном мире. Качество профессионального обучения.

Тема 2. Компетентность выпускника системы профессионального образования.

Тема 3. Непрерывное профессиональное образование.

Тема 4. Практико-ориентированное обучение.

Тема 5. Проблемы профессионального самоопределения молодежи.

Тема 6. Управление учебными заведениями системы профессионального образования.

**Виды контроля по дисциплине:** экзамен (1 семестр / 3 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (12 ч.), лабораторные (24 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (36 ч.), контроль (36 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), лабораторные (8 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (87 ч.), контроль (9 ч.).

## **АННОТАЦИЯ**

### **рабочей программы учебной дисциплины**

### **Б1.В.02 «Разработка и реализация профессиональных образовательных программ в профессиональном обучении»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплины «Современные проблемы профессионального образования».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Педагогическое проектирование», «Практикум по решению профессионально-педагогических задач» и для успешного выполнения магистерской диссертации.

### **Цели и задачи учебной дисциплины**

**Цель освоения учебной дисциплины «Разработка и реализация профессиональных образовательных программ в профессиональном обучении»** – формирование умений и навыков по разработке программ профессионального обучения на основе профессиональных стандартов составлены на основе действующего российского законодательства в сферах образования и труда.

*Задачами освоения учебной дисциплины «Разработка и реализация профессиональных образовательных программ в профессиональном обучении» являются:*

1. Формирование проектного мышления магистрантов.
2. Углубление педагогических знаний, умений в области теории и современной практики разработки программ профессионального обучения на основе профессиональных стандартов.
3. Приобретение теоретических и практических навыков для применения государственных образовательных стандартов и других нормативных документов при разработке программ профессионального обучения.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

- общепрофессиональных компетенций (ОПК-2) выпускника.

**Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Использование профессиональных стандартов при проектировании программ профессионального образования.

Тема 2. Методика разработки основных профессиональных образовательных программ профессионального обучения.

Тема 3. Методика разработки дополнительных профессиональных образовательных программ профессионального обучения.

**Виды контроля по дисциплине:** зачет (2 семестр / 4 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), лабораторные (16 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (44 ч.), контроль (4 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), лабораторные (6 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (60 ч.), контроль (4 ч.).

## **АННОТАЦИЯ**

### **рабочей программы учебной дисциплины**

### **Б1.В.03 «Педагогическое проектирование»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплины «Разработка и реализация профессиональных образовательных программ в профессиональном обучении», «Современные проблемы профессионального образования», «Педагогика высшей школы».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Проектирование образовательной среды», «Инновационные технологии в науке и профессиональном образовании», «Практикум по решению профессионально-педагогических задач» а также для успешного выполнения научно-исследовательской работы и написания магистерской диссертации.

### **Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель освоения учебной дисциплины «Педагогическое проектирование» – формирование умений и навыков проектирования образовательного процесса в образовательных учреждениях (основных образовательных программ, учебных планов, учебных программ и современных образовательных технологий) на уровне, отвечающем государственным образовательным стандартам нового поколения, в соответствии с выбранной оптимальной стратегии обучения.

Задачами освоения учебной дисциплины «Педагогическое проектирование» являются:

1. Формирование проектного мышления магистрантов.
2. Углубление педагогических знаний, умений в области теории и современной практики проектирования как особого вида профессионально-педагогической деятельности.
3. Освоение современных методик.
4. Выявление эффективности разработанных педагогических технологий.
5. Освоение методологии проектирования технологий обучения.
6. Приобретение теоретических и практических навыков для реализации новых технологий обучения.
7. Применение государственных образовательных стандартов и других нормативных документов при проектировании современных технологий обучения.

### **Дисциплина нацелена на формирование:**

- универсальных компетенций (УК-2) выпускника.

### **Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Системный подход в обучении и его реализация при анализе педагогической деятельности.

Тема 2. Методика анализа и конструирования содержания образования.

Тема 3. Методика анализа и прогнозирования цели обучения.

Тема 4. Методика анализа и диагностики состояния процесса обучения.

Тема 5. Методика конструирования учебных материалов.

Тема 6. Методика выбора технологий обучения.

Тема 7. Мотивация учебной деятельности.

**Виды контроля по дисциплине:** экзамен (3 семестр / 5 триместр), курсовая работа (3 семестр / 5 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (14 ч.), практические (34 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (65 ч.), контроль (31 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), лабораторные (10 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (119 ч.), контроль (13 ч.).

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.04 «Проектирование образовательной среды»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин «Разработка и реализация профессиональных образовательных программ в профессиональном обучении», «Современные проблемы профессионального образования», «Педагогика высшей школы», «Педагогическое проектирование».

Является основой для дальнейшего освоения дисциплин «Инновационные технологии в науке и профессиональном образовании», «Практикум по решению профессионально-педагогических задач» а также для успешного выполнения научно-исследовательской работы и написания магистерской диссертации.

**Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель освоения учебной дисциплины «Проектирование образовательной среды» – формирование у магистрантов профессиональных компетенций оперирования базовыми теоретическими знаниями о технологиях моделирования и проектирования образовательной среды и применения их в профессиональной деятельности магистра педагогического образования.

Задачами освоения учебной дисциплины «Проектирование образовательной среды» являются:

1. Сформировать в сознании студента понимание сущности средового подхода в педагогике.

2. Способствовать развитию способностей к проектированию образовательно-пространственной среды.

3. Способствовать формированию и развитию исследовательских, прогностических, проектировочных, управлеченческих, рефлексивных способностей будущих педагогов профессионального обучения.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-3) выпускника.

**Содержание учебной дисциплины**

Тема 1 Понятие «образовательная среда» как компонент современной образовательной системы образовательной организации.

Тема 2 Психолого-педагогические основы проектирования образовательной среды образовательной организации.

Тема 3. Экспертиза образовательной среды: этапы, параметры экспертизы образовательной среды образовательной организации.

**Виды контроля по дисциплине:** зачет (3 семестр / 5 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (8 ч.), лабораторные (16 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (44 ч.), контроль (4 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), лабораторные (6 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (60 ч.), контроль (4 ч.).

**АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.05 «Инновационные технологии в науке и профессиональном образовании»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Методология научного творчества», «Педагогика высшей школы», выполнения научно-исследовательской работы.

Является основой для успешного освоения дисциплин: «Проектирование образовательной среды», «Практикум по решению профессионально-педагогических задач» и формирования компетенций научно-исследовательской деятельности.

### **Цели и задачи учебной дисциплины**

*Цель* освоения учебной дисциплины «Инновационные технологии в науке и профессиональном образовании» – формирование у студентов целостного представления об инновационных процессах в науке и профессиональном образовании, возможностях инновационных образовательных технологий в повышении качества профессионального образования.

*Задачами* освоения учебной дисциплины «Инновационные технологии в науке и профессиональном образовании» являются:

1. Формирование инновационного мировоззрения студентов.
2. Формирование навыков использования инновационных технологий в профессионально-педагогической деятельности.
3. Развитие готовности студентов к профессионально-педагогической деятельности, основанной на результатах научных исследований.

### **Дисциплина нацелена на формирование:**

- профессиональных компетенций (ПК-1) выпускника.

### **Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Теоретические основы инновационных процессов в науке и профессиональном образовании.

Тема 2. Педагогические инновационные процессы.

Тема 3. Современные тенденции инновационного развития образовательных систем.

Тема 4. Инновационные образовательные системы и технологии.

**Виды контроля по дисциплине:** экзамен (3 семестр / 5 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (12 ч.), лабораторные (24 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (45 ч.), контроль (27 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), лабораторные (10 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (87 ч.), контроль (9 ч.).

## **АННОТАЦИЯ**

### **рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.06 «Практикум по решению профессионально-педагогических задач»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплины «Современные проблемы профессионального образования», «Педагогическое проектирование».

Является основой для выполнения научно-исследовательской работы, написания магистерской диссертации.

### **Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель освоения учебной дисциплины «Практикум по решению профессионально-педагогических задач» – овладение современными технологиями и диагностикой решения профессионально-педагогических задач.

Задачами освоения учебной дисциплины «Практикум по решению профессионально-педагогических задач» являются:

1. Формирование научно-профессионального современного мышления магистрантов.
2. Углубление педагогических знаний, умений в области теории и современной практики решения профессионально-педагогических задач.
3. Выработка навыков анализа педагогических ситуаций и решения профессионально-педагогических задач, используя современные педагогические технологии.

### **Дисциплина нацелена на формирование:**

- профессиональных компетенций (ПК-2) выпускника.

### **Содержание учебной дисциплины**

#### ***Модуль 1. Профессионально-педагогические задачи в структуре деятельности педагога профессионального обучения***

Тема 1. Профессионально-педагогическая задача.

Тема 2. Технологии решения и оценки профессионально-педагогических задач

#### ***Модуль 2. Решение профессионально-педагогических задач креативными технологиями***

Тема 3. Решение профессионально-педагогических задач методом анализа конкретных ситуаций

Тема 4. Решение профессионально-педагогических задач с помощью ТРИЗ

**Виды контроля по дисциплине:** экзамен (3 семестр / 7 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 3 зачетные

единицы, 108 часов.

Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лабораторные (24 ч.), практические (12 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (36 ч.), контроль (36 ч.);

– для заочной формы обучения: лабораторные (4 ч.), практические (8 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (84 ч.), контроль (12 ч.).

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.07 «Практикум профессиональной коммуникации»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплины «Психология высшей школы».

Является основой для освоения дисциплин «Практикум по решению профессионально-педагогических задач», формирования практических коммуникативных навыков, способствует успешной будущей профессионально-педагогической деятельности.

**Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель освоения учебной дисциплины «Практикум профессиональной коммуникации» – целенаправленная теоретическая и практическая подготовка студентов к осуществлению продуктивных форм профессиональной и межличностной коммуникации, расширение социально-психологической и коммуникативной компетентностей обучающихся.

Задачами освоения учебной дисциплины «Практикум профессиональной коммуникации» являются:

1. Изучение простейших закономерностей и форм общения.
2. Формирование умения к установлению и развитию контактов с людьми, обладающими разными характеристическими особенностями в общении.
3. Формирование умения позитивного влияния на личность.
4. Овладение основными технологиями профессионально-педагогического и личного общения.
5. Формирование умения грамотно оперировать компонентами профессионально-педагогического общения (содержание, стиль, средства).

## **Дисциплина нацелена на формирование:**

– универсальных компетенций (УК-5) выпускника.

## **Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Теоретические основы педагогической коммуникации.

Тема 2. Многоплановый характер общения.

Тема 3 Вербальная и невербальная коммуникация.

Тема 4. Межличностное взаимодействие в общении.

Тема 5. Речевое поведение и речевая деятельность педагога.

Тема 6. Общение и индивидуальные особенности человека.

Тема 7 Этические принципы общения.

Тема 8 Конфликты и пути их разрешения.

**Виды контроля по дисциплине:** экзамен (2 семестр / 6 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лабораторные (24 ч.), практические (12 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (45 ч.), контроль (27 ч.);
- для заочной формы обучения: лабораторные (4 ч.), практические (8 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (87 ч.), контроль (9 ч.).

## **АННОТАЦИЯ**

### **рабочей программы учебной дисциплины**

### **Б1.В.08 «Инновационные виды оборудования в производстве пищевой продукции»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» (бакалавриат).

Является основой при выполнении научно-исследовательской работы и используется в профессиональной деятельности.

## **Цели и задачи учебной дисциплины**

**Цель освоения учебной дисциплины «Инновационные виды оборудования в производстве пищевой продукции»** – сформировать у магистров знания и умения

по вопросам анализа в области новейших, перспективных, научно-технических отечественных и зарубежных разработок оборудования пищевых производств.

*Задачами* освоения учебной дисциплины «Инновационные виды оборудования в производстве пищевой продукции» являются:

1. Овладение знаниями необходимыми для разработки новых технологических решений при производстве продуктов питания из растительного сырья.

2. Изучение оптимальных и рациональных технологических режимов оборудования.

3. Овладение прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования.

4. Изучение перспективных направлений и путей развития и совершенствования основного технологического оборудования предприятий зерноперерабатывающей, хлебопекарной, макаронной, масложировой, отраслей промышленности.

5. Изучение особенностей эксплуатации технологического оборудования.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

– профессиональных компетенций (ПК-1) выпускника.

**Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Введение в курс. Предметы и задачи дисциплины.

Тема 2. Характеристика технологического оборудования перерабатывающих производств.

Тема 3. Инновационное технологическое оборудование для механической переработки пищевого сырья и полуфабрикатов.

Тема 4. Инновационное оборудование, используемое для проведения гидромеханических процессов.

Тема 5. Инновационное технологическое оборудование для проведения тепломассообменных процессов.

Тема 6. Инновационное технологическое оборудование для дозирования, розлива, фасования и упаковывания готовой продукции.

**Виды контроля по дисциплине:** экзамен (3 семестр / 6 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (16 ч.), практические (32 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (69 ч.), контроль (27 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (6 ч.), практические (10 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (116 ч.), контроль (12 ч.).

## АННОТАЦИЯ

### рабочей программы учебной дисциплины

#### **Б1.В.09 «Инновационные технологии в индустрии питания»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в часть, формируемой участниками образовательных отношений дисциплин по выбору учебного плана подготовки магистрантов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин направления подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень бакалавриата) «Пищевые технологии», «Технология продукции общественного питания», «Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции».

Является основой при прохождении студентами различных практик, при выполнении научно-исследовательской работы, магистерской диссертации и используются в профессиональной деятельности.

#### **Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель освоения учебной дисциплины «Инновационные технологии в индустрии питания» – ознакомить студентов с характеристикой и методами индустриальных технологий и инновационных подходов к производству продукции общественного питания, с новыми видами оборудования и технологическими схемами производства традиционных и новых видов пищевых продуктов.

Задачами освоения учебной дисциплины «Инновационные технологии в индустрии питания» являются:

1. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

2. Приоритеты в сфере производства продукции питания, а также технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

3. Освоить теоретические основы применение в производстве нетрадиционных видов сырья.

4. Оценка и планирование внедрения инноваций в производство.

5. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

#### **Дисциплина нацелена на формирование:**

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

## Содержание учебной дисциплины

### 1 семестр

Тема 1 Современное состояние обеспечения населения продуктами питания. Классификация пищевых продуктов.

Тема 2 Принципы обогащения инновационной продукции питания. Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания.

Тема 3 Совершенствование технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Новые виды оборудования.

Тема 4 Технические решения при производстве продукции питания из мяса и мясопродуктов.

### 2 семестр

Тема 5 Технические решения при производстве продукции питания из рыбы и рыбных продуктов.

Тема 6 Технические решения при производстве продукции питания из молочных продуктов.

Тема 7 Технические решения при производстве хлебобулочных изделий.

Тема 8 Технические решения при производстве функциональных напитков.

**Виды контроля по дисциплине:** экзамен (2 семестр / 3 триместр), курсовая работа (2 семестр / 3 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (16 ч.), практические (32 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (101 ч.), контроль (31 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (4 ч.), практические (12 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (148 ч.), контроль (16 ч.).

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

**Б1.В.ДВ.01.01 «История и методология науки о пище»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин по выбору учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин бакалавриата: «Технология продукции

общественного питания», «Пищевые технологии».

Является основой при выполнении научно-исследовательской работы и используются в профессиональной деятельности.

### **Цели и задачи учебной дисциплины**

*Цель* освоения учебной дисциплины «История и методология науки о пище» – формирование знаний о методологии научного познания в целом и развитии методологии фундаментальных и прикладных наук о пище: биологии, физиологии, химии, а также от древних интуитивных и эмпирических познаний, диетологии и гигиены питания.

*Задачами* освоения учебной дисциплины «История и методология науки о пище» являются:

1. Овладение методологией научного исследования в свете методического становления науки о пище;

#### **Дисциплина нацелена на формирование:**

– профессиональных компетенций (ПК-2) выпускника.

#### **Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Вводная. Основные этапы развития науки о пище.

Тема 2. Становление науки о питании.

Тема 3. Развитие отраслевых институтов.

**Виды контроля по дисциплине:** экзамен (1 семестр / 2 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (12 ч.), практические (24 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (36 ч.), контроль (36 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (10 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (84 ч.), контроль (12 ч.).

## **АННОТАЦИЯ**

### **рабочей программы учебной дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.01.02 «Моделирование технологических процессов»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин по выбору учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплины «Разработка пищевых продуктов».

Является основой при выполнении научно-исследовательской работы и используется в профессиональной деятельности.

### **Цели и задачи учебной дисциплины**

*Цель* освоения учебной дисциплины «Моделирование технологических процессов» – ознакомить магистрантов с основными видами и особенностями моделирования технологических процессов производства продовольственных продуктов.

*Задачами* освоения учебной дисциплины «Моделирование технологических процессов» являются:

1. Освоение принципов и подходов рационального использования ресурсов сырья, на основе оптимизации технологических процессов.

### **Дисциплина нацелена на формирование:**

– профессиональных компетенций (ПК-3) выпускника.

### **Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Вводная. Задачи и цели дисциплины.

Тема 2. Термины и определения моделирования технологических процессов производства пищевых продуктов.

Тема 3. Основы моделирования технологических процессов производства молочных продуктов.

Тема 4. Основы моделирования технологических процессов производства мясных продуктов.

Тема 5. Основы моделирования технологических процессов продуктов хлебопекарного производства.

Тема 6. Способы оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.

**Виды контроля по дисциплине:** экзамен (1 семестр / 2 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (12 ч.), практические (24 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (36 ч.), контроль (36 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (2 ч.), практические (10 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (84 ч.), контроль (12 ч.).

## **АННОТАЦИЯ**

### **рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.ДВ.02.01 «Управление качеством продукции и услуг предприятий**

**ресторанного бизнеса»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока дисциплин по выбору учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин бакалавриата: «Прикладная механика», «Электротехника и основы электроники», «Информатика».

Является основой при выполнении научно-исследовательской работы и используется в профессиональной деятельности.

### **Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель освоения учебной дисциплины «Управление качеством продукции и услуг предприятий ресторанных бизнеса» – формирование системы знаний, умений и приобретение компетенций в области управления качеством продукции и услуг предприятий ресторанных бизнеса.

Задачами освоения учебной дисциплины «Управление качеством продукции и услуг предприятий ресторанных бизнеса» являются:

1. Изучение теоретических основ в области обеспечения качества и управления качеством ресторанных услуг; современных тенденций развития работ в области качества в сфере ресторанных бизнеса; специфики оценки качества ресторанных услуг; последовательность работ по внедрению и оценке эффективности систем управления качеством ресторанных услуг в соответствии с международными стандартами.

2. Освоение и овладение инструментарием оценки качества ресторанных услуг; технологией разработки и внедрения систем управления качеством в организациях ресторенного хозяйства в соответствии с требованиями международных стандартов; техникой расчета и оценки удовлетворенности потребителей услуг предприятий ресторанных бизнеса; методикой оценки результативности системы управления качеством ресторанных услуг и их улучшения.

### **Дисциплина нацелена на формирование:**

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-8) выпускника.

### **Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Введение. Объект, предмет, задачи и основные понятия дисциплины «Управление качеством продукции и услуг предприятий ресторанных бизнеса».

Тема 2. Эволюция методических подходов к исследованию качества на предприятиях ресторанных бизнеса (общественного питания).

Тема 3. Международные стандарты в области управления качеством.

Тема 4. Управление качеством ресторанных услуг в обеспечении конкурентоспособности предприятий ресторанных бизнеса.

Тема 5. Методические подходы к оценке качества ресторанных услуг.

Тема 6. Система менеджмента качества как основной механизм гарантии качества ресторанных услуг.

Тема 7. Формирование системы управления качеством организациями сферы ресторанных услуг

Тема 8. Обеспечение функционирования систем управления качеством ресторанных услуг

**Виды контроля по дисциплине:** зачет (2 семестр / 5 семестр), экзамен (3 семестр / 6 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (24 ч.), практические (48 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (113 ч.), контроль (31 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (176 ч.), контроль (16 ч.).

## АННОТАЦИЯ

### рабочей программы учебной дисциплины

### **Б1.В.ДВ.02.02 «Управление качеством в индустрии питания»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений дисциплин по выбору учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплин: «Разработка пищевых продуктов», «Инновационные технологии в индустрии питания».

Является основой при выполнении научно-исследовательской работы и используется в профессиональной деятельности.

### **Цели и задачи учебной дисциплины**

**Цель освоения учебной дисциплины «Управление качеством в индустрии питания»** – формирование системы знаний, умений и приобретение компетенций в области управления качеством в индустрии питания.

**Задачами освоения учебной дисциплины «Управление качеством в**

индустрии питания» являются:

1. Изучение теоретических основ в области обеспечения качества и управления качеством в индустрии питания; современных тенденций развития работ в области качества в сфере общественного питания; специфики оценки качества в индустрии питания; последовательность работ по внедрению и оценке эффективности систем управления качеством ресторанных услуг в соответствии с международными стандартами.

2. Освоение и овладение инструментарием оценки качества в индустрии питания; технологией разработки и внедрения систем управления качеством в организациях ресторального хозяйства в соответствии с требованиями международных стандартов; техникой расчета и оценки удовлетворенности потребителей услуг в индустрии питания; методикой оценки результативности системы управления качеством услуг в индустрии питания и их улучшения.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

– профессиональных компетенций (ПК-1) выпускника.

**Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Тема 1. Введение. Объект, предмет, задачи и основные понятия дисциплины «Управление качеством в индустрии питания»

Тема 2. Эволюция методических подходов к исследованию качества на предприятиях общественного питания

Тема 3. Международные стандарты в области управления качеством.

Тема 4. Управление качеством в обеспечении конкурентоспособности предприятий общественного питания.

Тема 5. Методические подходы к оценке качества в индустрии питания.

Тема 6. Система менеджмента качества как основной механизм гарантии качества в индустрии питания.

Тема 7. Формирование системы управления качеством организациями сферы индустрии питания.

Тема 8. Обеспечение функционирования систем управления качеством в индустрии питания.

**Виды контроля по дисциплине:** зачет (2 семестр / 5 семестр), экзамен (3 семестр / 6 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (24 ч.), практические (48 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (113 ч.), контроль (31 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (8 ч.), практические (16 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (176 ч.), контроль (16 ч.).

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.ДВ.03.01 «Разработка пищевых продуктов»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений дисциплин по выбору учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплины «История и методология науки о пище».

Является основой при выполнении научно-исследовательской работы и используется в профессиональной деятельности.

**Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель освоения учебной дисциплины «Разработка пищевых продуктов» – освоение комплексного подхода и научно обоснованной концепции в области технологии комбинированных, аналоговых и функциональных продуктов питания с заданными свойствами различного целевого назначения.

Задачами освоения учебной дисциплины «Разработка пищевых продуктов» являются:

1. Изучение научно-технической информации, отечественного зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания; в том числе функциональных пищевых продуктов и пищевых продуктов специализированного назначения (для специфических групп населения).

2. Повышение эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами.

3. Снижение трудоемкости производства пищевой продукции, повышение производительности труда.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-7) выпускника.

**Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Эволюция нутрициологии. Основные научные концепции питания

Тема 2. Альтернативные концепции питания, их характеристика

Тема 3. Теория функционального питания. Критерии отношения пищевых продуктов к функциональным

Тема 4. Функциональные ингредиенты пищи и их роль в питании человека

Тема 5. Основные направления разработки и технологии функциональных зерномучных товаров и кондитерских изделий

Тема 6. Основные направления разработки и технологии функциональных

напитков.

Тема 7. Основные направления разработки и технологии функциональных молочных продуктов.

Тема 8. Основные направления разработки и технологии функциональных жировых продуктов

**Виды контроля по дисциплине:** зачет (1 семестр / 3 триместр), экзамен (2 семестр / 4 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Программой дисциплины предусмотрены:

- для очной формы обучения: лекционные (20 ч.), практические (40 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (80 ч.), контроль (40 ч.);
- для заочной формы обучения: лекционные (6 ч.), практические (14 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (144 ч.), контроль (16 ч.).

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.03.02 «Оптимизация технологических процессов индустрии**  
**питания»**

**Логико-структурный анализ дисциплины:** курс входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений дисциплин по выбору учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Дисциплина реализуется кафедрой технологий производства и профессионального образования.

Основывается на базе дисциплины «История и методология науки о пище».

Является основой при выполнении научно-исследовательской работы и используется в профессиональной деятельности.

**Цели и задачи учебной дисциплины**

Цель освоения учебной дисциплины «Оптимизация технологических процессов индустрии питания» – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, позволяющие оптимизировать ресурсный потенциал предприятий общественного питания и технологические процессы производства полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачами освоения учебной дисциплины «Оптимизация технологических процессов индустрии питания» являются:

1. Получение знаний по зарубежным технологиям производства продуктов

питания, инновационным технологиям продуктов производства питания, принципам и методам управления и контроля деятельности индустрии питания.

2. Получение навыков оптимизации технологических процессов общественного питания.

3. Получение навыков использования научных представлений и знаний в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности.

**Дисциплина нацелена на формирование:**

– общепрофессиональных компетенций (ОПК-2) выпускника.

**Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания

Тема 2. Система патентно-лицензионной деятельности

Тема 3. Оптимизация технологических процессов производства

Тема 4. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания

Тема 5. Планирование эксперимента как метод оптимизации технологических процессов.

Тема 6. Статистическая обработка экспериментальных данных.

Тема 7. Решение профессиональных задач методами оптимизации.

**Виды контроля по дисциплине:** зачет (1 семестр / 3 триместр), экзамен (2 семестр / 4 триместр).

**Общая трудоемкость освоения дисциплины** составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Программой дисциплины предусмотрены:

– для очной формы обучения: лекционные (20 ч.), практические (40 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (80 ч.), контроль (40 ч.);

– для заочной формы обучения: лекционные (6 ч.), практические (14 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (144 ч.), контроль (16 ч.).

### **4.3. Аннотации программ учебных и производственных практик**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки практики (учебная, производственная, преддипломная) являются обязательными и представляют собой виды учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

**АННОТАЦИЯ**  
**программы производственной практики**  
**Б2.О.02(П) «Педагогическая практика»**

**Цели и задачи практики**

**Цель практики** – изучение студентом-магистрантом основ научной, педагогической и учебно-методической работы в высшем учебном заведении, а также повышение квалификации по подготовке научных публикаций педагогической и учебно-методической работы в высших учебных заведениях.

**Задачи практики:**

1. Анализ методики подготовки, проведения и повышения качества разнообразных форм учебных занятий в высшем учебном заведении.
2. Практическое ознакомление магистрантов методикой преподавания учебных курсов кафедры, входящих в учебный план.
3. Приобретение навыков по разработке методического обеспечения для проведения занятий.
4. Закрепление знаний, умений и навыков, полученных в процессе изучения дисциплин магистерской программы.
5. Апробация результатов научно-исследовательской работы за время обучения магистерской программе и выработка умений применять полученные знания при решении практических проблем.
6. Привитие навыков самообразования и самосовершенствования, содействие активизации научно-педагогической деятельности магистров.

**Практика нацелена на формирование:**

универсальных компетенций (УК-6); общепрофессиональных компетенций (ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8) выпускника.

**База практики:** практика осуществляется на базе кафедры технологий производства и профессионального образования Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий Луганского государственного педагогического университета.

**Формы отчетности по практике:** отчет о прохождении практики, характеристика с базы практики, защита отчета по практике в форме доклада с презентацией на итоговой конференции по практике.

**Виды контроля:** зачет с оценкой.

**Общая трудоемкость практики:** 6 з.е., 216 часов, 4 недели.

## АННОТАЦИЯ

### программы преддипломной практики Б2.О.03(Пд) «Преддипломная практика»

#### Цели и задачи практики

**Цели практики:** формирование исследовательского типа мышления; овладение алгоритмом ведения исследования на основе систематизации теоретических знаний и их интеграции в процессе осуществления самостоятельной педагогической и научно-исследовательской деятельности в сфере профессионального образования; углубление профессиональных теоретических знаний и практических умений, развитие уровня общей педагогической компетентности магистранта, подготовка к написанию магистерской диссертационной работы.

#### Задачи практики:

применение современных образовательных технологий высшей школы при написании магистерской диссертации;

апробация результатов научно-исследовательской работы за время освоения магистерской программы, выработка умений применять полученные результаты при написании магистерской диссертации;

изучение учебно-методической литературы и программного обеспечения по тематике магистерской диссертации;

совершенствование навыков самостоятельного ведения научно-исследовательской работы;

формирование компетенций и профессионально значимых качеств личности будущего педагога-исследователя;

совершенствование интеллектуальных способностей и коммуникативных умений в процессе подготовки научно-исследовательского задания и публичного выступления с целью его защиты;

формирование навыков самовоспитания, самообразования, проектирования дальнейшего образовательного маршрута и профессиональной карьеры.

#### Практика нацелена на формирование:

универсальных компетенций (УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6);

общепрофессиональных компетенций (ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8);

профессиональных компетенций (ПК-1; ПК-2; ПК-3) выпускника.

**База практики:** кафедра технологий производства и профессионального образования Института физико-математического образования, информационных и

обслуживающих технологий Луганского государственного педагогического университета.

**Формы отчетности по практике:**

Для комплексного оценивания результатов практики студенты должны предоставить руководителю практики:

– индивидуальный план-задание с отметкой о выполнении запланированных мероприятий;

– характеристику на студента-практиканта, заверенную руководителями практики;

– отчет о прохождении преддипломной практики, содержащий методические материалы, разработанные согласно плану-заданию, результаты психолого-педагогических наблюдений и индивидуальное исследовательское задание, выполненное в рамках темы магистерской диссертации;

– две научные публикации, изданные по результатам проведения научно-исследовательской работы по теме магистерской диссертации;

– доклад для выступления на итоговой конференции по практике.

**Виды контроля:** зачет с оценкой.

**Общая трудоемкость практики:** 15 з.е., 540 часов, 10 недель.

**АННОТАЦИЯ**

**программы учебной практики**

**Б2.В.02(У) «Технологическая (проектно-технологическая) практика»**

**Цели и задачи практики**

**Цели практики:**

расширение теоретических и практических знаний в области профессионального образования и по специализации, полученных за время обучения;

формирование комплекса компетенций для будущей профессионально-педагогической деятельности в соответствии с профилем подготовки;

приобретение первоначальных практических навыков выполнения должностных обязанностей в системе профессионального образования в соответствии с профилем подготовки.

**Задачи практики:**

1. Применение профильных знаний при разработке методических материалов для обеспечения учебно-производственного процесса образовательного учреждения.

2. Совершенствование навыков организации и управления технологическими процессами, навыков коммуникации, в том числе в удаленном интерактивном режиме в рамках профессионального взаимодействия.

3. Применение полученных профильных знаний и навыков в организации и

управлении учебно-производственным процессом в профессиональном учебном заведении соответствующей области профессиональной деятельности.

**Практика нацелена на формирование:**

универсальных компетенций (УК-6);

общепрофессиональных компетенций (ОПК-1, ОПК-2, ОПК-5, ОПК-6) выпускника.

**База практики:** кафедра технологий производства и профессионального образования Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий Луганского государственного педагогического университета.

**Формы отчетности по практике:** отчет о прохождении практики, характеристика с базы практики, защита отчета по практике в форме доклада с презентацией на итоговой конференции по практике.

**Виды контроля:** зачет.

**Общая трудоемкость практики:** 3 з.е., 108 часов, 2 недели.

## **АННОТАЦИЯ**

**программы производственной практики**

**Б2.В.03(П) «Эксплуатационная практика»**

### **Цели и задачи практики**

**Цели практики:**

формирование комплекса компетенций для будущей профессионально-педагогической деятельности в соответствии с профилем подготовки;

отработка и закрепление практических навыков выполнения должностных обязанностей в системе профессионального образования в соответствии с профилем подготовки.

**Задачи практики:**

1. Применение профильных и психолого-педагогических знаний при разработке методических материалов для осуществления педагогического сопровождения методической деятельности преподавателей и мастеров производственного обучения.

2. Совершенствование навыков организации и управления технологическими процессами, освоение инновационных технологий в профильной отрасли.

3. Применение полученных профильных знаний и навыков в организации и управлении учебно-производственным процессом в профессиональном учебном заведении соответствующей области профессиональной деятельности для обеспечения ее развития, повышение качества предоставляемых услуг и эффективности.

4. Поиск, создание, распространение, применение педагогических и инженерно-технологических новшеств в образовательном процессе для решения

профессионально-педагогических задач подготовки специалистов профильной отрасли, и выполнения научно-исследовательской и проектной работы в сфере профессионального образования, дополнительного образования.

**Практика нацелена на формирование:**

профессиональных компетенций (ПК-3) выпускника.

**База практики:** кафедра технологий производства и профессионального образования института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий Луганского государственного педагогического университета.

**Формы отчетности по практике:** отчет о прохождении практики, характеристика с базы практики, защита отчета по практике в форме доклада с презентацией на итоговой конференции по практике.

**Виды контроля:** зачет с оценкой.

**Общая трудоемкость практики:** 3 з.е., 108 часов, 2 недели.

#### **4.4. Аннотация программы научно-исследовательской работы**

##### **АННОТАЦИЯ**

**программы научно-исследовательской работы**

**Б2.О.01(Н) «Научно-исследовательская работа»**

**Цели и задачи научно-исследовательской работы:**

**Цели научно-исследовательской работы:** приобретение опыта самостоятельного проведения научного исследования на этапе постановки проблемы; формирование комплексного представления о специфике деятельности научного работника по направлению 44.04.04 Профессиональное обучение (по отраслям); совершенствование личности будущего научного работника, специализирующегося в сфере профессионально-педагогического образования.

**Задачи научно-исследовательской работы:**

закрепление и углубление знаний и умений проведения НИР, полученные ими при освоении ООП бакалавриата;

уяснение профессионального понимания нерешенных проблем в сфере профессионального обучения и его отраслевой разновидности;

владение научно-исследовательскими подходами к изучению основных проблем профессионального обучения, его отраслевой научной разновидности и способами их решения;

воспитание потребности и умений применения теоретических знаний в практической деятельности;

обеспечение развития научно-исследовательского мышления магистров, формирование у них четкого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения;

проведение теоретических исследований по теме магистерской диссертации; формирование способности и готовности организовывать научно-исследовательскую работу в образовательном учреждении.

**Научно-исследовательская работа нацелена на формирование:**  
универсальных компетенций (УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6) выпускника.

**Содержание научно-исследовательской работы:**

- выполнение заданий научного руководителя в соответствии с утвержденным индивидуальным планом НИР;
- проведение НИР в рамках бюджетных тем и приоритетных направлений НИР кафедры и организаций, с которыми заключены договора и на базе которых могут быть проведены исследования;
- проведение самостоятельного исследования по актуальной проблеме в рамках магистерской диссертации;
- выступление на конференциях различного уровня;
- участие в организации и проведении научных, научно-практических конференций, круглых столов, дискуссий, организуемых кафедрой, факультетом, университетом, сторонними организациями;
- участие в конкурсах НИР;
- подготовка и публикация тезисов докладов, материалов конференций и научных статей;
- проведение библиографической работы с привлечением современных информационных технологий (IT);
- предоставление итогов проделанной работы в виде отчетов, рефератов и статей, оформленных в соответствии с представляемыми требованиями, с привлечением современных средств редактирования и печати;
- подготовка и защита магистерской диссертации.

**Виды контроля:** зачет, зачет с оценкой.

**Общая трудоемкость научно-исследовательской работы:** 15 з.е., 540 часов, 10 недель.

**АННОТАЦИЯ**  
программы научно-исследовательской работы  
**Б2.В.01(Н) «Научно-исследовательская работа»**

**Цели и задачи научно-исследовательской работы:**

**Цели научно-исследовательской работы:** приобретение опыта самостоятельного проведения научного исследования; формирование комплексного представления о специфике деятельности научного работника по направлению 44.04.04 Профессиональное обучение (по отраслям); совершенствование личности будущего научного работника, специализирующегося в сфере профессионально-педагогического образования.

**Задачи научно-исследовательской работы:**

закрепление и углубление знаний и умений проведения НИР, полученные ими при освоении ООП бакалавриата;

уяснение профессионального понимания нерешенных проблем в сфере профессионального обучения и его отраслевой разновидности;

овладение научно-исследовательскими подходами к изучению основных проблем профессионального обучения, его отраслевой научной разновидности и способами их решения;

воспитание потребности и умений применения теоретических знаний в практической деятельности;

обеспечение развития профессионального научно-исследовательского мышления магистров, формирование у них четкого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения;

проведение теоретических исследований по теме магистерской диссертации;

формирование способности и готовности организовывать научно-исследовательскую работу в образовательном учреждении.

**Научно-исследовательская работа нацелена на формирование:**

универсальных компетенций (УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6);

общепрофессиональных компетенций (ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8);

профессиональных компетенций (ПК-1; ПК-2; ПК-3) выпускника.

**Содержание научно-исследовательской работы:**

- выполнение заданий научного руководителя в соответствии с утвержденным индивидуальным планом НИР;

- проведение НИР в рамках бюджетных тем и приоритетных направлений НИР кафедры и организаций, с которыми заключены договора и на базе которых могут быть проведены исследования;

- проведение самостоятельного исследования по актуальной проблеме в рамках магистерской диссертации;

- выступление на конференциях различного уровня;

- участие в организации и проведении научных, научно-практических конференций, круглых столов, дискуссий, организуемых кафедрой, факультетом, университетом, сторонними организациями;

- участие в конкурсах НИР;

- подготовка и публикация тезисов докладов, материалов конференций и научных статей;

- проведение библиографической работы с привлечением современных информационных технологий (ИТ);

- предоставление итогов проделанной работы в виде отчетов, рефератов и статей, оформленных в соответствии с представляемыми требованиями, с привлечением современных средств редактирования и печати;

- подготовка и защита магистерской диссертации.

**Виды контроля:** зачет с оценкой.

**Общая трудоемкость научно-исследовательской работы:** 12 з.е., 432 часа, 8 недель.

## 5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### **5.1. Научно-педагогические кадры, обеспечивающие учебный процесс**

Реализация ОПОП подготовки магистра по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программа магистратуры «Технология и организация общественного питания» обеспечена научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Данная ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами кафедр безопасности жизнедеятельности и охраны труда, педагогики, психологии и др.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих данную ОПОП ВО, составляет 80,0 %.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих данную ОПОП ВО, составляет 82,9 %.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой ОПОП (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих данную ОПОП ВО, составляет 14,5 %.

### **5.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для организации учебного процесса используются специальные помещения: учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью,

техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

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

Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин и самостоятельной подготовки. Обеспеченность компьютерным временем с доступом в Интернет составляет не менее 6 часов в неделю на одного студента для выполнения курсовых работ, написания рефератов и выпускных квалификационных работ.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Большое внимание уделяется развитию материальной базы научной библиотеки университета. Функционирует информационный Центр, открывающий доступ к локальным университетским источникам: базам данных, электронным учебникам, к фонду диссертаций, авторефератов, периодических изданий.

В университете функционирует санаторий-профилакторий, оснащенный современным медицинским оборудованием, предназначенный для оздоровления студентов.

### **5.3. Фактическое учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам основной профессиональной образовательной программы.

Самостоятельная работа студентов обеспечена учебно-методическими ресурсами в полном объеме (список учебных, учебно-методических пособий для самостоятельной работы представлен в рабочих программах учебных дисциплин). Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечному фонду, который укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по всем учебным дисциплинам, научными, справочно-

библиографическими и специализированными периодическими изданиями, а также к электронно-библиотечной системе (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации, содержащей учебные и учебно-методические издания по основным изучаемым дисциплинам, обеспечивающим возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне её. Общий фонд научной библиотеки составляет 706150 экземпляров, из них: учебная литература – 285741 экземпляров, учебно- методическая литература – 25769 экземпляров, научная литература – 112709 экземпляров, художественная литература – 40938 экземпляров, справочно-информационный фонд – 1709 экземпляров, периодические издания – 84458 экземпляров. Также Научная библиотека подключена к электронным библиотечным системам: ЭБС «IPR SMART», ЭБС «Лань», ЭБС «Университетская книга онлайн», а также к Виртуальному читальному залу Российской Государственной Библиотеки. В Научной библиотеке Университета действует репозиторий – институциональный архив открытого доступа, который обеспечивает накопление, систематизацию, хранение в электронной форме интеллектуальных продуктов научного, образовательного, методического назначения, созданных сотрудниками Университета (<https://dspace.lgpu.org/>).

## **6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА**

Обучающимся, осваивающим образовательную программу, доступна социокультурная среда Университета, призванная обеспечить потребности студентов в развитии их интеллектуального, художественно-эстетического, спортивно-оздоровительного, лидерского потенциалов и развивающая их компетенции. Модель социально-культурной среды Университета строится на гармоничном интегрировании внеучебной работы в образовательный процесс и комплексном подходе к организации внеучебной работы.

Неотъемлемой частью ОПОП является план воспитательной работы, реализация которого позволяет эффективно осуществлять последовательное формирование профессиональных и общекультурных компетенций у студентов в период освоения основной образовательной программы соответствующего направления подготовки в общем контексте социальной и воспитательной работы Университета.

В Университете утверждена Программа стратегического развития ФГБОУ ВО «ЛГПУ» на 2021-2026 гг., отдельный раздел которой посвящен воспитательной и социально-гуманитарной деятельности.

Основными задачами функционирования Программы являются:

- обеспечить преемственность и совершенствование воспитательной и социальной работы в Университете;
- обеспечить эффективную подготовку конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием, обладающего качествами и свойствами, востребованными в условиях рынка труда, способного ставить и достигать личностно значимые цели;
- создать условия развития индивидуально-личностных компетенций студентов в художественно-эстетической, духовно-нравственной, спортивно-оздоровительной сферах деятельности и в студенческом самоуправлении;
- содействовать формированию у студентов современного научного мировоззрения и системы базовых ценностей;
- содействовать формированию нравственного самосознания, патриотизма и правовой культуры студентов;
- выявлять и развивать таланты, способности, индивидуальные особенности личности студента;
- содействовать развитию экологической культуры личности во взаимодействии с окружающим миром;
- создавать условия для приобщения студентов к физической культуре и здоровому образу жизни;
- воспитывать потребности к труду как главному способу достижения жизненного успеха;
- проводить профилактику деструктивного поведения обучающихся для устранения причин и условий, способствующих их радикализации;
- формировать антитеррористическое мировоззрение обучающихся.

Программа реализуется по следующим основным направлениям:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- эстетическое воспитание;
- физическое воспитание и культура здоровья;
- профессионально-трудовое воспитание;
- экологическое воспитание;
- социально-бытовое воспитание;
- развитие системы студенческого самоуправления.

В Университете действует развитая инфраструктура воспитательной работы, нацеленная на максимально эффективную реализацию названных направлений *(Приложение Г)*.

В Университете для студентов с ограниченными возможностями здоровья и

инвалидностью созданы необходимые условия.

Согласно нормативным требованиям необходимый доступный вход для студентов с инвалидностью и ОВЗ функционирует в 1-м и во 2-м учебных корпусах. Входы в корпуса оборудованы информацией об объекте: название объекта, знак доступности объекта для лиц с инвалидностью. 2-й учебный корпус оснащен пандусом. Территория, прилегающая к пандусу, оборудована согласно современным нормам. Также 2-й учебный корпус имеет доступный для студентов с инвалидностью лифт. Коридоры имеют достаточную ширину для перемещения студентов, передвигающихся на инвалидных колясках. Доступными санузлами, которыми без затруднений смогут воспользоваться глухие и студенты с нарушением зрения, а также студенты с инвалидностью по заболеваниям опорно-двигательного аппарата оборудованы 2-й корпус и столовая, находящаяся в этом же корпусе.

Университетская библиотека оснащена современным оборудованием для студентов с нарушением слуха и зрения (оборудование для слабослышащих – система StarSound, для студентов с нарушением зрения – стационарные увеличители Topaz, сканирующая и читающая машина SaraCE, принтер для печати шрифтом Брайля). Студенты могут воспользоваться портативным компьютером с вводом/выводом шрифтом Брайля и синтезатором речи «ElBraille-W40JG1».

Таким же комплектом оборудования оснащены учебные аудитории в 1-м и 3-м учебном корпусах.

Для приобщения студентов к физкультурно-оздоровительной деятельности созданы условия в спортивном корпусе университета. Оборудован вход, раздевалка. Студенты с нарушением опорно-двигательного аппарата активно пользуются тренажерным залом.

Комфортные социально-бытовые условия созданы для студентов с инвалидностью и ОВЗ во 2-м общежитии Университета. Оборудованы санитарно-бытовые помещения, кухня и другие помещения. Студенты с инвалидностью и ОВЗ проживают на первом этаже общежития.

Информационное сопровождение инклюзивного обучения представлено на сайте Университета (раздел «Инклюзия»). Сайт Университета адаптирован для лиц с нарушением зрения.

Студенческая социальная служба ведет работу по содействию в беспрепятственном доступе студентов с ограниченными возможностями (особенными потребностями) качественному образованию, быту и досугу, помогает социально незащищенным категориям студенчества (помощь оформлении документов, социальное сопровождение, предоставление социальной

помощи студентам, которые оказались в тяжелых жизненных обстоятельствах), оказывает консультативную помощь.

В Вузе действует 8 волонтерских отрядов, в которых работают студенты всех специальностей. Проводится «Школа волонтера», на которой студенты обучаются технологиям сопровождения различных категорий, правилам этикета при общении с людьми с ограниченными возможностями здоровья, техникам перемещения людей с инвалидностью (колясочников). Студенты с первого курса вовлечены в волонтерские отряды, посещают реабилитационные центры, детей, обучающихся на дому, и не понаслышке знают проблемы человека с ограниченными возможностями здоровья, связанные с адаптацией к жизненным условиям, с доступом к получению желаемого образования, трудоустройству.

Комфортному психологическому климату в Вузе способствует психологическая служба, в задачи которой входит: консультативная работа со студентами, педагогами и родителями студентов; психодиагностические динамические процедуры на всех этапах психологической работы; психопрофилактику и коррекцию личностных искажений у студентов с ОВЗ; повышение мотивации к процессу обучения в вузе. Также ведется работа по выявлению и профилактике деструктивного поведения обучающихся, подверженных воздействию террористической и иной радикальной идеологии.

Необходимо отметить, что в вузе адаптация первокурсников идет по трем направлениям:

- 1) адаптация формальная (к окружению, к структуре, содержанию обучения);
- 2) общественная адаптация (интеграция со студенческим окружением);
- 3) дидактическая адаптация (подготовка к новым формам и методам работы).

Важную роль в обеспечении фазы адаптации играет институт кураторства. Кураторами групп, где обучаются студенты с инвалидностью, являются педагоги, которые сопровождают ребят во всех сферах их жизнедеятельности: учебной, внеаудиторной, бытовой, творческой и т.п.

Воспитательную, просветительскую работу ведет Научная библиотека Университета – организация и проведение экспозиционной деятельности, с целью популяризации фондов научной библиотеки (традиционные и виртуальные выставки, презентации, обзоры); организация и проведение культурно-просветительских мероприятий: выставок, обзоров литературы, тематических встреч и презентаций по следующим направлениям: гражданственность и патриотизм; воспитание чувства гордости за Университет, знакомство с его историей, учеными вуза; любовь к Родине, уважение к истории Республики и ее

культуре, краеведение; культура межнационального общения; проведение совместно с подразделениями и общественными организациями Университета комплексных мероприятий в сфере науки и культуры.

В Университете функционируют Музей истории университета, Геологический музей, Зоологический музей, Анатомический музей, Археолого-этнографический музей, Этнографический музей, Парк-музей древнего камнерезного искусства. Работает зимний сад, обсерватория.

В Университете сложилась многовариантная система студенческого самоуправления. Органы студенческого самоуправления в институтах и на факультетах взаимодействуют с общеуниверситетскими органами самоуправления.

В структуре Университета действует санаторий-профилакторий, основанный в 1960 г. на базе учебного корпуса №4. На 1-м этаже заведения имеется своя столовая. Санаторий-профилакторий имеет специальное разрешение на осуществление медицинской деятельности. Санаторий-профилакторий развернут на 100 коек, действует на основании Устава Университета и Положения о санатории-профилактории. Основной задачей санатория-профилактория является проведение лечебно-оздоровительных мероприятий с целью укрепления здоровья студентов университета и формирования у них навыков здорового образа жизни: разумного сочетания учебы, отдыха, работы, лечения, рационального питания. Оздоровление студентов проводится в санатории-профилактории вуза без отрыва от учебы согласно графику заездов и Порядку направления и предоставления услуг на оздоровление в санатории-профилактории Университета, утвержденных ректором университета.

В Университете также действует 5 общежитий, 3 пункта общественного питания. Общежитие № 2 доступно для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

## **7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО**

### **7.1. Характеристика фондов оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП ВО на соответствующих кафедрах Университета создаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Фонды оценочных средств 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 / проектов, рефератов и т.п., демонстрирующую результаты творческой и практической работы обучающихся;
- иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине или практике, входящий в состав соответствующей рабочей программы дисциплины или программы практики, включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по дисциплине или практике определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания (в рабочих программах учебных дисциплин).

## 7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)».

Государственная итоговая аттестация выпускника Университета является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с утвержденной программой государственной итоговой аттестации. Программа государственной итоговой аттестации приведена в *Приложении В.*

Номер изменения	Номер, дата и наименование распорядительного	Дата внесения изменения	Ф.И.О. лица, внесшего изменение	Подпись

## 9. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ



