

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Мурманский арктический университет»  
(ФГАОУ ВО «МАУ»)

УТВЕРЖДЕНО  
Ученым советом  
ФГАОУ ВО «МАУ»  
Протокол № 14  
от «30» августа 2023 г.  
Председатель Ученого совета,  
и. о. ректора МАУ  
\_\_\_\_\_ И.М. Шадрина

**Основная профессиональная образовательная программа  
высшего образования**

Код направления подготовки / специальности:	19.04.04
Наименование направления подготовки /специальности:	Технология продукции и организация общественного питания
Наименование направленности (профиля)/ специализации:	Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания
Квалификация выпускника:	магистр
Форма обучения:	очная
Срок освоения в очной форме обучения:	2 года
Выпускающая кафедра:	Технологий пищевых производств

Мурманск  
2023

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Используемые определения и сокращения.....	4
2. Нормативные ссылки .....	9
3. Основные характеристики образовательной программы.....	10
3.1 Цели и задачи ОПОП.....	10
3.2 Форма образования.....	11
3.3 Требования, предъявляемые к поступающим.....	11
3.4 Язык преподавания.....	11
3.5 Объем программы и сроки освоения .....	11
3.6 Содержание (структура) ОПОП .....	11
4. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....	14
4.1 Область и сфера профессиональной деятельности выпускников.....	14
4.2.Объекты профессиональной деятельности выпускников.....	14
4.3 Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников.....	15
5. Результаты освоения ОПОП .....	15
6. Условия реализации ОПОП .....	25
6.1 Общесистемные требования к реализации ОПОП.....	25
6.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП .....	25
6.3 Требования к кадровым условиям реализации ОПОП .....	27
6.4 Требования к финансовым условиям реализации ОПОП.....	28
6.5 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП .....	29
7. Приложения .....	30

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры, реализуемая в Федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Мурманский государственный технический университет» по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного Приказом Минобрнауки России от 14.08.2020 № 1028, представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в предусмотренных Федеральным законом от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» случаях в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

## **1. Используемые определения и сокращения**

**Адаптированная образовательная программа** – образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

**Бакалавр** – квалификация, присваиваемая лицам, освоившим основную профессиональную образовательную программу высшего образования - бакалавриат.

**Владение (навык)** – составной элемент умения, как автоматизированное действие, доведенное до высокой степени совершенства.

**Высшее образование (ВО)** – образование на базе среднего общего или среднего профессионального образования, осуществляемое по основной профессиональной образовательной программе, отвечающее требованиям, установленным федеральным государственным образовательным стандартом, завершающееся итоговой аттестацией и выдачей выпускнику диплома о высшем образовании.

**Воспитание** – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

**Выпускающая кафедра** – структурное подразделение университета, содержательно и организационно ответственное за подготовку, выпуск обучающихся по конкретной (закрепленной за кафедрой) основной профессиональной образовательной программе.

**Выпускная квалификационная работа (ВКР)** – работа, выполненная обучающимся, демонстрирующая уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. ВКР выполняются в формах, соответствующих определенным уровням высшего образования.

**Государственная итоговая аттестация (ГИА)** – итоговая аттестация, завершающая освоение имеющих государственную аккредитацию основных образовательных программ. Проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта или образовательного стандарта.

**Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК)** – временный орган,

полномочный проводить оценку уровня подготовки выпускника Университета к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта и принимать решение о присвоении выпускнику квалификации по направлению подготовки/специальности с выдачей диплома о высшем образовании.

**Дистанционные образовательные технологии** – образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

**Зачетная единица (ЗЕТ)** – унифицированная единица измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося, включающая в себя все виды его учебной деятельности, предусмотренные учебным планом (в том числе аудиторную и самостоятельную работу), практику (1 ЗЕТ = 36 академическим часам).

**Знание** – понимание, сохранение в памяти и умение воспроизводить основные факты науки и вытекающие из них теоретические обобщения (правила, законы, выводы и т.п.).

**Индивидуальный учебный план** – учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

**Инклюзивное образование** – обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

**Итоговая аттестация (ИА)** – форма оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

**Каникулы** – плановые перерывы при получении образования для отдыха и иных социальных целей в соответствии с законодательством об образовании и календарным учебным графиком.

**Качество образования** – комплексная характеристика образовательной деятельности и подготовки обучающегося, выражающая степень их соответствия федеральным государственным образовательным стандартам, образовательным стандартам, федеральным государственным требованиям и (или) потребностям физического или юридического лица, в интересах которого осуществляется образовательная деятельность, в том числе степень достижения планируемых результатов образовательной программы.

**Квалификация** – уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

**Компетенция** – способность применять знания, умения и навыки для успешной трудовой деятельности.

**Конвенция ПДНВ** – Международная конвенция о подготовке и дипломировании моряков и несении вахты 1978 года с поправками.

**Лабораторное занятие** – вид самостоятельной практической работы обучающихся (под руководством преподавателя), проводимое с целью закрепления теоретических знаний, развития умений и навыков самостоятельного экспериментирования.

**Лекция** – форма организации обучения, направленная на передачу большого объема систематизированной информации как ориентировочной основы для самостоятельной работы обучающихся.

**Магистр** – квалификация, присваиваемая лицам, освоившим основную профессиональную образовательную программу высшего образования – магистратуру.

**Модуль** – совокупность частей учебной дисциплины (курса) или учебных дисциплин (курсов), имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам воспитания и обучения.

**Направление подготовки/специальность** – узкая предметная область в рамках широкой предметной области, соответствует утвержденному Правительством Российской Федерации государственному заданию на подготовку специалистов с профессиональным образованием.

**Направленность (профиль) образования** – ориентация образовательной программы на конкретные области знания и (или) виды деятельности, определяющая ее предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающегося и требования к результатам освоения образовательной программы.

**Независимая оценка качества образования** – получение сведений об образовательной деятельности, о качестве подготовки обучающихся и реализации образовательных программ. Включает в себя: независимую оценку качества подготовки обучающихся и независимую оценку качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность.

**НИР** – научно-исследовательская работа обучающегося.

**Обеспечивающая кафедра** – структурное подразделение университета, которое в согласованном и соподчиненном взаимодействии с выпускающей кафедрой отвечает за преподавание конкретной дисциплины (модуля) или родственных дисциплин (модулей) учебного плана по конкретной специальности/направлению подготовки.

**Образование** – единый целенаправленный процесс воспитания и обучения, являющийся общественно значимым благом и осуществляемый в интересах человека, семьи, общества и государства, а также совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностных установок, опыта деятельности и компетенции определенных объема и сложности в целях интеллектуального, духовно-нравственного, творческого, физического и (или) профессионального развития человека, удовлетворения его образовательных потребностей и интересов.

**Образовательная деятельность** – деятельность по реализации образовательных программ.

**Образовательная организация** – некоммерческая организация, осуществляющая на основании лицензии образовательную деятельность в качестве основного вида деятельности в соответствии с целями, ради достижения которых такая организация создана.

**Образовательная программа** – комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), практики, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

**Общественная аккредитация** – признание уровня деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, соответствующим критериям и требованиям российских, иностранных и международных организаций.

**Обучающийся** – физическое лицо, осваивающее образовательную программу в ФГАОУ ВО «МГТУ».

**Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья** – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

**Обучение** – целенаправленный процесс организации деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенцией, приобретению опыта деятельности, развитию способностей, приобретению опыта применения знаний в повседневной жизни и формированию у обучающихся мотивации получения образования в течение всей жизни.

**ОК** – общекультурные компетенции.

**ОПК** – общепрофессиональные компетенции.

**ОПОП** – основная профессиональная образовательная программа.

**Педагогический работник** – физическое лицо, которое состоит в трудовых, служебных отношениях с организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и выполняет обязанности по обучению, воспитанию обучающихся и (или) организации образовательной деятельности.

**ПК** – профессиональные компетенции.

**ППС** – профессорско-преподавательский состав ФГАОУ ВО «МГТУ».

**Примерная основная образовательная программа (ПООП)** – учебно-методическая документация (примерный учебный план, примерный календарный учебный график, примерные рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также примерная рабочая программа воспитания, примерный календарный план воспитательной работы), определяющая рекомендуемые объем и содержание образования определенного уровня и (или) определенной направленности, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности, включая примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы;

**Практика** – вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (в соответствии с профессиональными стандартами).

**Практическая подготовка** – форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

**Практическое занятие** – вид учебного занятия, направленного на детализацию, анализ, расширение, углубление, закрепление и контроль над усвоением полученной учебной информации (на лекции и в ходе самостоятельной работы) под руководством преподавателя университета.

**Приложения к ОПОП** – учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), практик, фонды оценочных средств и иные методические материалы, обеспечивающие проведение всех форм занятий обучающихся, рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы, а также программа итоговой (государственная итоговой) аттестации.

**Профессионально-общественная аккредитация основных профессиональных образовательных программ** – признание качества и уровня подготовки выпускников, освоивших такие образовательные программы в конкретной организации, осуществляющей образовательную деятельность, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам, рабочим и служащим соответствующего профиля.

**Профессиональное образование** – вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции определенных уровня и объема, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности.

**Профильная организация** – организация, осуществляющая деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

**Программное обеспечение «Планы» (ПО «Планы»)** – программное обеспечение, разработанное Лабораторией математического моделирования и информационных систем (ММиИС), которое позволяет разрабатывать учебный план, графики учебного процесса, семестровые графики.

**Результаты обучения** – социально и профессионально значимые характеристики качества подготовки выпускников Университета, выраженные в сформированности компетенций, приобретенном опыте профессиональной деятельности, опыте применения знаний в повседневной жизни и развитии у выпускников мотивации получения образования в течение всей жизни.

**РПД** – рабочая программа дисциплины, являющаяся документом, определяющим результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации учебной дисциплины;

**Средства обучения и воспитания** – приборы, оборудование, включая спортивное оборудование и инвентарь, инструменты (в том числе музыкальные), учебно-наглядные

пособия, компьютеры, информационно-телекоммуникационные сети, аппаратно-программные и аудиовизуальные средства, печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы и иные материальные объекты, необходимые для организации образовательной деятельности.

**Структурное подразделение ФГАОУ ВО «МГТУ»** – Естественно-технологический институт, институт «Морская Академия», Институт арктических технологий, Апатитский филиал ФГАОУ ВО «МГТУ».

**Специалист** – квалификация, присваиваемая лицам, освоившим основную профессиональную образовательную программу высшего образования - специалитет.

**Студенты (курсанты)** – лица, осваивающие образовательные программы бакалавриата, программы специалитета или программы магистратуры.

**Умение** – обладание способами (приемами, действиями) использования усваиваемых знаний на практике.

**Уровень образования** – заверченный цикл образования, характеризующийся определенной единой совокупностью требований.

**УК** – универсальные компетенции.

**УО** – Управление образования МГТУ.

**Учебный план (УП)** – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено настоящим Федеральным законом, формы промежуточной аттестации обучающихся.

**Факультативная дисциплина** – дисциплина, избираемая обучающимся из перечня, предлагаемого ФГАОУ ВО «МГТУ», и необязательная для освоения.

**ФГАОУ ВО «МГТУ», МГТУ, Университет** – федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Мурманский государственный технический университет».

**Федеральный государственный образовательный стандарт, ФГОС ВО** – совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных в зависимости от уровня образования федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере общего образования, или федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере высшего образования

**Фонд оценочных средств (ФОС)** – комплект методических материалов, предназначенный для установления в ходе систематического контроля учебных достижений обучающихся факта соответствия/несоответствия уровня их подготовки целям и требованиям образовательных программ, рабочих программ по отдельным дисциплинам.

**Экстерны** – лица, зачисленные в организацию, осуществляющую образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам, для прохождения промежуточной и государственной итоговой аттестации.

**Элективная дисциплина** – дисциплина, избираемая обучающимся из перечня, предлагаемого ФГАОУ ВО «МГТУ», и обязательная для освоения.

**Электронное обучение** – организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников.

## 2. Нормативные ссылки

ОПОП разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 г. № 301;
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636;
- Приказа Минобрнауки России, Минпросвещения России «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020 г. № 885/390;
- Приказа Минобрнауки России, Минпросвещения России «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» от 05.08.2020 г. № 882/391;
- Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования;
- Перечня действующих локальных нормативных актов Университета, регламентирующих организацию образовательного процесса (Приложение 10);
- Устава ФГАОУ ВО «МГТУ».



### 3. Основные характеристики образовательной программы

#### 3.1 Цели и задачи ОПОП

- цель реализации ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю) «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» – освоение обучающимися программы магистратуры, результатом которой является формирование у выпускника универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных Университетом самостоятельно;

- задачами реализации ОПОП являются формирование умений и навыков, опыта профессиональной деятельности в рамках изучения отдельных дисциплин (модулей), практики, необходимых для решения конкретного (конкретных) типа (типов) задач профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник.

#### Задачи ОПОП ВО:

- формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности;

- проведение подготовка в области гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, позволяющей выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать универсальными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и конкурентоспособности.

- формирование умений и навыков, опыта профессиональной деятельности в рамках изучения отдельных дисциплин (модулей), а также прохождения практик, необходимых для конкретных видов профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник;

- рассмотрение аспектов профессиональной деятельности:

- ✓ разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;
- ✓ разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;
- ✓ разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания;
- ✓ разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания, проведение маркетинга;
- ✓ разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования;
- ✓ формирование конкурентоспособных концепций направленных на повышение продаж продукции;
- ✓ повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;
- ✓ контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией планов производства;
- ✓ разработка и установление требований к отчетности и документообороту;
- ✓ обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;
- ✓ разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;
- ✓ требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства, оценка рисков;

- ✓ согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативность;
- ✓ поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;
- ✓ повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- ✓ разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО, принципов ХАССП.
- ✓ осуществление педагогической деятельности по проектированию и реализации образовательного процесса в общеобразовательных организациях и образовательных организациях высшего образования в соответствии с направлением подготовки;
- ✓ осуществление педагогической деятельности в профессиональных организациях в соответствии с направлением подготовки.

Цель воспитательной работы в рамках реализации ОПОП – создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, их гражданского самоопределения, профессионального становления и индивидуально-личностной самореализации в созидательной деятельности для удовлетворения потребностей в нравственном, культурном, интеллектуальном, социальном и профессиональном развитии.

### **3.2 Форма образования**

Высшее образование по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю) «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» в МГТУ может быть получено в очной форме.

### **3.3 Требования, предъявляемые к поступающим**

К освоению программ магистратуры по направлению подготовки направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю) «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня.

### **3.4 Язык преподавания**

Образовательная деятельность по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю) «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» в МГТУ осуществляется на русском языке.

### **3.5 Объем программы и сроки освоения**

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

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

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

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

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

### **3.6 Содержание (структура) ОПОП**

В соответствии с нормативно-правовыми документами, перечисленными в разделе 1 настоящей ОПОП, содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин, программами практик, оценочными средствами, методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий, программой государственной итоговой аттестации.

Таблица 1 - Содержание (структура) ОПОП

Наименование элемента программы		Объём (в з.е.)
<b>Блок 1 «Дисциплины (модули)»</b>		<b>66</b>
<b>Б1.О Обязательная часть</b>		<b>49</b>
Б1.О.01	История и философия науки	4
Б1.О.02	Оптимизация технологических процессов и планирование эксперимента в общественном питании	4
Б1.О.03	Иностранный язык	4
Б1.О.04	Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания и инновационный менеджмент	4
Б1.О.05	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	4
Б1.О.06	Современные методы контроля качества сырья и продуктов питания	4
Б1.О.07	Микробиология и эпидемиология в области питания	4
Б1.О.08	Компьютерные технологии в науке и образовании	4
Б1.О.09	Основы прикладных научных исследований	4
Б1.О.10	Логистика	4
Б1.О.11	Высокотехнологичные производства продуктов питания	6
Б1.О.12	Педагогика высшей школы	3
<b>Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>		<b>17</b>
Б1.В.01	Учебно-исследовательская работа	7
Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>	4
Б1.В.ДВ.01.01	Документооборот	4
Б1.В.ДВ.01.02	Документационное обеспечение управления	4
Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>	3
Б1.В.ДВ.02.01	Правовое обеспечение инновационной деятельности	3
Б1.В.ДВ.02.02	Нормативно-правовая деятельность предприятия	3
Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>	3
Б1.В.ДВ.03.01	Управление качеством в сфере общественного питания	3

Б1.В.ДВ.03.02	Сертификация и лицензирование услуг питания	3
<b>Блок 2 «Практики»</b>		<b>45</b>
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>		<i>45</i>
Б2.В.01(П)	Научно-исследовательская работа	25
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	10
Б2.В.03(П)	Технологическая практика	4
Б2.В.04(П)	Педагогическая практика	6
<b>Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»</b>		<b>9</b>
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	6
<b>Объем программы</b>		<b>120</b>

#### **4. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

##### **4.1 Область и сфера профессиональной деятельности выпускников**

Область профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю) «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» в МГТУ, включают:

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) (в сфере общественного питания);

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

##### **4.2.Объекты профессиональной деятельности выпускников**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания в МГТУ, являются:

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

#### **4.3 Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников**

В рамках освоения программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю) «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» в МГТУ, выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- научно-исследовательский;
- технологический;
- педагогический.

### **5. Результаты освоения ОПОП**

Результаты освоения ОПОП определяются сформированными выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, навыки, а также личностные качества в соответствии с видами и задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ОПОП выпускник должен обладать компетенциями, формируемыми в процессе освоения данной ОПОП, определенные на основе ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки, ОПОП по данному профилю подготовки, и при необходимости иными - дополнительными профессионально-специализированными компетенциями.

**Универсальные компетенции выпускника.** Выпускник, освоивший ОПОП магистратуры, должен обладать:

УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

**Общепрофессиональные компетенции выпускника.** Выпускник, освоивший ОПОП магистратуры, должен обладать:

ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания

ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач.

### Профессиональные компетенции выпускника

Выпускник, освоивший ОПОП магистратуры, должен обладать профессиональными компетенциями, самостоятельно определенными Университетом на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, а также при необходимости на основе анализа иных требований, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных источников.

Таблица 2 Информация по определению профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры

№ п\п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта	Наименование обобщенной трудовой функции, установленной профессиональным стандартом.	Наименование профессиональной компетенции на основе профессионального стандарта
1	2	3	4	5
1.	33.008	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) (в сфере общественного питания) Руководитель предприятия питания	Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	<p>Стратегическое управление развитием предприятия питания</p> <p>Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания</p> <p>Стратегическое управление развитием сети предприятий питания</p> <p>Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания</p> <p>Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания</p>

Профессиональные компетенции, самостоятельно определенные Университетом на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников:

ПК-1 Стратегическое управление развитием предприятия питания и сети предприятий питания.

ПК-2 Внедрение инновационных технологий и изменений в управление деятельностью предприятий питания и сети предприятий питания.

ПК-3 Подготовка документации, преподавание учебных курсов, дисциплин (модулей) или проведение отдельных видов учебных занятий

Университет самостоятельно планирует результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, которые должны быть соотнесены с установленными в ОПОП индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов по дисциплинам (модулям) и практикам должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных в ОПОП.

Таблица 3. Карта индикаторов достижения компетенций в соотнесении к результатам обучения по дисциплинам (модулям) и практикам

<b>Профессиональные компетенции</b>			
Наименование категории компетенций	Код и наименование индикатора достижения универсальных компетенций	Результаты достижения по дисциплинам (модулям) и практикам (структурные составляющие компетенции)	Дисциплины/семестр
1	2	3	4
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий			
Системное и критическое мышление	ИД-1 ук-1 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработывает стратегию действий	С1 <sub>ук-1</sub> Знает процедуры критического анализа, методики анализа результатов исследования и разработки стратегий проведения исследований, организации процесса принятия решения С2 <sub>ук-1</sub> Умеет принимать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий С3 <sub>ук-1</sub> Владеет методами установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения;	История и философия науки/1  Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания и инновационный менеджмент/2  Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы/ 4



		методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях	
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла			
Разработка и реализация проектов	ИД-1 УК-2 Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла	С1 УК-2 Знает методы управления проектами; этапы жизненного цикла проекта С2 УК-2 Умеет разрабатывать и анализировать альтернативные варианты проектов для достижения намеченных результатов; разрабатывать проекты, определять целевые этапы и основные направления работ С3 УК-2 Владеет навыками разработки проектов в избранной профессиональной сфере; методами оценки эффективности проекта, а также потребности в ресурсах	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания/2  Логистика/2  Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы/4
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели			
Командная работа и лидерство	ИД-1 УК-3 Организовывает и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	С1 УК-3 Знает методики формирования команд; методы эффективного руководства коллективами  С2 УК-3 Умеет разрабатывать командную стратегию; организовывать работу коллективов; управлять коллективом; разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту С3 УК-3 Владеет методами организации и управления коллективом, планированием его действий	Педагогика высшей школы/3  Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы/4
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия			
Коммуникация	ИД-1 УК-4 Применяет современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для	С1 УК-4 Знает современные коммуникативные технологии на государственном и иностранном языках;	Иностраный язык/1,2  Выполнение, подготовка к процедуре защиты и

	академического и профессионального взаимодействия	закономерности деловой устной и письменной коммуникации С2 ук-4 Умеет применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения С3 ук-4 Владеет методикой межличностного делового общения на государственном и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм и средств.	защита выпускной квалификационной работы/4
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия			
Межкультурное взаимодействие	ИД-1 ук-5 Анализирует и учитывает разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	С1 ук-5 Знает сущность, разнообразие и особенности различных культур, их соотношение и взаимосвязь многообразия С2 ук-5 Умеет обеспечивать и поддерживать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур и навыки общения в мире культурного С3 ук-5 Владеет способами анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации и методы их разрешения	Иностранный язык/1,2 Педагогика высшей школы/3 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы/4
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки			
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	ИД-1 ук-6 Определяет и реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД1 ук-6 Знает основные принципы профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда; способы совершенствования своей деятельности на основе самооценки ИД2 ук-6 Умеет решать задачи	Педагогика высшей школы/3 Правовое обеспечение инновационной деятельности/1 Нормативно-правовая деятельность предприятия/1 Выполнение,

		<p>собственного профессионального и личностного развития, включая задачи изменения карьерной траектории; расставлять приоритеты ИДЗ УК-6</p> <p>Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы/4</p>
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>			
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия			
<p>Планирование развития предприятия</p>	<p>ИД-1 ОПК-1</p> <p>Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p>	<p>С1 ОПК-1</p> <p>Знает инновационные технологии менеджмента, стратегического планирования и способы их применения с целью повышения эффективности работы предприятий пищевой промышленности</p> <p>С2 ОПК-1</p> <p>Умеет обосновывать актуальность, эффективность и конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности</p> <p>С3 ОПК-1</p> <p>Имеет навыки осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности</p>	<p>Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания и инновационный менеджмент/2</p> <p>Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания/2</p> <p>Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы/4</p>
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения			
<p>Совершенствование технологических процессов производства</p>	<p>ИД-1 ОПК-2</p> <p>Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>С1 ОПК-2</p> <p>Знает свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами</p> <p>С2 ОПК-2</p> <p>Умеет осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при создании новых видов продукции с учетом</p>	<p>Современные методы контроля качества сырья и продуктов питания/2</p> <p>Высокотехнологичные производства продуктов питания/1,2</p> <p>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена/4</p>

		<p>повышения её качества и оптимизации затрат</p> <p>С3 <small>опк-2</small></p> <p>Имеет навыки расчета технико-экономической эффективности производства продукции различного назначения при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>	
<p>ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p>			
<p>Управление качеством</p>	<p>ИД-1 <small>опк-3</small></p> <p>Оценивает риски и управляет качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p>	<p>С1 <small>опк-3</small></p> <p>Знает требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>С2 <small>опк-3</small></p> <p>Умеет организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности</p> <p>С3 <small>опк-3</small></p> <p>Имеет навыки организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Современные методы контроля качества сырья и продуктов питания/2</p> <p>Микробиология и эпидемиология в области питания/2</p> <p>Основы прикладных научных исследований/1</p> <p>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена/4</p>
<p>ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p>			
<p>Моделирование и верификация</p>	<p>ИД-1 <small>опк-4</small></p> <p>Использует методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>С1 <small>опк-4</small></p> <p>Знает принципы и методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и процессов производства, в том числе математические</p> <p>С2 <small>опк-4</small></p> <p>Умеет разрабатывать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры процессов производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Оптимизация технологических процессов и планирование эксперимента в общественном питании/1</p> <p>Компьютерные технологии в науке и образовании/2</p> <p>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена/4</p>

		С3 опк-4 Имеет навыки проведения расчетов для проектирования и моделирования технологических процессов на базе стандартных пакетов прикладных программ	
ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач			
Организация научно-исследовательской работы	ИД-1 опк-5 Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	С1 опк-5 Знает актуальные проблемы и тенденции развития соответствующей научной области и области профессиональной деятельности, основы эффективного научно-профессионального общения С2 опк-5 Умеет разрабатывать новые технологические решения и технологии продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств С3 опк-5 Имеет навыки координации текущей производственной деятельности и внедрения прогрессивных технологических процессов на предприятиях пищевой	Основы прикладных научных исследований/1 Логистика/2 Высокотехнологичные производства продуктов питания/1,2 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена/4
<b>Профессиональные компетенции</b>			
ПК-1 Стратегическое управление развитием предприятия питания и сети предприятий питания			
контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией планов производства; разработка и установление требований к отчетности и документообороту; обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами; разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству; требования к	ИД-1 ПК-2 Стратегически управляет развитием предприятия питания и сети предприятий питания.	С1ПК-1 Знает способы управления развитием предприятия питания и сети предприятий С2ПК-1 Умеет организовать всесторонний контроль деятельности предприятия и сети предприятий С3ПК-1 Владеет навыками управления и координации деятельности структурных подразделений организации.	Правовое обеспечение инновационной деятельности/1 Нормативно-правовая деятельность предприятия/1 Управление качеством в сфере общественного питания/2 Сертификация и лицензирование услуг питания/2 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа/4 Производственная практика: технологическая практика/2

<p>процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства, оценка рисков; согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативность; поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания; повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО, принципов ХАССП.</p>			<p>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена/4</p> <p>Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы/4</p> <p>Современные процессы пищевых производств/2</p> <p>Современные приоритеты техники и технологии/2</p> <p>Технология проектов реконструкций предприятий питания/2</p>
<p>ПК-2 Внедрение инновационных технологий и изменений в управление деятельностью предприятий питания и сети предприятий питания</p>			
<p>разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания; разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья,</p>	<p>ИД-1 ПК-2 Внедряет инновационные технологии и изменения в управление деятельностью предприятий питания и сети предприятий питания</p>	<p>С1ПК-2 Знает основные инновационные технологии и изменения в управление деятельностью предприятий питания и сети предприятий питания</p> <p>С2ПК-2 Умеет проводить исследования в области разработки рецептур и технологий, контроля качества и безопасности новых видов продукции.</p> <p>СЗПК-2 Владеет</p>	<p>Учебно-исследовательская работа/2,3,4</p> <p>Производственная практика: Научно-исследовательская работа/3</p> <p>Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа/4</p> <p>Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной</p>

<p>полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;</p> <p>разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания;</p> <p>разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания, проведение маркетинга;</p> <p>разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования;</p> <p>формирование конкурентоспособных концепций направленных на повышение продаж продукции;</p> <p>повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;</p>		<p>методиками оптимизации рецептур и технологических процессов</p>	<p>квалификационной работы/4</p>
<p>ПК-3 Подготовка документации, преподавание учебных курсов, дисциплин (модулей) или проведение отдельных видов учебных занятий</p>			
<p>осуществление педагогической деятельности по проектированию и реализации образовательного процесса в общеобразовательных организациях и образовательных организациях высшего образования в соответствии с направлением</p>	<p>ИД-1 ПК-3</p> <p>Готовит документацию, преподает учебные курсы, дисциплины (модули) или проводит отдельные виды учебных занятий</p>	<p>С1ПК-3 Знает регламент подготовки документации и методики преподавания по дисциплинам соответствующего направления подготовки</p> <p>С2ПК-3 умеет разрабатывать учебно-методические комплексы дисциплин</p> <p>С3ПК-3 Владеет навыками подготовки документации, преподавания и</p>	<p>Учебно-исследовательская работа/2,3,4</p> <p>Документооборот/1</p> <p>Документационное обеспечение управления/1</p> <p>Производственная практика: педагогическая практика/3</p> <p>Выполнение, подготовка к процедуре защиты и</p>

подготовки; осуществление педагогической деятельности в профессиональных организациях соответствии с направлением подготовки.		подготовки УМКД по дисциплинам	защита выпускной квалификационной работы/4
---	--	--------------------------------	--

## 6. Условия реализации ОПОП

Условия реализации программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю) «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» в МГТУ соответствуют требованиям, определяемым ФГОС ВО по данному направлению подготовки. Требования к условиям реализации включают:

- общесистемные требования;
- требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению;
- требования к кадровым условиям реализации программы;
- требования к финансовым условиям реализации программы;
- требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.

### 6.1 Общесистемные требования к реализации ОПОП

ФГАОУ ВО «МГТУ» для реализации программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю) «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом, располагает необходимым материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием), принадлежащем ему на праве собственности или ином законном основании.

Обучающиеся по программе магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю) «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» в течение всего периода обучения обеспечиваются индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

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

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

### 6.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП

Материально-техническое обеспечение программы магистратуры включает характеристику условий реализации образовательного процесса, в том числе наличие и



оснащенность помещений для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, помещений для самостоятельной работы обучающихся, наличие комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, библиотечного фонда (при использовании в образовательном процессе печатных изданий), доступа (удаленного доступа) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Информация о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры представлена в Приложении 8.

Библиотечный фонд МГТУ укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий основной и дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Таблица 4 – Информация об учебно-методическом и информационном обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Наличие в организации электронно-библиотечной системы (электронные библиотеки)	есть/нет	есть
2.	Общее количество наименований основной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	54
3.	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	45
4.	Общее количество печатных изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке по основной образовательной программе	экз.	1920
5.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	53
6.	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе	экз.	1229
7.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	45
8.	Наличие печатных и (или) электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	да/нет	нет
9.	Количество имеющегося в наличии ежегодно обновляемого лицензионного программного обеспечения, предусмотренного рабочими программами дисциплин (модулей)	ед.	3

10.	Наличие доступа (удаленного доступа) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, которые определены в рабочих программах дисциплин (модулей)	да/нет	да
-----	--	--------	----

### 6.3 Требования к кадровым условиям реализации ОПОП

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими работниками ФГАОУ ВО «МГТУ», а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утверждённом приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., № 20237) и (или) профессиональными стандартами (при наличии).

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

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

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

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется штатным научно-педагогическим работником МГТУ, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

Таблица 5 – Информация о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/ значение	Значение сведений
1	2	3	4

1.	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную образовательную программу	%	100
2.	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную образовательную программу	%	89
3.	Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организации, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих основную образовательную программу	%	5,6
4.	Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) в журналах, индексируемых в базах данных "Web of Science" или "Scopus"	ед.	
5.	Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования (РИНЦ)	ед.	
6.	Сведения о штатном научно-педагогическом работнике, имеющем ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющем общее руководство научным содержанием основной образовательной программы	Бражная Инна Эдуардовна	
6.1.	Ученая степень (в том числе ученая степень, присвоенная за рубежом и признаваемая в Российской Федерации)	ученая степень	канд. техн. наук
6.2.	Количество научно-исследовательских (творческих) проектов по направлению подготовки, выполненных самостоятельно научным руководителем научного содержания основной образовательной программы или при его участии	ед.	3
6.3.	Количество публикации руководителя научным содержанием основной образовательной программы по результатам научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях	ед.	7
6.4.	Количество выступлений руководителя научного содержания основной образовательной программы на национальных и международных конференциях	ед.	7

Сведения о научно-педагогических работниках, участвующих в реализации основной образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации основной образовательной программы на иных условиях представлены в Приложении 1 и актуализируются ежегодно по младшему курсу. На момент начала реализации ОПОП исходят из планируемого состава научно-педагогических работников. В случае изменения состава ННР, привлекаемых к реализации программы магистратуры вносятся соответствующие корректировки в ОПОП.

#### 6.4 Требования к финансовым условиям реализации ОПОП

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

## **6.5 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП**

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

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

Система обеспечения качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП в Университете, определена комплексом внутренних процессов в рамках СМК МГТУ и описана в Руководстве по качеству ФГАОУ ВО «МГТУ».

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности в СМК МГТУ разработана схема взаимодействия процессов, определены центры ответственности за реализацию основных процессов, разработаны документированные процедуры. Ежегодно в структурных подразделениях Университета, в том числе на выпускающих кафедрах, формируется План по качеству, включающий в себя примерный перечень основных показателей (индикаторов) для внутренней оценки качества.

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

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программам магистратуры в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

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

## **7. Приложения**

Приложение 1 Учебный план

Приложение 2 Календарный учебный график

Приложение 3 Рабочие программы дисциплин (модулей)

Приложение 4 Программы практик

Приложение 5 Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 6 Фонды оценочных средств

Приложение 7 Методические материалы

Приложение 8 Справка о материально-техническом обеспечении основной образовательной программы высшего образования

Приложение 9 Справка о кадровом обеспечении основной образовательной программы высшего образования

Приложение 10 Перечень локальных нормативных актов ФГАОУ ВО «МГТУ»

Приложение 11 Рабочая программа воспитания

Приложение 12 Календарный план воспитательной работы

## Сведения об условиях реализации ОПОП

Таблица 1. Материально-технические условия реализации образовательной программы

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и <b>используемого программного обеспечения</b>	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
<b>Кафедра технологий пищевых производств (выпускающая)</b>			
1	<p>Оптимизация технологических процессов и планирование эксперимента в общественном питании                      Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания                      Современные методы контроля качества сырья и продуктов питания                      Высокотехнологичные производства продуктов питания                      Учебно-исследовательская работа                      Документооборот                      Документационное обеспечение управления                      Управление качеством в сфере общественного питания                      Сертификация и лицензирование услуг питания                      Производственная практика: педагогическая практика</p>	<p><b>401Л</b> Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доска аудиторная – 1 шт.</li> <li>- учебные столы – 15 шт.;</li> <li>- мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000 – 1 шт.;</li> <li>- ноутбук ASUS 80L – 1 шт.;</li> <li>- проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 – 1 шт.;</li> </ul> <p>Посадочных мест – 30</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>                      1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)                       2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009 г.)</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, просп. Кирова, д. 1, помещение (корпус «Л»)</p>

2	<p>Оптимизация технологических процессов и планирование эксперимента в общественном питании</p> <p>Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания</p> <p>Современные методы контроля качества сырья и продуктов питания</p> <p>Высокотехнологичные производства продуктов питания</p> <p>Учебно-исследовательская работа</p> <p>Документооборот</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Управление качеством в сфере общественного питания</p> <p>Сертификация и лицензирование услуг питания</p> <p>Основы прикладных научных исследований</p> <p>Производственная практика:</p> <p>Научно-исследовательская работа</p> <p>Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p> <p>Производственная практика: технологическая практика</p>	<p><b>403Л</b> Учебно-научная лаборатория Товароведения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доска аудиторная – 1 шт.</li> <li>- термостат ТС1/ 20 СПУ - 1шт.;</li> <li>- шкаф сушильный LOIP LF-60/350-GG1 - 1шт.;</li> <li>- муфельная печь СНОЛ 7.2/900(CN -1 шт.;</li> <li>- плита нагревательная LOIP LH-403 с лотком для песчаной бани -1шт.;</li> <li>- перемешивающее устройство LOIP LS-220 с таймером, до 900об/мин, амплитуда 5мм -1шт.;</li> <li>- посудомоечная машина Bosch SRS 53E42EU - 1шт.;</li> <li>- устройство для сушки посуды ПЭ-2000 - 1шт.;</li> <li>- баня шестиместная LOIP-161-1 шт.;</li> <li>- дистиллятор CFL-2004 -1шт.;</li> <li>- центрифуга ОКА -1шт.;</li> <li>- спектрофотометр LEKISSI207 -1шт.;</li> <li>- экстракционный аппарат «Дет Грас»N Selecta -1шт.;</li> <li>- весы SW 10W-1шт.;</li> <li>- весы CAUY-220 -1шт.;</li> <li>- холодильник Indesit B16-1шт.;</li> <li>- устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов «ЭЛЕКС-7» - 1шт.;</li> <li>- рефрижераторная центрифуга ЦР-6 в комплекте с ротором РК4х750-1шт.;</li> <li>- стелаж настенный для сушки посуды Лаб -400 ССт -4 шт.;</li> <li>- стол для весов ЛАБ -1200 ВГ-1200*600*760-1шт.;</li> <li>- стол для весов ЛАБ -600 ВГ-600*400*780-1шт-1шт.;</li> <li>- стол для титрования 1200 ТК-1200*600*1800-1шт.;</li> <li>- стол лабораторный ЛАБ-1200 ЛТв-1200*600*900-1шт.;</li> <li>- стол островной ЛАБ-2400 ОКМ-2400*1400*1500-1шт.;</li> <li>- стол островной ЛАБ-2400 ОКМ-2400*1400*1500 -1шт.;</li> <li>- стол письменный ЛАБ ОМ-07-1200*700*760-1шт.;</li> <li>- стол письменный ЛАБ-ОМ-07-1200*700*760 -1шт.;</li> <li>- стол пристенный физический ЛАБ-1500 ПКТ 1500*800*1500-1шт.;</li> <li>- стол пристенный химический ЛАБ-1200 ПТМ 1200*800*1500 -1шт.;</li> </ul>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, просп. Кирова, д. 1, помещение (корпус «Л»)</p>
---	--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- стол мойка ЛАБ-1200 МОП-1200*600*1500 -1шт.;</li> <li>- стол мойка ЛАБ-1200 МОП-1200*750*1500-1шт.;</li> <li>- стол мойка ЛАБ-1200 МОП-1200*750*1500-1шт.;</li> <li>- стул лабораторный ЛАБ-СЛ-04 - 13шт.;</li> <li>- шкаф вытяжной ЛАБ-1800 ШВ-1872*710*2100 -1шт.;</li> <li>- шкаф вытяжной ЛАБ-800 ШВл-832*925*1980 -1шт.;</li> <li>- шкаф для посуды ЛАБ-800*580*1810-1шт.;</li> <li>- шкаф для приборов ЛАБ-800 ШПР-800*580*1810 -1шт.;</li> <li>- шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР-800*580*1810-1шт.;</li> <li>- шкаф для хранения кислот ЛАБ-Рго-ШКЦ-600*500*1950 -1шт.;</li> <li>- шкаф лабораторный ЛАБ ШЛ 80-800*565*2100 -1шт.;</li> </ul> <p>Посадочных мест-12.</p>	
3	<p>Высокотехнологичные производства продуктов питания</p> <p>Учебно-исследовательская работа</p> <p>Производственная практика: Научно-исследовательская работа</p> <p>Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p> <p>Производственная практика: технологическая практика</p>	<p><b>404Л</b> Учебно-научная лаборатория. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы SL-100-3 LED порционные электронные предельной массой 2000 г, точность взвешивания <math>\pm 1</math> г – 1 шт.;</li> <li>- весы лабораторные электронные ВЭУ-6 - 1шт.;</li> <li>- весы лабораторные электронные РА512С -1шт.;</li> <li>- мини-печь «Delongi EO1455» - 2 шт.;</li> <li>- печь Ariete -1шт.;</li> <li>- блендер Braun MR-320 -1шт.;</li> <li>- пирометр Testo 830-T2 -1шт.;</li> <li>- стол пристенный СПП-9/6-Э – 4 шт.;</li> <li>- печь конвекционная ТЕСНОЕКА ЕКФ 620 S (ИТА 633) на три противня 540-590 мм -1шт.;</li> <li>- блендер KITCHEN AID 5КНВ 2571 EER - 1шт.;</li> <li>- вакуумный упаковщик АМТЕК SBA 330 -1шт.;</li> <li>- шкаф морозильный R700L (ад047) производственный -1шт.;</li> <li>- шкаф шоковой заморозки АРАСН SH03 уровня 1/1 GN -1шт.;</li> <li>- стол пристенный СПРП-906ц – 2 шт.;</li> <li>- полка настольная двойная нерж. сталь – 2 шт.;</li> <li>- плита ЭПК -27Н настольная двухконфорочная без духового шкафа под</li> </ul>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, просп. Кирова, д. 1, помещение (корпус «Л»)



		<p>нейтральный стенд -1шт.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- облучатель бактериологический переносной ОРУБп-3-3-КРОНТ -1шт.;</li> <li>- пароварка BRAUN FS -1шт.;</li> <li>- стол для весов -1шт.;</li> <li>- шкаф для посуды -2шт.;</li> <li>- стол тумба лаб. - 1шт.;</li> <li>- стол письменный - 1шт.;</li> <li>- стол лабораторный приборный - 2шт.;</li> <li>- мойка 1-секционная -1шт.;</li> <li>- мойка 2-секционная -1шт.;</li> <li>- тумба подкатная -1шт.</li> </ul>	
4	<p>Высокотехнологичные производства продуктов питания</p> <p>Учебно-исследовательская работа</p> <p>Производственная практика: Научно-исследовательская работа</p> <p>Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p> <p>Производственная практика: технологическая практика</p>	<p>Учебно-научная лаборатория технологии продукции и организации общественного питания. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учебные столы – 11 шт.;</li> <li>- доска аудиторная – 1 шт.</li> <li>- холодильник «Индезит» - 1шт.;</li> <li>- весы МТ-6 МДА-Базар -1 шт.;</li> <li>- мясорубка электрическая - 1шт.;</li> <li>- печь конвекционная - 2шт.;</li> <li>- электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП-11-1шт.;</li> <li>- пароварка Braun FS20 - 1шт.;</li> <li>- хлебопечь RVM-M902 Bonier - 1шт.;</li> <li>- фритюрница -1шт.;</li> <li>- плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ - 2шт.;</li> <li>- стол разделочный СР-2/1200/700 - 5шт.;</li> <li>- весы ПВМ -3/6 –Т- 1шт.;</li> <li>- плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ - 2шт.;</li> </ul> <p>Посадочных мест – 22</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Колхозная д. 15а, столовая № 15</p>
5		<p><b>205С</b> Специальное помещение для самостоятельной работы</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– доска аудиторная – 1 шт.</li> <li>– персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.</li> </ul> <p>Посадочных мест – 15</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)</p>

		<p>1. Операционная система Microsoft Windows XP Professional ver 2002 Service Pack 3, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор №32/285 от 27.07.2010)</p> <p>3. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)</p> <p>4. MathWorks MATLAB 2009 /2010 License Number 619865 от 11.12.2009 (договор №32/356) от 10.12.2009)</p>	
6	<p>Высокотехнологичные производства продуктов питания</p> <p>Учебно-исследовательская работа</p> <p>Производственная практика: Научно-исследовательская работа</p> <p>Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p> <p>Производственная практика: технологическая практика</p>	<p><b>400Л</b> Научно-исследовательская лаборатория реологических и теплофизических исследований. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, просп. Кирова, д. 1, помещение (корпус «Л»)
7	<p>Оптимизация технологических процессов и планирование эксперимента в общественном питании</p> <p>Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания</p> <p>Современные методы контроля качества сырья и продуктов питания</p> <p>Высокотехнологичные производства продуктов питания</p> <p>Учебно-исследовательская работа</p> <p>Документооборот</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Управление качеством в сфере общественного питания</p> <p>Сертификация и лицензирование услуг питания</p> <p>Основы прикладных научных исследований</p> <p>Производственная практика:</p>	<p><b>407 Л</b> Учебно-научная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы Ohaus AR 2140 – 1 шт.;</li> <li>- весы PA 512C – 1 шт.;</li> <li>- весы ПВ-15 – 1 шт.;</li> <li>- шкаф Ш-3М – 1 шт.;</li> <li>- аппарат Anton Ohlert Koln для определения качества закаточного шва – 1 шт.;</li> <li>- холодильник «Атлант» - 1 шт.;</li> <li>- аппарат для встряхивания – 1 шт.;</li> <li>- устройство для высушивания образцов пищевого сырья УВО-03М – 1шт.;</li> <li>- центрифуга – 1 шт.;</li> <li>- печь микроволновая «Panasonic NN-c 780 Z PE» - 1 шт.;</li> <li>- электрическая плита- 1 шт.;</li> </ul>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, просп. Кирова, д. 1, помещение (корпус «Л»)

	<p>Научно-исследовательская работа          Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа          Производственная практика: технологическая практика</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- стол островной- 2шт.;</li> <li>- стол пристенный - 2шт.;</li> <li>- стол письменный-1шт.;</li> <li>- стол лабораторный - 2шт.;</li> <li>- стол титровальный - 1шт.;</li> <li>- шкаф металлический стеклянный для хим. посуды. -3шт.;</li> <li>- шкаф для посуды -1шт.;</li> <li>- вытяжной шкаф - 1шт.;</li> <li>- мойка для посуды -2шт.;</li> <li>- доска аудиторная – 1 шт.</li> </ul> <p>Посадочных мест -12 шт.</p>	
8	<p>Оптимизация технологических процессов и планирование эксперимента в общественном питании          Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания          Современные методы контроля качества сырья и продуктов питания          Высокотехнологичные производства продуктов питания          Учебно-исследовательская работа          Документооборот          Документационное обеспечение управления          Управление качеством в сфере общественного питания          Сертификация и лицензирование услуг питания          Основы прикладных научных исследований          Производственная практика:          Научно-исследовательская работа          Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа          Производственная практика: технологическая практика</p>	<p><b>412Л</b> Учебно-научная лаборатория. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы Ohaus RA 512C – 1 шт.;</li> <li>- весы Ohaus RV-2143 – 1 шт.;</li> <li>- морозильник «Норд-155»4 – 1 шт.;</li> <li>- весы ВП-65 – 1 шт.;</li> <li>- колориметр КФК-2М6 – 1 шт.;</li> <li>- устройство для высушивания сырья УВО-03М7 – 1 шт.;</li> <li>- печь муфельная объем 7,2 л Т max 1110С LF-7/11G18 – 1 шт.;</li> <li>- микроскоп биологический – 1 шт.;</li> <li>- лиофильная сушка FreeZone 1L,220В,50Гц, Labconco10 – 1 шт.;</li> <li>- насос вакуумный 98л/мин, 230В,50 Гц, Labconco11 – 1 шт.;</li> <li>- полка для образцов трехуровневая для сушки образцов в планшетах, флаконах, виалах, Labconco – 1 шт.;</li> <li>- электрическая плитка-1шт.;</li> <li>- стол письменный -1шт.;</li> <li>- стол лабораторный островной -2шт.;</li> <li>- шкаф вытяжной -1шт.;</li> <li>- стол пристенный -2шт.;</li> <li>- стол титровальный -1шт.;</li> <li>- стол лабораторный -2шт.;</li> <li>- тумба подкатная -10шт.;</li> <li>- шкаф металлический для посуды - 1шт.;</li> <li>- мойка для посуды -3 шт.;</li> <li>- стол с полками приборный -2шт.;</li> <li>- сушильная камера без клапанов, Labconco – 1 шт.;</li> <li>- анализатор азота PRO-NITRO A 4002430 – 1 шт.;</li> <li>- доска аудиторная – 1 шт.</li> </ul> <p>Посадочных мест -12 шт.</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, просп. Кирова, д. 1, помещение (корпус «Л»)</p>

9		<p>502 Л Специальное помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования.</p> <p>Помещение оснащено мебелью для хранения оборудования.</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, просп. Кирова, д. 1, помещение (корпус «Л»)</p>
1	<p>Современные методы контроля качества сырья и продуктов питания</p> <p>Учебно-исследовательская работа</p> <p>Производственная практика: Научно-исследовательская работа</p> <p>Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p> <p>Производственная практика: технологическая практика</p>	<p><b>Учебно-научные лаборатории Центра исследования сырья и продукции:</b></p> <p>Лаборатория хроматографических исследований</p> <p>Лаборатория физико-химических исследований (для проведения занятий семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации).</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <p>Шкаф сушильный:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ШС-80-01 СПУ зав. № 15931</li> <li>- Блочный термостат для мокрого озонирования по Кьельдалю Blok Digest 12 Зав. № 0539498</li> <li>- Электрическая муфельная печь МП-2У, Зав. № 21339</li> <li>- Машина кухонная электромеханическая «Белвар» (электромясорубка бытовая) Республика Беларусь, ОАО «Амкор-Белвар», 2012 г. инв. №041429451001751 2012 г.</li> <li>- Холодильник –морозильник бытовой электрический INDEZIT R 134a B 15, Зав. № S/N 910161227*58392180002 Россия, ЗАО «Индезит Интернешнл», 2009 г. инв. № 061629301005002, 2010 г.</li> <li>- Холодильник бытовой электрический «Саратов-1225М», Зав. № 80992 Россия, ООО «СЭПО-3ЭМ», 2003 г. инв. №061629301003011, 2003 г.</li> <li>- Морозильник NORD ДМ 156-010 R600a Зав. № 1534 00219040063 022 Украина, АО «Норд», 2011 г. инв. № 041429196190002, 2010 г.</li> <li>- Ларь низкотемпературный INTER-200 Y2, Зав. № 073 00705060003 130 Украина, АО «Норд», 2011 г. инв. № 041429196190001, 2011 г.</li> <li>- Электроплита 2-х конфорочная «Биотек» модель ЭПТ 002-2,25/220, зав. № б/н Россия.</li> </ul> <p>ООО НПФ «Прессолит», г.Екатеринбург 2008 г. инв. № 041429142752033, 2009 г.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Плитка электрическая ЭПТ-2МД-2Мд-2,0/220 Зав. № б/н 2012 г. инв. №061629301530759, 2012 г.</li> <li>- Колбонагреватель ПЗ-4110М зав. №2235 Россия, АОЗТ "Экрос", 2003 г. инв. №0414331201753, 2003 г. Насос</li> </ul>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Колхозная, д. 15, культурно-спортивный комплекс</p>

		<p>водоструйный НВ СССР, г. Киев, ПО "Медаппаратура", 1984 г. инв. № 041436990001319, 1984 г.</p> <p>- Насос-компрессор вакуумный мембранный НВМ-5 Зав. №120226 Россия, ООО НПП «ЭКВАТ» Г. Казань 2012 г. инв.№3414291911100001, 2012 г.</p> <p>- Шкаф вытяжной: ЛАБ-1200 ШВ зав. № б/н Россия, ЗАО "Лабораторное Оборудование и Приборы", 2010 г. инв. №061629302901002, 2010 г.</p> <p>- Шкаф вытяжной: ЛАБ-1200 ШВп зав. № б/н Россия, ЗАО "Лабораторное Оборудование и Приборы", 2010 г. инв. №061629302904005, 2010 г.</p> <p>- Шкаф вытяжной: ЛАБ-1600 ШВ зав. № б/н Россия, ЗАО "Лабораторное Оборудование и Приборы", 2010 г. инв.№061629302902002, 2010 г.</p> <p>- Весы электронные аналитические HR-250AZ Япония, A and D, зав. № 6A7705653 2017 г.</p> <p>- Весы лабораторные ВК-600 Россия, ЗАО «Масса-К» г. Санкт-Петербург, зав. №012988, 2010 г. инв.№ 3414331216700001</p> <p>- Весы электронные ВСП-6/1-3К Россия, ЗАО «Вессервис» г. Санкт-Петербург, Зав. №830 2009 г. инв. № 041433121611002</p> <p>Хроматограф жидкостной, «Аджилент 1100», инв. № 041430205433173</p> <p>- стол титровальный -1шт.;</p> <p>- стол лабораторный -6шт.</p>	
<b>Кафедра микробиологии и биохимии</b>			
1	Микробиология и эпидемиология в области питания	<p><b>306Е</b> Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, практических занятий, коллоквиумов, практикумов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <p>- учебные столы – 6 шт.;</p> <p>- мультимедийный проектор Epson H433B – 1 шт.;</p> <p>- ноутбук ASUSX25N – 1 шт.;</p> <p>- видеоплеер Samsung – 1 шт.;</p> <p>- телевизор Samsung– 1 шт.;</p> <p>- микроскоп «Биолам Р-1» – 1 шт.;</p> <p>Посадочных мест – 12.</p> <p>1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 12а, здание учебного корпуса «Е»

		14.0.2009 г.) 3. Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.)	
1	Микробиология и эпидемиология в области питания	<p><b>305Е</b> Лаборатория микробиологии № 1.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых и выпускных квалификационных работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учебные столы – 6 шт.;</li> <li>- весы электронные «МАССА-К» ПВ-6 – 1 шт.;</li> <li>- весы лабораторные «СТАРТОГОСМ» ВЛТ 510-П – 1 шт.;</li> <li>-холодильник-морозильник STINOL-256 – 1 шт.;</li> <li>- ультразвуковая мойка Elmasonic S30H – 1 шт.;</li> <li>прибор вакуумного фильтрования ПВФ-35/2НБ + вакуумный насос НВМ-0,33 П – 1 шт.;</li> <li>-фотометр фотоэлектрический КФК-3 – 1 шт.;</li> <li>-фотометр фотоэлектрический КФК-3-01-«ЗОМЗ» – 1 шт.;</li> <li>- термостат электрический вертикальный суховоздушный с электронным блоком управления ТС-80-«НИИМИ» – 1 шт.;</li> <li>- термостат электрический суховоздушный ТС-80М-2 – 1 шт.;</li> <li>- облучатель УФ-бактерицидный трехламповый с автоматическим управлением и световой индикацией, напольный передвижной для обеззараживания воздушного помещения ОБН-04-«Я-ФП» – 1 шт.;</li> <li>- облучатель бактерицидный настенный ОБН-150-01-001 УХЛ4 – 1 шт.;</li> <li>- рН-метр-милливольтметр «Аквилон» рН-410 – 1 шт.;</li> <li>- рН-метр-милливольтметр рН-150М – 1 шт.;</li> <li>- устройство намотки ватных пробок «Кристалл» ПДИР.304143.024 – 1 шт.;</li> <li>- электроплита «ТЕРМИЯ» ЕПЧ2-2,2/220Н – 1 шт.;</li> <li>- шкаф суховоздушный ШСС-80 – 1 шт.;</li> <li>- микроскоп «Биолам Р-150» (з-д ломо) – 1 шт.;</li> <li>- микроскоп бинокулярный для морфологических исследований «МИКРОМЕД-1, ВАР.2» (з-д ломо). – 1</li> </ul>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 12а, здание учебного корпуса «Е»

		шт. Посадочных мест – 12	
1	Микробиология и эпидемиология в области питания	<p><b>310Е</b> Лаборатория микробиологии № 2. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учебные столы – 6 шт.;</li> <li>- стерилизатор воздушный ГП-80 СПУ – 1 шт.;</li> <li>- весы электронные «МАСС-К» ПВ-6 – 1 шт.;</li> <li>- весы электронные Scout Pro SPU 202 – 1 шт.;</li> <li>- электроплитка «ТЕРМИЯ» МОДЕЛЬ ЕПЧ2-2,2002/220Н – 1 шт.;</li> <li>- ультразвуковая мойка Elmasonic S30Н– 1 шт.;</li> <li>- центрифуга лабораторная клиническая Опн-3– 1 шт.;</li> <li>- термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ– 2 шт.;</li> <li>- облучатель УФ-бактерицидный двухламповый настенный ОБН-05-«Я-ФП» – 1 шт.;</li> <li>- микроскоп «Биолам Р-15» (з-д Ломо) – 1 шт.;</li> </ul> <p>Посадочных мест – 12.</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 12а, здание учебного корпуса «Е»
1	Микробиология и эпидемиология в области питания	<p><b>303Е</b> Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение оснащено специализированной мебелью.</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 12а, здание учебного корпуса «Е»
<b>Кафедра социально-гуманитарных дисциплин</b>			
1	История и философия науки Педагогика высшей школы Правовое обеспечение инновационной деятельности Нормативно-правовая деятельность предприятия	<p><b>425 П</b> Специальное помещение для проведения занятий семинарского типа, проведения групповых консультаций, индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. учебные столы – 20 шт.</li> <li>2. учебные стулья – 40 шт.</li> <li>3. кафедра – 1 шт.</li> <li>4. учебно-информационные стенды – 11 шт.</li> <li>5. репродукции философов – 19 шт.</li> <li>6. аудиторная доска – 1 шт.</li> </ol> <p>и техническими средствами обучения,</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 10, корпус «П», 4 этаж

		<p>служащими для представления информации большой аудитории, переносным мультимедийным оборудованием:</p> <p>1.проектор TOSHIBA XC2200, LCD,2 000 FNSL Lm, XGA, 1 шт. 2.переносной ноутбук AQUARIUS Cmp NE505, 1 шт.</p> <p>Общая площадь – 36,38 кв.м</p>	
1	Иностранный язык	<p><b>410П</b> Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>Количество столов – 7 Количество стульев – 14 Посадочных мест – 14 Доска аудиторная – 1 Аудиомагнитофон Panasonic RX-M70K - 1 шт. Телевизор LG 21 FS2CG – 1 шт. Видеомагнитофон Samsung DVD-V7100K-1шт. Учебно-методические материалы: грамматические таблицы.</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 10, корпус «П», 4 этаж
<b>Кафедра автоматизации и вычислительной техники</b>			
1	Компьютерные технологии в науке и образовании	<p><b>306 Л</b> Компьютерный класс Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля, для промежуточной аттестации, для проведения лабораторных и практических занятий</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- столы – 7 шт.;</li> <li>-доска аудиторная – 1 шт.;</li> <li>- персональные компьютеры – 7 шт.</li> </ul> <p>Посадочных мест – 7</p> <p><b>Программное обеспечение:</b> 1.Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009 г.)</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, просп. Кирова, д. 1, помещение (корпус «Л»)
<b>Кафедра цифровых технологий, математики и экономики</b>			
1	Стратегическое планирование, прогнозирование и инновационная политика на предприятиях общественного питания, Логистика	<p><b>309 С</b> Специальное помещение для проведения занятий лекционного типа. семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью, стендами и техническими средствами обучения, служащими для представления информации аудитории, мультимедийным оборудованием:</p> <p>1. Проектор TOSHIBA XC2000.LCD, 2 000</p>	183010, Мурманская область, Мурманск, ул. Советская д. 14 (Корпус «С»)



		<p>           ANCI Lm, XGA (стационарный)            2. Настенный экран PROCOLOR (стационарный)            3. Переносной нетбук Acer Aspire One D255E-N558QWS            4. Телевизор LG JOY MAX            5. Посадочных мест – 30            Столы –30            Стулья- 60            Аудиторная доска-1  <b>Программное обеспечение:</b>            1.Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)             2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009 г.)         </p>	
1	<p>           Стратегическое планирование, прогнозирование и инновационная политика на предприятиях общественного питания, Логистика         </p>	<p> <b>305 С</b>            Специальное помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации            Укомплектовано специализированной мебелью, стендами и техническими средствами обучения, служащими для представления информации аудитории, мультимедийным оборудованием:            1. Проектор TOSHIBA XC2000.LCD, 2 000 ANCI Lm, XGA (стационарный)            2. Настенный экран ScreenMedia (стационарный)            3. Переносной ноутбук ASUS K501D 15,6’’ LED             4.Посадочных мест – 30            Столы –30            Стулья- 60            Аудиторная доска-1  <b>Программное обеспечение:</b>            1.Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)            2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009 г.)         </p>	<p>           183010, Мурманская область, Мурманск, ул. Советская д. 14 (Корпус «С»)         </p>

Таблица 2. Сведения о научно-педагогических работниках, участвующих в реализации основной образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации основной образовательной программы на иных условиях

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Фамилия, имя, отчество (при наличии) педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях гражданско-правового договора	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Объем учебной нагрузки		Трудовой стаж работы	
							количество часов	доля ставки	стаж работы в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, на должностях педагогических (научно-педагогических) работников	стаж работы в иных организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Высокотехнологичные производства продуктов питания	Бензик Илья Николаевич	Договор ГПХ, штатный	Ассистент кафедры технологий пищевых производств	Высшее образование, специалитет, «Технология продуктов общественного питания», инженер	Удостоверение о повышении квалификации № 510400001130 от 19.12.2020 г. Внедрение, функционирование и повышение эффективности системы собственного контроля, основанных на принципах НАССР (72 часа), ФГАОУ ВО "МГТУ"	130	0,15	1 год	1 год
2	Учебно-исследовательская работа; технологическая практика, Педагогическая практика, Научно-исследовательская работа, Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа, Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Бражная Инна Эдуардовна	штатный	Профессор кафедры технологий пищевых производств, к.т.н., доцент	Высшее образование, специалитет, «Технология рыбных продуктов», инженер-технолог	1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222196 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001076 от 20.11.2020 г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ» 3. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001294 от 15.04.2021 г. «Управление проектами в университете», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»	112	0,13	35 лет 3 месяца	нет

3	Правовое обеспечение инновационной деятельности, Нормативно-правовая деятельность предприятия	Волков Владимир Валентинович	штатный	Доцент кафедры социально-гуманитарных дисциплин, к.соц.н.	Высшее образование, специалитет «История и английский язык», Учитель истории, социологических дисциплин и английского языка	1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222198 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ» 2. Свидетельство А2-2020/1191, 2020 г. о подготовке по программе А-2 «Подготовка, оценка компетентности и дипломирование моряков», ФГБОУ ВО «Государственный университет морского и речного флота имени адмирала С.О. Макарова» 3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000080873 от 01.12.2021 г. «Технологии создания цифровых образовательных ресурсов», 72 часа, ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»	36	0,04	28 лет 9 месяцев	нет
4	Оптимизация технологических процессов и планирование эксперимента в общественном питании, Современные методы контроля качества сырья и продуктов питания, Технологическая практика, Педагогическая практика, Научно-исследовательская работа, Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа, Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Волченко Василий Игоревич	штатный	Профессор кафедры технологий пищевых производств, к.т.н., доцент	Высшее образование, специалитет. «Технология рыбы и рыбных продуктов», инженер	1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222199 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001077 от 20.11.2020 г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ» 3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000080874 от 01.12.2021 г. «Технологии создания цифровых образовательных ресурсов», 72 часа, ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»	184	0,21	20 лет 9 месяцев	нет

5	Педагогика высшей школы	Гайнутдинов Равиль Камилевич	штатный	Профессор кафедры социально-гуманитарных дисциплин, д.ю.н., доцент	Высшее образование, специалитет. «Физика», учитель физики средней школы. Высшее образование, «Юриспруденция», юрист	1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222201 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ» 2. Свидетельство А2-2019/837, 2019 г. о подготовке по программе А-2 «Подготовка, оценка компетентности и дипломирование моряков», ФГБОУ ВО «Государственный университет морского и речного флота имени адмирала С.О. Макарова» 3. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222924 от 20.10.2020 г. «Обучение по охране труда для педагогических работников», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»	46	0,05	46 лет 7 месяцев	нет
6	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания, Технологическая практика, педагогическая практика, Научно-исследовательская работа, Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа, Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Гроховский Владимир Александрович	штатный	Заведующий кафедрой технологий пищевых производств, д.т.н., профессор	Высшее образование, специалитет. «Технология рыбных продуктов», инженер-технолог	1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222204 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001079 от 20.11.2020 г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ» 3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000080876 от 01.12.2021 г. «Технологии создания цифровых образовательных ресурсов», 72 часа, ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»	112	0,13	36 лет	14 лет 2 месяца

7	Сертификация и лицензирование услуг питания, Управление качеством в сфере общественного питания	Димова Виктория Витальевна	Договор ГПХ		Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов, инженер-технолог.	1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222511 от 21.10.2019 «Электронная информационно-образовательная среда», объем – 72 часа, 2019 год, ОО – ИДПО ФГБОУ ВО «МГТУ»	36	0,04	15 лет	30 лет 5 месяцев
8	Современные процессы пищевых производств	Дубровин Сергей Юлианович	штатный	Проректор по стратегическому развитию, к.т.н., доцент	Высшее образование, специалитет, «Технология рыбных продуктов», инженер-технолог	1. Диплом о профессиональной переподготовке № 510400000617 от 21.12.2020 г. «Специалист по государственному у и муниципальному управлению», 502 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222208 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ» 3. Удостоверение о повышении квалификации № 782400025980 от 15.03.2019 г. «Современные технологии проектирования, разработки и внедрения электронных образовательных ресурсов», 72 часа, ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого», г. Санкт-Петербург 4. Свидетельство А2-2020/1169, 2020 г. о подготовке по программе А-2 «Подготовка, оценка компетентности и дипломирование моряков», ФГБОУ ВО «Государственный университет морского и речного флота имени адмирала С.О. Макарова» 5. Удостоверение о повышении квалификации № 510400000974 от 09.11.2020 г. «Обеспечение экологической безопасности	36	0,04	39 лет 9 месяцев	нет

						<p>руководителями и специалистами общехозяйственных систем управления», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации № 51040001043 от 14.11.2020 г. «Организация обучения должностных лиц и специалистов по охране труда», ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001080 от 20.11.2020 г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>8. Удостоверение о повышении квалификации № 353500000156 от 27.11.2020 г. «Организационные 8и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования» («Инклюзивное образование в вузе»), 72 часа, ФГБОУ ВО «Череповецкий государственный университет»</p>				
9	<p>Основы прикладных научных исследований, Технологическая практика, Педагогическая практика, Производственная практика: Научно-исследовательская работа, Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа, Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>Ершов Михаил Александрович</p>	штатный	<p>Старший научный сотрудник научной группы при кафедре технологий пищевых производств, к.т.н.</p>	<p>Высшее образование, специалитет, «Технология рыбы и рыбных продуктов», инженер-технолог</p>	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222210 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222930 от 20.10.2020 г. «Обучение по охране труда для педагогических работников», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p>	112	0,13	22 года	8 лет

10	Документооборот, Документационное обеспечение управления	Корчунов Валерий Валерьевич	штатный	Доцент кафедры технологий пищевых производств, к.т.н.	Высшее образование, специалитет. «Технология рыбы и рыбных продуктов», инженер-технолог	1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222215 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»	24	0,03	15 лет	4года
11	Логистика	Кузьменко Вера Михайловна	штатный	Доцент кафедры цифровых технологий, математики и экономики, к.э.н., доцент	Высшее образование, специалитет. «История и обществоведение», учитель истории и обществоведения средней школы	1. Удостоверение о повышении квалификации № 5124052222803 от 23.01.2020 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ» 2. Свидетельство А2-2019/854, 2019 г. о подготовке по программе А-2 «Подготовка, оценка компетентности и дипломирование моряков», ФГБОУ ВО «Государственный университет морского и речного флота имени адмирала С.О. Макарова» 3. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001304 от 15.04.2021 г., «Управление проектами в университете», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»	20	0,02	37	2
12	Компьютерные технологии в науке и образовании	Лейко Николай Николаевич	штатный	Доцент кафедры автоматики и вычислительной техники, к.т.н.	Высшее образование, специалитет. «Электрификация железнодорожного транспорта, инженер путей сообщения»-электромеханик. «Экономика и управление на транспорте», инженер-экономист.	1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222152 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»	36	0,04	15	20

13	Микробиология и эпидемиология в области питания	Макаревич Елена Викторовна	штатный	Заведующий кафедрой микробиологии и биохимии, к.б.н., доцент	Высшее образование, специалитет. «Технология рыбы и рыбных продуктов», инженер-технолог	1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222218 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001331 от 15.04.2021 г., «Управление проектами в университете», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ» 3. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001349 от 21.06.2021 г. «Современные подходы к организации воспитательной работы в образовательной организации высшего образования», 72 часа, 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»	30	0,03	24 года 4 месяца	нет
14	Иностранный язык	Малаева Анна Владимировна	штатный	Доцент кафедры социально-гуманитарных дисциплин, к.п.н.	Высшее образование, специалитет. Филология, учитель английского языка	1. Свидетельство А2-2019/857, 2019 г. о подготовке по программе А-2 «Подготовка, оценка компетентности и дипломирование моряков», ФГБОУ ВО «Государственный университет морского и речного флота имени адмирала С.О. Макарова» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 5120405222935 от 20.10.2020 г., «Обучение по охране труда для педагогических работников», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»	72	0,08	26 лет 3 месяца	нет
15	История и философия науки	Мачкарina Ольга Дмитриевна	штатный	Профессор кафедры социально-гуманитарных дисциплин, д.ф.н., профессор	Высшее образование, специалитет. История, преподаватель истории и обществоведения. Высшее образование, магистратура, юриспруденция.	1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222221 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ» 2. Свидетельство А2-2019/859, 2019 г. о подготовке по программе А-2 «Подготовка, оценка компетентности и дипломирование моряков», ФГБОУ ВО	54	0,06	32 года 4 месяца	нет



						«Государственный университет морского и речного флота имени адмирала С.О. Макарова»					
16	Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания	Мотина Татьяна Николаевна	штатный	Доцент кафедры цифровых технологий, математики и экономики, к.э.н.	Высшее образование, специалитет. «Финансы и кредит», экономист	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222806 от 23.01.2020 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 353500000218 от 27.11.2020 г. «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования» («Инклюзивное образование в вузе»), 72 часа, ФГБОУ ВО «Череповецкий государственный университет»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001309 от 15.04.2021 г., «Управление проектами в университете», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 160300007313 от 24.05.2021 г. «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин», 144 часа, АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации № 340000080894 от 01.12.2021 г. «Технологии создания цифровых образовательных ресурсов», 72 часа, ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»</p>	36	0,04	20 лет 20 месяцев	2	нет

17	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	Новожилов Максим Петрович	штатный	Ассистент кафедры технологий пищевых производств	Высшее образование – бакалавриат, магистратура «Технология продукции и организация общественного питания», бакалавр, магистр	<p>1. Электронная информационно-образовательная среда (72 часа), Удостоверение о повышении квалификации № 510400001246 от 01.04.2021 г. ИДПО МГТУ</p> <p>2. Внедрение, функционирование и повышение эффективности системы собственного контроля, основанных на принципах НАССР (72 часа), Удостоверение о повышении квалификации № 510400001134 от 19.12.2020 г. ИДПО МГТУ</p> <p>3. Волонтер образовательной и социальной инклюзии (98 часов), Удостоверение о повышении квалификации № 040000152517 от 23.12.2019 г. Череповецкий государственный университет</p>	36	0,04	4 года 9 месяцев	нет
18	Современные приоритеты техники и технологии, Технология проектов реконструкций предприятий питания	Похольченко Вячеслав Александрович	штатный	Заведующий кафедрой технологического и холодильного оборудования, к.т.н., доцент	Высшее образование, специалитет. «Технология рыбы и рыбных продуктов», инженер	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222229 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Свидетельство А2-2019/870, 2019 г. о подготовке по программе А-2 «Подготовка, оценка компетентности и дипломирование моряков», ФГБОУ ВО «Государственный университет морского и речного флота имени адмирала С.О. Макарова»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001084 от 20.11.2020 г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001310 от 15.04.2021 г., «Управление</p>	30	0,03	20 лет 6 месяцев	нет

						проектами в университете», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--



Таблица 3. Сведения о научно-педагогическом работнике, осуществляющем общее руководство научным содержанием программы магистратуры

№ п/п	Фамилия, имя, отчество (при наличии) научно-педагогического работника	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях гражданско-правового договора	Ученая степень, (в том числе ученая степень, присвоенная за рубежом и признаваемая в Российской Федерации)	Тематика самостоятельного научно-исследовательского (творческого) проекта (участие в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, а также наименование и реквизиты документа, подтверждающие его закрепление	Публикации (название статьи, монографии и другое; наименование журнала/издания, год публикации) в:		Апробация результатов научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях (название, статус конференций, материалы конференций, год выпуска)	
					ведущих отечественных рецензируемых научных журналах и изданиях	зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях		
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Бражная Инна Эдуардовна	По основному месту работы	канд. техн. наук	1. Разработка технологий рыбобрастительных рубленых изделий из сырья животного и растительного происхождения Арктического регион; 2. Разработка технологий полуфабрикатов и пищевой продукции из дикорастущих ягод и мяса диких животных Кольского полуострова 3. Разработка технологий пищевой продукции из дикорастущих ягод Кольского полуострова	1. Бражная, И.Э. Применение ультрафиолетового бактерицидного облучения в технологии изготовления рыбных рубленых полуфабрикатов из малорентабельного сырья Северного бассейна / И.Э. Бражная, А.В. Тифанюк, А.В. Михайловская, С.Н. Судак, О.М. Кулик // Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета, 2019 г. - Т. 22, № 3. - С. 338-348. 2. Бензик, И.Н. Товароведная характеристика языка одомашненного северного оленя / И.Н. Бензик, И.Э. Бражная, Е.Г. Туршук, А.М. Ершов // Технологии и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – № 4(62).- С. 66-72. DOI статьи: 10.33979/2219-8466-2020-63-4-66-72 <a href="http://oreluniver.ru/public/file/science/journal/tipp/4_2020.pdf">http://oreluniver.ru/public/file/science/journal/tipp/4_2020.pdf</a> . 3. Бражная, И.Э. Установление сроков годности кулинарного изделия «Крем-суп рыбный обогащенный замороженный» / И.Э. Бражная, А.В. Тифанюк // Журнал «Рыбное хозяйство» № 1, 2020 г. – С.112-116. DOI 10.37663/0131-6184-2020-	1. Бражная, И.Э. Development of fish soups technology with using food supplements from fish remaining feedstock (Разработка технологии рыбных супов с использованием пищевой добавки из вторичного рыбного сырья) / I. E. Brazhnaia, A.V.Tifanyuk, O. M. Kulik, C. N. Sudak // Published under licence by IOP Publishing Ltd, 302 (2019) 012016 IOP Publishing , doi:10.1088/1755-1315/302/1/012016, p.1-8. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Volume 302, conference 1. 2. Benzik, I. N. The effects of the marinating process on the quality of the domesticated reindeer (Rangifer tarandus) by-products (Влияние процесса маринования / I. N. Benzik, I. E. Brazhnaia, E. G. Bogdan, A. M. Ershov на качество субпродуктов одомашненного северного оленя рода Rangifer tarandus) // KnE Life Sciences / International Applied Research Resources Development and Environmental Management» / Pages 686–695, Jan 15, 2020, <a href="https://doi.org/10.18502/kl.v5i1.6151">https://doi.org/10.18502/kl.v5i1.6151</a> <a href="https://knepublishing.com/index.php/KnE-Life/article/view/6151">https://knepublishing.com/index.php/KnE-Life/article/view/6151</a> . 3. Brazhnaia, I. E. Development of fish products	1. Brazhnaia, I. E. Development of fish soups technology with using food supplements from fish remaining feedstock (Разработка технологии рыбных супов с использованием пищевой добавки из вторичного рыбного сырья) / I. E. Brazhnaia, A.V.Tifanyuk, O. M. Kulik, C. N. Sudak // Published under licence by IOP Publishing Ltd, 302 (2019) 012016 IOP Publishing , doi:10.1088/1755-1315/302/1/012016, p.1-8. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Volume 302, conference 1. 2. Benzik, I. N. The effects of the marinating process on the quality of the domesticated reindeer (Rangifer tarandus) by-products (Влияние процесса маринования / I. N. Benzik, I. E. Brazhnaia, E. G. Bogdan, A. M. Ershov на качество субпродуктов одомашненного северного оленя рода Rangifer tarandus) // KnE Life Sciences / International Applied Research Resources Development and Environmental Management» / Pages 686–695, Jan 15, 2020, <a href="https://doi.org/10.18502/kl.v5i1.6151">https://doi.org/10.18502/kl.v5i1.6151</a> <a href="https://knepublishing.com/index.php/KnE-Life/article/view/6151">https://knepublishing.com/index.php/KnE-Life/article/view/6151</a> . 3. Brazhnaia, I. E. Development of fish products	1. Евсеенко, Ю.С. Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с добавками / Ю.С. Евсеенко, И.Э. Бражная // Наука и образование – 2018 [Электронный ресурс] : материалы всерос. науч.-практ. конф., Мурманск, 15 ноября 2018 / Федер. гос. Бюджетное образоват. учреждение высш. проф. образования "Мурм. гос. техн. ун-т". – Электрон. текст. дан. (9,3 Mb). – Мурманск : Изд-во МГТУ, 2019. – С. 229 – 235. - 1 опт. компакт-диск (CD-ROM). – Систем. требования: PC не ниже класса Pentium II 128 MbRAM ; Windows 7–10 ; свободное место на HDD 131 Mb ; привод для компакт дисков CD-ROM 2-х и выше. 2. Мальгина, А.-М.В. Обоснование сроков годности рыбных маринованных полуфабрикатов / А.-М.В. Мальгина, И.Э. Бражная // Мировые тренды и перспективы технологического развития России: материалы всероссийской научно-практической конференции (8 октября 2019г., Уфа) Отв. ред. Зарайский А.А. – Издательство ЦИМ «Академия Бизнеса», Саратов 2019. - С. 26-29. 3. Мищенко, А.Р. Исследование минерального состава голубики Кольского полуострова / А.Р. Мищенко, Е.Г. Туршук, И.Э. Бражная // Ключевые факторы развития северных территорий России: духовность, социальная сфера, экология, промышленность. Уроки истории в свете решений XXII Всемирного Русского Народного Собора: сборник докладов региональной науч.-практ. конф. в рамках общественного форума «Всемирный русский народный собор», 29-30 марта 2019 г., г. Кировск Мурманской области // отв. за выпуск А.М. Ершов.- Мурманск : ПИПРО им. Н.М. Книповича, 2019.- С. 239-242. 4. Евсеенко, Ю.С. Обоснование необходимости расширения ассортимента хлебобулочных продуктов с функциональными свойствами на примере анализа ассортимента, представленного в торговых сетях Мурманска и области // Ю.С. Евсеенко, И.Э. Бражная // Современные научные исследования: актуальные вопросы, достижения и инновации : сборник статей VII Международной науч.-практ. конф., Пенза, 20 марта 2019 года.- Пенза : "Наука и Просвещение" (ИП Гуляев Г.Ю.),

				<p>1-112-116  <a href="https://tsuren.ru/files/journal/01-2020.pdf">https://tsuren.ru/files/journal/01-2020.pdf</a>          4.Бражная, И.Э. Разработка технологии производства творожных полуфабрикатов / И.Э. Бражная, И.В. Ускова, О.М. Кулик, В.А. Потешкина, А.С. Осадчук // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов, 2021.- № 2(67).- С. 15–22          DOI:10.33979/2219-8466-2021-67-2-15-21.</p>	<p>technology using food supplements from fish remaining feedstock (Разработка технологии рыбных продуктов с использованием пищевых добавок из вторичного рыбного сырья) / I. E. Brazhnaia, A. V. Tifanyuk, O. M. Kulik, C. N. Sudak // KnE Life Sciences / International Applied Research Conference «Biological Resources Development and Environmental Management» / Pages 221–229, Jan 15, 2020, <a href="https://doi.org/10.18502/kls.v5i1.6055">https://doi.org/10.18502/kls.v5i1.6055</a>  <a href="https://knepublishing.com/index.php/KnE-Life/article/view/6055">https://knepublishing.com/index.php/KnE-Life/article/view/6055</a>.</p>	<p>2019.- С.46-49. ISBN: 978-5-907160-98-9.          5.Бензик, И.Н. Окислительные изменения липидов языка одомашненного северного оленя в процессе хранения / И. Н. Бензик, Е. Г. Туршук, И. Э. Бражная // Наука и образование – 2019 [Электронный ресурс] : материалы всерос. науч.-практ. конф., Мурманск, 15 ноября 2019 / Федер. гос. бюджетноеобразоват. учреждение высш. проф. образования "Мурм. гос. техн. ун-т". – Электрон. текст. дан. (9,3 Mb). – Мурманск : Изд-во МГТУ, 2019. – 1 опт. компакт-диск (CD-ROM). – Систем. требования: PC не ниже класса Pentium II 128 MbRAM ; Windows 7–10 ; свободное место на HDD 131 Mb ; привод для компакт дисков CD-ROM 2-х и выше. – Мурманск : Изд-во МГТУ, 2020. – С. 160-164.  <a href="http://www.mstu.edu.ru/science/actions/conferences/files/nio-conf2019-9.pdf">http://www.mstu.edu.ru/science/actions/conferences/files/nio-conf2019-9.pdf</a>          6.Мищенко, А.Р. Перспективы использования в пищу салатов на основе фукусовых водорослей / А.Р. Мищенко, И.Э. Бражная // Наука и образование – 2020 : материалы всерос. науч.-практ. конф., Мурманск, 1 декабря 2020 г. / М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Мурм. гос. техн. ун-т. – Мурманск : Изд-во МГТУ, 2021. – 1 опт. компакт-диск (CD-ROM). – Систем. требования: PC не ниже класса Pentium II 128 MbRAM ; Windows 9X–10 ; свободное место на HDD 131 Mb ; привод для компакт дисков CD-ROM 2-х и выше. – Загл. с титул. экрана. – Текст:электронный.–С.272-276  <a href="http://www.mstu.edu.ru/science/actions/conferences/files/nio-conf2020-9.pdf">http://www.mstu.edu.ru/science/actions/conferences/files/nio-conf2020-9.pdf</a>          7.Бражная, И.Э. Разработка технологии приготовления желированных пен для салатной продукции с элементами молекулярной кухни // И.Э., Бражная, Н.Г.Земскова, О.М. Грибова // Наука и образование – 2020 : материалы всерос. науч.-практ. конф., Мурманск, 1 декабря 2020 г. / М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Мурм. гос. техн. ун-т. – Мурманск : Изд-во МГТУ, 2021. – 1 опт. компакт-диск (CD-ROM). – Систем. требования: PC не ниже класса Pentium II 128 MbRAM ; Windows 9X–10 ; свободное место на HDD 131 Mb ; привод для компакт дисков CD-ROM 2-х и выше. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный. – С. 263-266.  <a href="http://www.mstu.edu.ru/science/actions/conferences/files/nio-conf2020-9.pdf">http://www.mstu.edu.ru/science/actions/conferences/files/nio-conf2020-9.pdf</a></p>
--	--	--	--	--	--	---

Таблица 4. Сведения о научно-педагогических работниках организации, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых организацией к реализации образовательной программы на иных условиях, являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (далее - специалисты-практики)

№ п/п	Фамилия, имя, отчество (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Период работы в организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник	Общий трудовой стаж работы в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник
1	2	3	4	5	6
1	Димова Виктория Витальевна	ООО «МП-Группа»	Главный технолог	4 года	30 лет 6 месяцев