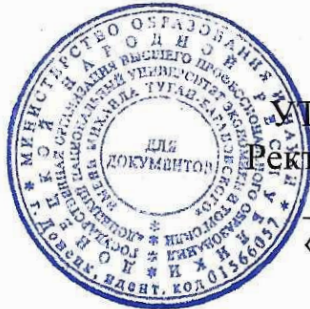


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И  
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**



**УТВЕРЖДАЮ**  
Ректор

*С.В. Дрожжина*  
«*09*» *09* 2022г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**УКРУПНЕННАЯ ГРУППА НАПРАВЛЕНИЙ ПОДГОТОВКИ  
19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТЬ)  
19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
МАГИСТРАТУРА**

**РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬ-  
НОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОД-  
ГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Зав. кафедрой  
технологии и организации  
производства продуктов питания  
имени А.Ф. Коршуновой  
д-р экон. наук, профессор



В. А. Антонова

Доцент кафедры технологии и  
организации производства  
продуктов питания  
имени А.Ф. Коршуновой  
канд. техн. наук



Т. А. Милохова

Рассмотрено на заседании кафедры  
технологии и организации  
производства продуктов питания  
имени А.Ф. Коршуновой  
(протокол № 10 от 20.12.2021г.)

Рассмотрено на заседании  
Ученого совета факультета  
ресторанно-гостиничного бизнеса  
(протокол № 6 от 24.01.22г.)

**ОДОБРЕНО**  
на Учебно-методическом Совете  
Университета  
(протокол № 6 от 26.01.22г.)

Председатель  Л.А. Омелянович

© Коллектив авторов, 2022  
© ГО ВПО «ДонНУЭТ имени  
Михаила Туган-Барановского», 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1</b>	<b>ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	<b>5</b>
1.1	Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО)	5
1.2	Нормативные документы, регламентирующие разработку основной профессиональной образовательной программы магистратуры	5
1.3.	Перечень сокращений	6
<b>2</b>	<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ</b>	<b>7</b>
2.1	Общее описание профессиональной деятельности выпускников	7
2.1.1	Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника	7
2.1.2	Тип (типы) задач профессиональной деятельности выпускников	7
2.1.3	Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников	8
2.2	Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)	8
2.3	Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО и ГОС ВО	11
2.4	Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами	12
<b>3</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО</b>	<b>12</b>
3.1	Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО	12
3.2	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	13
3.3	Направленность (профиль, магистерская программа, специализация) образовательной программы в рамках направления подготовки (специальности)	13
3.4	Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ	13
3.5	Объем (трудоемкость) программы	13
3.6	Формы обучения	13
3.7	Срок получения образования	14
3.8	Язык реализации программы	14
3.9	Использование сетевой формы реализации образовательной программы ( <i>при наличии</i> )	14
3.10	Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий ( <i>при наличии</i> )	14
3.11	Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ( <i>при наличии</i> )	14
<b>4</b>	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО</b>	<b>14</b>

4.1	Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части	14
4.1.1	Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	15
4.1.2	Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	16
4.1.3	Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения ( <i>при наличии</i> )	17
4.1.4	Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	17
4.2	Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО	20
<b>5</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО</b>	<b>20</b>
5.1	Структура и объем программы	20
5.2	Объем обязательной части образовательной программы	20
5.3	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	21
5.3.1	Учебный план	21
5.3.2	Календарный учебный график	22
5.3.3	Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	22
5.3.4	Программы практик	52
5.3.5	Фонды оценочных средств (материалов) для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) и практике	52
5.3.6	Программа государственной итоговой аттестации	53
<b>6</b>	<b>УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО</b>	<b>60</b>
6.1	Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры	54
6.1.1	Материально-технические условия реализации ОПОП ВО	54
6.1.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО	56
6.2	Кадровые условия реализации ОПОП ВО	63
6.3	Характеристика социально-культурной среды Университета, обеспечивающей формирование универсальных компетенций	64
6.4	Финансовые условия реализации ОПОП ВО	66
<b>7</b>	<b>ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>	<b>66</b>
	<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	<b>68</b>

# **1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

## **1.1 Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО)**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – основная профессиональная образовательная программа, ОПОП ВО) магистратуры, реализуемая ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – Университет) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Университетом с учетом потребностей рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) и Государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки, с учетом требований профессионального стандарта, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы.

ОПОП ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-методических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, программ учебных дисциплин (модулей), рабочих программ учебных дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов, определяющих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации учебно-воспитательного процесса.

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы.

## **1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку образовательной программы магистратуры**

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

– Закон Донецкой Народной Республики от 19.06.2015 г. №55-ІНС «Об образовании» с учетом изменений внесенных Законами от 04.03.2016 г. № 111-ІНС, от 03.08.2018 г. № 249-ІНС, от 12.06.2019 г. № 41-ІНС, от 18.10.2019 г. № 64-ІНС, от 13.12.2019 г. № 75-ІНС, от 06.03.2020 г. № 107-ІНС, от 31.03.2020 г. № 16-ІНС, от 11.09.2020 г. № 187-ІНС, от 24.09.2020 г. № 197-ІНС, от 24.09.2020 № 198-ІНС, от 05.02.2021 г. № 245-ІНС, от 05.03.2021 г. № 261-ІНС, от 26.03.2021 г. № 265-ІНС, от 30.06.2021 г. № 305-ІНС, от 06.08.2021 г. № 306-ІНС;

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки российской Федерации от 14 августа 2020г. № 1028;

– Государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от \_\_\_\_\_ 2022 г. № \_\_\_\_;

– Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10 ноября 2017г. №1171 «Об утверждении Порядка организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 03.05.2019 № 567 и от 27.10.2020 г. №154-НП;

– Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 14.08.2017 г. № 829 «Об утверждении образовательных программ в образовательных организациях высшего профессионального образования с применением электронного обучения и дистанционных технологий»;

– Типовое положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», утвержденное приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.12.2015 г. № 911, с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.09.2017 № 978;

– Концепция развития инклюзивного образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 11.04.2018 г. № 318;

– Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников организаций высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики, утвержденный Министерством образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.12.2015 г. № 922, с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 03.10.2016 № 1020, от 18.05.2020 № 72-НП;

– Устав ГО ВПО «Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 14.03.2019 г. № 332;

– иные локальные акты Университета.

### **1.3. Перечень сокращений**

ГОС ВО – государственный образовательный стандарт высшего образования;

з.е. – зачетная единица;  
ИДК – индикатор достижения компетенции;  
ИСУОО – информационная система управления образовательной организацией;  
НИР – научно-исследовательская работа;  
ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;  
ОПК – общепрофессиональная компетенция;  
ОТФ – обобщенная трудовая функция;  
ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования;  
ПК – профессиональная компетенция;  
ПООП – примерная основная образовательная программа;  
ТД – трудовые действия;  
ТФ – трудовая функция;  
УК – универсальная компетенция;  
ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;  
ЭИОС – электронная информационно-образовательная среда.

## **РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

### **2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников**

#### **2.1.1. Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника**

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

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 профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### **2.1.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников**

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:  
технологический;

организационно-управленческий;  
научно-исследовательский;  
проектный;  
педагогический.

### 2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

## 2.2 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции)	Технологическая деятельность	– организация и осуществление технологического процесса индустриального производства кулинарной продукции	– продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения;
	Организационно-управленческая деятельность	– планирование и управление индустриальным производством кулинарной продукции	методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
	Научно-исследовательская деятельность	– организация и осуществление научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	технологическое оборудование; производственный процесс;
	Проектная деятельность	– поиск, выбор и использование информации	заготовочные предприятия общественного питания; центральный офис сети предприятий



		для проектирования предприятий по индустриальному производству кулинарной продукции	питания; нормативная и технологическая документация
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) (в сфере общественного питания)	Технологическая деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;</li> <li>– применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;</li> <li>– поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;</li> <li>– повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;</li> <li>– повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве</li> </ul>	– предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.
	Организационно-управленческая деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>– учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;</li> <li>– разработка политики предприятия,</li> </ul>	– предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.

		<p>формирование стратегических планов развития;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативность;</li> <li>– проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;</li> <li>– повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;</li> <li>– выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;</li> <li>– разработка новых конкурентоспособных концепций;</li> <li>– разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;</li> <li>– установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;</li> <li>– подбор и развитие персонала, оплата его труда;</li> <li>– политика закупок продуктов и управление запасами;</li> <li>– стратегия развития процесса продаж;</li> <li>– разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;</li> </ul>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль за документооборотом на предприятии питания;</li> <li>– оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.</li> </ul>	
	Научно-исследовательская деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;</li> <li>– требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;</li> <li>– оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства</li> <li>– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания</li> </ul>
	Проектная деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания;</li> <li>– оценка рисков при управлении проектами реконструкции и открытия предприятия питания;</li> <li>– подбор и расчеты технологического оборудования, его размещения и монтажа;</li> <li>– контроль, оценка качества и приемка строительно-монтажных работ в соответствии с проектом после реконструкции;</li> <li>– разработка проектов нормативно-технической и технологической документации предприятий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.</li> </ul>

### 2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО и ГОС ВО

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
-------	---------------------------------	---

<b>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</b>		
1.	22.004	Профессиональный стандарт "Специалист в области биотехнологий продуктов питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 сентября 2019г. № 633н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2019г., регистрационный № 56285)
2	22.005	Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020г., регистрационный № 59004)
3	22.008	Профессиональный стандарт "Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 557н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2020г., регистрационный № 60007)
<b>33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)</b>		
4	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

#### **2.4. Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами (при наличии ПК)**

Перечень ОТФ и ТФ, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (Приложение 1).

### **РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО**

#### **3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО**

Главной целью ОПОП ВО является подготовка квалифицированных кадров в области ресторанного бизнеса посредством формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО и ГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, а также развитие профессионально важных качеств личности, позволяющих реализовать сформированные компетенции для эффективной профессиональной деятельности в стране и за рубежом.

В области воспитания целью ОПОП ВО является формирование социально-личностных качеств: толерантность, дружелюбие, ответственность, гражданственность, развитие общей культуры у обучающихся.

В области обучения целью ОПОП ВО является:

- формирование у выпускников компетенций, установленных ФГОС ВО,

ГОС ВО, ПООП и настоящей ОПОП ВО, необходимых для успешного выполнения профессиональной деятельности в области ресторанного бизнеса;

- формирование способности приобретать новые знания, готовности к самосовершенствованию и непрерывному профессиональному образованию и саморазвитию;

- обеспечение многообразия образовательных возможностей обучающихся;

- обеспечение подготовки выпускников, способных активно выстраивать гибкую индивидуальную траекторию профессиональной карьеры, учитывающую специфику и изменчивость условий рынка труда для областей деятельности по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

ОПОП ВО 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования и непрерывность профессионального развития;

- обеспечение обучающимися выбора индивидуальной образовательной траектории;

- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, учитывающие требования профессионального стандарта (стандартов).

- формирование готовности выпускников Университета к активной профессиональной и социальной деятельности.

### **3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о высшем образовании по программе бакалавриат соответствующего направления подготовки и наличие сформированных компетенций, включая, в том числе: знание базовых ценностей мировой культуры, владение государственным языком общения, понимание законов развития природы и общества, способность занимать активную гражданскую позицию, владение навыками самооценки. Наличие успешных результатов сдачи Государственной итоговой аттестации. Образовательная программа реализуется на русском языке.

### **3.3. Направленность (профиль, магистерская программа, специализация) образовательной программы в рамках направления подготовки (специальности)**

Направленность программы магистратуры в рамках направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания \_\_\_-\_\_\_.

### **3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы магистратуры – магистр.

### **3.5. Объем (трудоемкость) программы**

Объем программы магистратуры составляет 120 з. е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану и включает все виды контактной (аудиторной, практики, НИР и др.) и самостоятельной работы обучающихся и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП ВО.

### **3.6. Формы обучения**

Формы обучения по образовательной программе магистратуры – очная, очно-заочная, заочная.

Использование сетевой формы реализации образовательной программы магистратуры *нет.*

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *да.*

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.7. Срок получения образования**

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

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

в очно-заочной или заочной формах обучения увеличивается не менее чем на 3 месяца и не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;

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

### **3.8. Язык реализации программы**

Образовательная программа магистратуры реализуется на государственном языке Донецкой Народной Республики – русском языке.

### **3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы (при наличии)**

Сетевая форма реализации образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания – *не используется.*

### **3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (при наличии)**

Часть учебных дисциплин реализуется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий на платформе *Moodle*.

### **3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии)**

Основная образовательная программа частично адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

## **РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО**

### **4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части**

В результате освоения ОПОП ВО у выпускника должны быть сформированы все компетенции, установленные программой магистратуры: универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Совокупность компетенций, установленных образовательной программой, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность в области профессиональной деятельности: 01 Образование и наука (в сферах: образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных 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).

#### **4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

<b>Наименование категории универсальных компетенций</b>	<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Вырабатывает стратегию действий в области методологии ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий в области научных исследований ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Осуществляет организацию инновационной

		деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Оценивает риски и эффективность проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 <sub>УК-3</sub> Организует и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели ИДК-2 <sub>УК-3</sub> Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов ИДК-3 <sub>УК-3</sub> Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/ взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-1 <sub>УК-4</sub> Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия. ИДК-2 <sub>УК-4</sub> Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1 <sub>УК-5</sub> Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии; ИДК-2 <sub>УК-5</sub> Учитывает разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИДК-1 <sub>УК-6</sub> Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ИДК-2 <sub>УК-6</sub> Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

#### 4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональн	Код и наименование общепрофессиональн	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональн
--	---------------------------------------	---



ых компетенций		
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИДК-1 <sub>ОПК.1</sub> Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания. ИДК-2 <sub>ОПК.1</sub> Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия. ИДК-3 <sub>ОПК.1</sub> Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа. ИДК-4 <sub>ОПК.1</sub> Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания.
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИДК-1 <sub>ОПК.2</sub> Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению. ИДК-2 <sub>ОПК.2</sub> Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей. ИДК-3 <sub>ОПК.2</sub> Разрабатывает мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИДК-1 <sub>ОПК.3</sub> Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания. ИДК-2 <sub>ОПК.3</sub> Оценивает риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества. ИДК-3 <sub>ОПК.3</sub> Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств. ИДК-4 <sub>ОПК.3</sub> Использование современных методов управления качеством на предприятиях общественного питания.
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства	ИДК-1 <sub>ОПК.4</sub> Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения. ИДК-2 <sub>ОПК.4</sub> Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения

	продукции питания	профессиональных задач. ИДК-3 <sub>ОПК.4</sub> Использует методы моделирования проектировании продукции общественного питания.
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИДК-1 <sub>ОПК.5</sub> Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач. ИДК-2 <sub>ОПК.5</sub> Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области. ИДК-3 <sub>ОПК.5</sub> Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания..

#### 4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Не предусмотрены примерной основной образовательной программой.

#### 4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых выпускникам)
<b>Тип задач профессиональной деятельности – технологический</b>				
Организация и осуществление технологического	Предприятия питания различных типов, специализированные	ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания	ИДК-1.ПК-1. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержден приказом Минтруда и соцзащиты
процесса производства кулинарной продукции	цеха, имеющие функции кулинарного производства	и услуг как объект управления	ИДК-2 <sub>ПК-1</sub> Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	РФ от 07.05.2015 г. № 281 н. Ц/02.7 Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщение отечественного и зарубежного опыта, проведение консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей
		ПК-2 Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	ИДК-1.ПК-2. Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия ИДК-2.ПК-2.	

			Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	отрасли, в частности общественного питания
<b>Тип задач профессиональной деятельности – организационно-управленческий</b>				
Организация и управление деятельностью предприятий общественного питания	Предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства	ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИДК-1.ПК-3. Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности ИДК-2.ПК-3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержден приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 07.05.2015 г. № 281 н. Ц/02.7 Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщение отечественного и зарубежного опыта, проведение консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в частности общественного питания
Организация и управление деятельностью предприятий общественного питания		ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИДК-1.ПК-4. Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов ИДК-2.ПК-4. Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом	
<b>Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский</b>				
Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и	ПК-5 Владеет фундаментальными и разделами техники и технологии, необходимыми для решения	ИДК-1.ПК-5 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержден приказом

вание услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов	средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания	научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ИДК-2.-ПК-5 Владеет методами научных исследований; ИДК-3.-ПК-5.Способен организовать научно-исследовательский процесс	Минтруда и соцзащиты РФ от 07.05.2015 г. № 281 н. Ц/02.7 Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщение отечественного и зарубежного опыта, проведение консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в частности общественного питания
		ПК-6 Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	ИДК-1.-ПК-6. Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС; ИДК-2.-ПК-6. Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях.	

**Тип задач профессиональной деятельности – проектный**

Разработка проектной документации и предприятий общественного питания различных типов	Предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	ИДК-1.-ПК-7. Использует программные продукты в области проектирования; ИДК-2.-ПК-7. Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3.-ПК-7. Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла	Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщение отечественного и зарубежного опыта, проведение консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в частности общественног
		ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	ИДК-1.-ПК-8. Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий; ИДК-2.-ПК-8. Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	

				о питания
<b>Тип задач профессиональной деятельности – педагогический</b>				
Преподавание по программам бакалавриата и дополнительно профессионального образования в сфере общественного питания и проведение профессионального обучения, профессионального образования, дополнительно образования в сфере общественного питания	Организации профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования, научные организации, занимающиеся исследованиями в области общественного питания органы государственной власти, занимающиеся вопросами государственного регулирования для сферы общественного питания	ПК-9 Способен применять дистанционные технологии повышения квалификации персонала предприятий общественного питания	ИДК-1 <sub>ПК-5</sub> Демонстрирует навыки проведения анализа дистанционных технологий повышения квалификации персонала. ИДК-2 <sub>ПК-5</sub> Демонстрирует умение проводить анализ материально-технических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий общественного питания в регионах за счет использования дистанционных технологий.	Профессиональный стандарт "Педагог дополнительного образования детей и взрослых", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 г. N 298н

#### 4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО

Матрица компетенций – обязательный элемент ОПОП ВО, соединяющий образовательную программу и ФГОС ВО, ГОС ВО в части результатов освоения образовательной программы.

Матрица компетенций отражает процесс реализации универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника при реализации учебных дисциплин (модулей), практик и государственной итоговой аттестации.

Матрица компетенций представлена в Приложениях 2,3,4.

### РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО

#### 5.1. Структура и объем программы

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
<b>БЛОК 1</b>	Дисциплины (модули)	<i>Не менее 51 з.е.</i>
	Обязательная часть:	24 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	37 з.е.
<b>БЛОК 2</b>	Практика	<i>Не менее 45 з.е.</i>
	Обязательная часть:	21 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	30 з.е.
<b>БЛОК 3</b>	Государственная итоговая аттестация:	<i>Не менее 9 з.е.</i>
	Государственный экзамен	1,5 з.е.
	Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы	7,5 з.е.
<b>Объем программы</b>		<i>120 з.е.</i>

## 5.2. Объем обязательной части образовательной программы

Структура обязательной части программы	Объем в з.е./%
<b>1. Дисциплины, указанные в ФГОС ВО и ГОС ВО</b>	
<b>2. Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, в соответствии с приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики, Университета</b>	
2.1. История и философия науки	3,0 з.е./2,5
2.2. Педагогика высшей школы	2,0 з.е./1,7
2.3. Методология и методы научных исследований	2,5 з.е./2,1
2.4. Охрана труда в отрасли	1,5 з.е./1,25
2.5. История культуры России	3,0 з.е./2,5
<b>3. Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, установленных ОПОП в качестве обязательных</b>	
3.1. Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии	6 з.е./5
3.2. Научные основы конструирования продуктов питания	2,5 з.е./2,1
3.3. Современные методы исследований сырья и продуктов питания	3,5 з.е./2,92
3.4. Экономика и организация предпринимательской деятельности	4,0 з.е./3,33
3.5. Иностранный язык профессиональной направленности	4,0 з.е./3,33
3.6. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве	2,5 з.е./2,1
3.7. Договорное право	2,0 з.е./1,7
3.8. Психология межличностных отношений	2,0 з.е./1,7
3.9. Современные проблемы науки и техники	2,0 з.е./1,7
3.10. Математически- статистические методы исследования и системный анализ	2,0 з.е./1,7
3.11. Статистическая обработка экспериментальных данных	2,0 з.е./1,7
3.12. Технология специальных продуктов	3,0 з.е./2,5
3.13. Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	3,0 з.е./2,5
3.14. Стратегический менеджмент в предприятиях ресторанного хозяйства	3,0 з.е./2,5
3.15. Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях	2,0 з.е./1,7
3.16. Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании	2,0 з.е./1,7
3.17. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)	
3.18. Диетология и диетотерапия	2,0 з.е./1,7
3.19. Гигиена и экспертиза кулинарной продукции	2,0 з.е./1,7
3.20. Математическое моделирование производства пищевых продуктов	2,5 з.е./2,1
3.21. Математическое моделирование технологических процессов пищевых продуктов	2,5 з.е./2,1
3.22. Научно-исследовательская работа студентов (НИР)	21 з.е. / 17,5
Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации	72,5 з.е. / 60,4
Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками	Не предусмотрено ФГОС ВО и ГОС ВО

## 5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания: учебным планом, календарным учебным

графиком, рабочими программами учебных курсов, дисциплин (модулей), программами практик, другими материалами, иными компонентами, включенными в состав образовательной программы по решению Учебно-методического совета Университета, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; а также оценочными и методическими материалами.

### **5.3.1. Учебный план**

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков и разделов образовательной программы (учебных дисциплин (модулей), практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость учебных дисциплин (модулей), практик в зачетных единицах, указываются виды учебной работы, формы промежуточной аттестации, а также объем контактной работы в аудиторных часах.

В обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» указан перечень учебных дисциплин (модулей), представленных в п. 5.2. ОПОП ВО и являющихся обязательными для освоения обучающимися вне зависимости от направленности (профиля, магистерской программы, специализации).

В части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», представлены перечень и последовательность учебных дисциплин (модулей), направленных на формирование рекомендуемых профессиональных компетенций и профессиональных компетенций, установленных разработчиком ОПОП ВО самостоятельно.

В соответствии с ФГОС ВО и ГОС ВО, обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Образовательная программа по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания содержит элективные дисциплины (модули) – *(нет)*.

Образовательная программа по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания содержит две факультативные дисциплины (модули), в объеме 4,0 з.е.

Факультативные дисциплины модули не включаются в объем программы 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

### **5.3.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

### **5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)**

В целях организации и проведения учебного процесса по программе магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания разработаны и утверждены 26 рабочих программ учебных дисциплин.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Программами учебных дисциплин по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины «М.1.Б.1 «История и философия науки»**  
*(Разработчик: Сухина И.Г.)*

**Цель учебной дисциплины:**

предоставить обучающимся знание и понимание сущности науки как формы духовного производства и общественного сознания в ее становлении, историческом развитии и современном состоянии (в связи с НТП/НТР), а также в ее гносеолого- методологических основаниях и началах (в связи со спецификой научно-исследовательской деятельности).

**Задачи учебной дисциплины:**

предоставление обучающимся и соответствующее усвоение ими специальных знаний: о науке как социокультурном феномене, социальном институте, форме духовного производства и общественного сознания; об отраслевой специфике науки и научного знания; о философских основаниях науки; об истории становления и развития науки в связи с НТП и НТР; о предмете, круге проблем, функциях и значении философии науки; об истории развития и современном состоянии философии науки; о научной рациональности и научной картине мира, об их исторических типах в соответствии с основными этапами исторического развития науки; о специфике научного познания/научно-исследовательской деятельности; о гносеологических возможностях научного познания; о методологии научного познания; о соотношении философского, научного и вненаучного знания; обеспечение освоения основных категорий философии науки.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Вырабатывает стратегию действий в области методологии ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода
ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИДК-1 <sub>ОПК.5</sub> Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно технологических задач. ИДК-2 <sub>ОПК.5</sub> Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области. ИДК-3 <sub>ОПК.5</sub> Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания..

**Наименование тем учебной дисциплины:**

- Тема 1. Наука как предмет философии/философии науки.
- Тема 2. Научное познание как форма деятельности.
- Тема 3. Методология научного познания.
- Тема 4. Позитивизм и его течения как современная философия науки.
- Тема 5. Наука как социокультурный феномен.
- Тема 6. Доклассический этап развития науки.
- Тема 7. Классический, неклассический, постнеклассический этапы развития науки.
- Тема 8. Научная рациональность и ее исторические типы.
- Тема 9. Наука и научно-технический прогресс.



## ПРОГРАММА

### учебной дисциплины «М.1.Б.2 История культуры России»

(Разработчик: Соловьева Р.П.)

#### **Цель учебной дисциплины:**

формирование понимания основных тенденций и особенностей развития культуры в ее конкретно-исторических формах, раскрытие специфики развития культуры России на протяжении от первобытного общества – до начала XXI вв., выявление преемственности российской культуры в условиях коренных изменений политической и социально-экономической системы в России (средневековой, имперской и советской), выявление основных тенденций и доминирующих факторов развития культуры российского государства, формирование исторического мышления на базе изучения особенностей отечественной культуры, ее роли в становлении Донецкого региона, формировании его специфики. Изучение конкретно-исторических форм культуры в контексте основных этапов истории Донбасса как неотъемлемой части Русского мира и зоны межкультурного, межэтнического, межконфессионального и межцивилизационного взаимодействия. Изучение и анализ основных закономерностей культурного развития, усвоение системы знаний о культуре России как части мировой.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

систематизация ранее полученных знаний по истории культуры России; формирование всестороннего интереса к истории культуры, дополняющего и обогащающего их профессиональное образование; формирование представления о методологических основах и истории изучения культуры, формирование понимания сути культурно-исторических процессов прошлого и настоящего, их объективного характера; формирование представления о вкладе культуры России в сокровищницу мировой культуры; обучение применению терминологического инструментария по истории материальной и духовной культуры России; выявление взаимосвязи, взаимовлияния и своеобразия традиционных культур народов, проживающих на территории Российской Федерации и Донбасса; формирование ощущения причастности к тысячелетней истории отечественной и мировой культуры, патриотических и морально-этических убеждений; обучение практическим навыкам и умениям использовать полученные знания в будущей профессиональной деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1ук.5 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии; ИДК-2ук.5 Учитывает разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
ПК-9 Способен применять дистанционные технологии повышения квалификации персонала предприятий сферы туризма в регионах и/или туристских кластерах	ИДК-1пк.5 Демонстрирует навыки проведения анализа дистанционных технологий повышения квалификации персонала. ИДК-2пк.5 Демонстрирует умение проводить анализ материально-технических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий общественного питания в регионах за счет использования дистанционных технологий..

#### **Наименование тем учебной дисциплины:**

Тема 1. Теоретические основы курса.

Тема 2. История первобытной культуры. Культура древних славян. Культурные процессы на территории России в древности.

- Тема 3. Древнерусская культура IX-XIII вв. Культура Киевской Руси
- Тема 4. Культура России второй половины XIII – XVII вв. Русская культура Московского царства.
- Тема 5. Культура в условиях радикального преобразования Российского общества XVIII в. Культура периода Петербургской империи.
- Тема 6. Подъем российской культуры в XIX в. Золотой век русской культуры.
- Тема 7. Культурные процессы Российской империи в конце XIX – начале XX в. «Серебряный век» русской литературы и искусства.
- Тема 8. Становление и развитие советской культуры в 1917 – 1941 гг.
- Тема 9. Советская культура в годы Великой Отечественной войны. Культурные процессы в СССР в период восстановления мирной жизни и «оттепели».
- Тема 10. Социокультурная ситуация 1960-1980 гг. Культурные процессы, сложности и противоречия постсоветского периода (1990-е годы).
- Тема 11. Культура современной России. Проблемы мировой и отечественной культуры.
- Тема 12. Художественная жизнь Донбасса (вторая половина XX – начало XXI вв.).

**ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины «М.1.Б.3 Педагогика высшей школы»**  
*(Разработчик: Соловьева Р.П.)*

**Цель учебной дисциплины:**

предоставление объективной информации об основных этапах становления и развития педагогики высшей школы как науки; освещение приоритетов внедрения инновационных форм и методов обучения и воспитания в отечественном и мировом образовательном пространстве; формирование у студентов практических навыков толерантного общения в обществе.

**Задачи учебной дисциплины:**

формирование высокоинтеллектуальной элиты в высшей школе; овладение студентами теорией и методикой качественного обучения и инновационного воспитания в вузе; развитие педагогического сотрудничества преподавателя и студента.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1 <sub>УК.5</sub> Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии; ИДК-2 <sub>УК.5</sub> Учитывает разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИДК-1 <sub>УК.6</sub> Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ИДК-2 <sub>УК.6</sub> Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
ПК-9. Способен применять дистанционные технологии повышения квалификации персонала предприятий общественного питания	ИДК-1 <sub>ПК.5</sub> Демонстрирует навыки проведения анализа дистанционных технологий повышения квалификации персонала. ИДК-2 <sub>ПК.5</sub> Демонстрирует умение проводить анализ материально-технических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий общественного питания в регионах за счет использования дистанционных технологий.

**Наименование тем учебной дисциплины:**

- Тема 1. Теоретико-методологические проблемы обучения в высшей школе.
- Тема 2. Концептуальные основания, стратегии и технологии образовательного процесса.

- Тема 3. Процесс обучения в высшей школе.  
 Тема 4. Содержание образования в высшей школе.  
 Тема 5. Методы и формы организации образовательного процесса.  
 Тема 6. Педагогические технологии.  
 Тема 7. Учебный процесс в высшей школе  
 Тема 8. Педагогический мониторинг и оценка качества высшего образования.  
 Тема 9. Сущностные характеристики и особенности процесса воспитания в высшей школе.

## ПРОГРАММА

### учебной дисциплины «М.1.Б.4 Методология и методы научных исследований»

(Разработчик: Антонова В. А. )

#### Цель учебной дисциплины:

формирование у магистров методологической и научной культуры, системы знаний, умений и навыков в области организации и проведения научных исследований.

#### Задачи учебной дисциплины:

привитие студентам знаний основ методологии, методов и понятий научного исследования; формирование практических навыков и умений применения научных методов, а также разработки программы методики проведения научного исследования; воспитание нравственных качеств, привитие этических норм в процессе осуществления научного исследования.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Вырабатывает стратегию действий в области методологии ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывает стратегию действий в области научных исследований
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления. ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения. ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы. ИДК-4 <sub>УК-2</sub> Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИДК-1 <sub>УК-6</sub> Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ИДК-2 <sub>УК-6</sub> Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИДК-1 <sub>ОПК-5</sub> Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач. ИДК-2 <sub>ОПК-5</sub> Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области. ИДК-3 <sub>ОПК-5</sub> Внедряет результаты научных исследований

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	на предприятиях общественного питания..
ПК-6 Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	ИДК-1.ПК-6. Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС; ИДК-2.ПК-6. Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях.

#### **Наименование тем учебной дисциплины:**

Тема 1. Задачи курса. Наука как предмет деятельности человека

Тема 2. Методология научных исследований.

Тема 3. Методы и приемы научных исследований.

Тема 4. Научный стиль и научная этика

Тема 1. Процесс научного исследования

Тема 2. Организация исследований на уровне магистерской диссертации

### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины М.1.Б.5 Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии**

*(Разработчик: Боровков С.А.)*

#### **Цель учебной дисциплины:**

является формирование у студентов научного подхода к современным инновационным технологиям продукции ресторанного хозяйства на основании изучения современных мировых тенденций и инновационных технологий, которые используются в современной индустрии питания и получения системы знаний по организационным, нормативно-правовым вопросам.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

получение студентами знаний об основных принципах, законах, процессах, используемых при внедрении инновационных технологий продукции общественного питания; приобретение студентами компетенций в области управления качеством продукции и услуг на предприятиях ресторанного хозяйства; формирование понятия об использовании инновационных технологий как главном факторе создания конкурентоспособной продукции; ознакомление с требованиями нормативной документации и профессиональной науки к составляющим деятельности предприятий ресторанного хозяйства; овладение методами управления качеством продукции и услуг в ресторанном хозяйстве; получение знаний по зарубежным технологиям производства продуктов питания, инновационным технологиям продуктов производства питания, принципам и методам управления и контроля деятельности предприятия питания; получение навыков использования научных представлений и знаний в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Оценивает риски и эффективность проекта
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 <sub>УК-3</sub> Организовывает и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели ИДК-2 <sub>УК-3</sub> Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов ИДК-3 <sub>УК-3</sub> Учитывает в своей социальной и

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИДК-1 <sub>ОПК.2</sub> Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению. ИДК-2 <sub>ОПК.2</sub> Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей. ИДК-3 <sub>ОПК.2</sub> Разрабатывает мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.
ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИДК-1 <sub>ОПК.5</sub> Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач. ИДК-2 <sub>ОПК.5</sub> Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области. ИДК-3 <sub>ОПК.5</sub> Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания.
ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИДК-1 <sub>ПК-1</sub> Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей ИДК-2 <sub>ПК-1</sub> Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг
ПК-2 Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	ИДК-1 <sub>ПК-2</sub> Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия ИДК-2 <sub>ПК-2</sub> Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания

#### **Наименование тем учебной дисциплины:**

Тема 1. Понятие о современном высокотехнологичном производстве продуктов питания.

Тема 2. Применение нанотехнологий в пищевой промышленности.

Тема 3. Высокотехнологичные производства молочных продуктов и пищевых жиров

Тема 4. Современные виды и способы обработки пищевых продуктов. Современные виды оборудования заведений ресторанного хозяйства.

Тема 5. Высокотехнологичные производства хлебобулочных изделий. Производство хлебобулочных изделий из замороженного теста. Замороженные овощи, плоды, ягоды.

Тема 6. Высокотехнологичные производства вкусовых продуктов питания. Производство безалкогольного пива.

Тема 7. Высокотехнологичные производства рыбных продуктов питания.

Тема 8. Расширенное изучение инновационного оборудования и аксессуаров для предприятий ресторанного хозяйства

#### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины М.1.Б.6 Научные основы конструирования продуктов питания**

*(Разработчик: Боровков С.А.)*

#### **Цель учебной дисциплины:**

формирование у студентов знаний о химическом составе пищевых систем (сырье, полуфабрикаты, готовые пищевые продукты), его изменениях в ходе технологического процесса под влиянием различных факторов, изучение взаимосвязи структуры и свойств пищевых веществ и пищевую ценность продуктов питания, вредных и посторонних примесей, встречающихся в сырье и готовых продуктах. Ознакомление с химическими основами конструирования пищевых продуктов функционального назначения.

**Задачи учебной дисциплины:**

приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков работы в лабораторных условиях, позволяющих определять, химический состав и пищевую ценность сырья и пищевой продукции функционального назначения, функциональное питание и основные компоненты функционального питания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Вырабатывает стратегию действий в области методологии ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 <sub>УК-3</sub> Организует и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели ИДК-2 <sub>УК-3</sub> Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов ИДК-3 <sub>УК-3</sub> Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИДК-1 <sub>ОПК.2</sub> Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению. ИДК-2 <sub>ОПК.2</sub> Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей. ИДК-3 <sub>ОПК.2</sub> Разрабатывает мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка..
ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИДК-1 <sub>ОПК.5</sub> Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно технологических задач. ИДК-2 <sub>ОПК.5</sub> Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области. ИДК-3 <sub>ОПК.5</sub> Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания..

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИДК-1.ПК-1. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей ИДК-2.ПК-1 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг
ПК-2 Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	ИДК-1.ПК-2. Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия ИДК-2.ПК-2. Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания

#### **Наименование тем учебной дисциплины:**

Тема 1. Оценка сбалансированности продуктов питания

Тема 2. Классические и инновационные источники эссенциальных компонентов в пищевых продуктах.

Тема 3. Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов.

Тема 4. Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания.

Тема 5. Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания.

Тема 6. Моделирование биологической ценности пищевых продуктов.

Тема 7. Конструирование пищевых продуктов с заданными функциональными свойствами.

Тема 8. Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептур продуктов питания.

Тема 9. Моделирование рецептур продуктов питания и их комплексная оценка качества.

### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины М.1.Б.7 «Современные методы исследований сырья и продуктов питания»**

*(Разработчик: Ищенко А.В.)*

#### **Цель учебной дисциплины:**

формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества продовольственного сырья и продуктов питания; ознакомить обучающихся с современными органолептическими и инструментальными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

снабдить обучающихся знаниями и привить им умения пользоваться современными органолептическими и инструментальными методами контроля качества продуктов питания, которые применяются в пищевой промышленности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1.УК-1 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки ИДК-2.УК-1 Вырабатывает стратегию действий в области методологии ИДК-3.УК-1 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований ИДК-4.УК-1 Осуществляет организацию инновационной

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИДК-1 <sub>ОПК.4</sub> Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения. ИДК-2 <sub>ОПК.4</sub> Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач. ИДК-3 <sub>ОПК.4</sub> Использует методы моделирования проектировании продукции общественного питания.
ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИДК-1 <sub>ПК-1</sub> . Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей ИДК-2 <sub>ПК-1</sub> Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг
ПК-5 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ИДК-1 <sub>ПК-5</sub> Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ИДК-2 <sub>ПК-5</sub> Владеет методами научных исследований; ИДК-3 <sub>ПК-5</sub> Способен организовать научно-исследовательский процесс
ПК-9 Способен применять дистанционные технологии повышения квалификации персонала предприятий общественного питания	ИДК-1 <sub>ПК-5</sub> Демонстрирует навыки проведения анализа дистанционных технологий повышения квалификации персонала. ИДК-2 <sub>ПК-5</sub> Демонстрирует умение проводить анализ материально-технических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий общественного питания в регионах за счет использования дистанционных технологий.

#### **Наименование тем учебной дисциплины:**

Тема 1. Методы органолептического анализа.

Тема 2. Условия проведения органолептического анализа.

Тема 3. Гравиметрический метод анализа и условия его проведения

Тема 4. Титриметрический метод анализа и условия его проведения

Тема 5. Расчеты в гравиметрии и титриметрии и применение в пищевой промышленности.

Тема 6. Оптические методы контроля пищевой продукции

Тема 7. Электрохимические методы контроля пищевой продукции

Тема 8. Хроматографические методы контроля пищевой продукции

Тема 9. Методы контроля качества продукции растительного происхождения

Тема 10. Методы контроля качества продукции животного происхождения

### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины М.1.Б.8 «Охрана труда в отрасли»**

(Разработчик: Ржесик К.А.)

#### **Цель учебной дисциплины:**

обучение студентов, будущих руководителей и организаторов в сфере управления методам обеспечения безопасности, сохранения здоровья и трудоспособности человека в процессе труда на предприятиях, в учреждениях, организациях, особенностях этих мероприятий для рабочего места именно этой отрасли.



### Задачи учебной дисциплины:

ознакомление с основными положениями трудового законодательства, особенностями управления охраной труда на предприятиях и учреждениях, предоставление знаний, освещающих вопросы производственной санитарии в структурных подразделениях, способов нормализации санитарно-гигиенических условий труда, методов и способов обеспечения безопасности производственного оборудования и производственных процессов, пожарной безопасности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Вырабатывает стратегию действий в области методологии ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИДК-1 <sub>ОПК.2</sub> Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению. ИДК-2 <sub>ОПК.2</sub> Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей. ИДК-3 <sub>ОПК.2</sub> Разрабатывает мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.
ПК-9 Способен применять дистанционные технологии повышения квалификации персонала предприятий общественного питания	ИДК-1 <sub>ПК-5</sub> Демонстрирует навыки проведения анализа дистанционных технологий повышения квалификации персонала. ИДК-2 <sub>ПК-5</sub> Демонстрирует умение проводить анализ материально-технических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий общественного питания в регионах за счет использования дистанционных технологий.

### Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Цель, задания курса. Предмет. Структура курса «Охрана труда в отрасли». Законы, стандарты, правила и нормы по охране труда в отрасли.

Тема 2. Система управления охраной труда на предприятиях и учреждениях соответствующей отрасли.

Тема 3. Надзор и контроль за охраной труда в учреждениях.

Тема 4. Микроклиматические условия на рабочем месте специалиста. Вредные вещества и излучения.

Тема 5. Шум и вибрация как профессиональные вредные факторы.

Тема 6. Требования охраны труда к освещению помещений соответствующих рабочих мест.

Тема 7. Обеспечение безопасности производственного оборудования и технологических процессов.

Тема 8. Обеспечение безопасности производственных процессов на предприятиях и на соответствующих рабочих местах.

Тема 9. Пожарный надзор в государстве.

Тема 10. Классификация помещений, сооружений по взрывоопасности, пожарной опасности и огнестойкостью. Эвакуация людей при пожарах.

Тема 11. Средства тушения и выявления пожаров.

**ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины М.1.В.1 «Экономика и организация предпринимательской деятельности»**

(Разработчик: Рославцева Е.А.)

**Цель учебной дисциплины:**

изучение системы современного бизнеса, развития предпринимательства в Донецкой Народной Республике, организационно-правовых форм предпринимательства, изучение конкурентной борьбы в условиях развитого рынка.

**Задачи учебной дисциплины:**

изучение видов современных рынков, изучение видов конкурентной борьбы, рассмотрение основных организационно-правовых форм, рассмотрение основных коммерческих сделок, умение составлять бизнес-план предприятия, решение задач на определение эластичности рынка

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Оценивает риски и эффективность проекта
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-1 <sub>УК-4</sub> . Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия. ИДК-2 <sub>УК-4</sub> Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные
ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИДК-1 <sub>ПК-4</sub> . Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов ИДК-2 <sub>ПК-4</sub> . Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом

**Наименование тем учебной дисциплины:**

Тема 1. Содержание предпринимательской деятельности.

Тема 2. Внутрифирменное предпринимательство.

Тема 3. Маркетинг как инструментарий предпринимательства.

Тема 4. Организационные формы предпринимательской деятельности.

Тема 5. Организация взаимодействия властных и предпринимательских структур.

Тема 6. Формирование и распределения доходов и прибыли в предпринимательской деятельности.

Тема 7. Инвестиционная деятельность в предпринимательской деятельности.

Тема 8. Оценка эффективности предпринимательской деятельности.

Тема 9. Предпринимательские риски.

Тема 10. Оценка рисков в предпринимательской деятельности.

**ПРОГРАММА**

**учебной дисциплины М.1.В.2 «Иностранный язык профессиональной направленности»**

*(Разработчик: Мелитаури Л.Н.)*

**Цель учебной дисциплины:**

овладение обучающимися коммуникативной компетенцией, которая позволяет пользоваться иностранным языком в различных сферах повседневной общекультурной деятельности, научной и практической работе, в общении с иностранными партнерами, для целей самообразования и т.д. Освоение курса должно также способствовать и реализации образовательных и воспитательных целей, формированию мировоззренческой позиции, воспитанию культуры, терпимости и уважения к духовным ценностям своей страны, а также других стран и народов.

**Задачи учебной дисциплины:**

проведение вводно-фонетического курса, расширение лексического запаса и закрепление знаний базовой грамматики изучаемого иностранного языка; формирование устойчивых рецептивных, и продуктивных умений, работа над автоматизацией навыков основных видов речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование); совершенствование навыков монологической и диалогической речи, а также различных видов чтения (изучающего, просмотрового, поискового и т.д.)

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-1 <sub>ук-4</sub> . Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия. ИДК-2 <sub>ук-4</sub> Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные
ПК-9 Способен применять дистанционные технологии повышения квалификации персонала предприятий общественного питания	ИДК-1 <sub>пк-5</sub> Демонстрирует навыки проведения анализа дистанционных технологий повышения квалификации персонала. ИДК-2 <sub>пк-5</sub> Демонстрирует умение проводить анализ материально-технических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий общественного питания в регионах за счет использования дистанционных технологий.

**Наименование тем учебной дисциплины:**

- Тема 1. Иностранные языки в моей жизни. Существительное. Местоимение. Глаголы быть, иметь.
- Тема 2. Мой университет. Виды вопросов.
- Тема 3. О себе, моя семья. Словообразование.
- Тема 4. Научно-технический прогресс XXI века. Simple Tenses.
- Тема 5. Моя специальность. Continuous Tenses.
- Тема 6. Система профессионального образования в нашей стране. Perfect Tenses.
- Тема 7. Экологическая ситуация в наше время. Степени сравнения прилагательных.
- Тема 8. Будущее развитие технологий. Числительное.
- Тема 9. Новые технологии в сфере питания. Польза и риски. Местоимения.
- Тема 10. Географическое положение, климат и население нашего края. Времена глаголов.
- Тема 11. Донецк - столица Донбасса. Времена глаголов.
- Тема 12. Славянская кухня. Времена глаголов.
- Тема 13. Национальные особенности приготовления пищи. Времена глаголов.
- Тема 14. Французская кухня. Времена глаголов.
- Тема 15. Британская кухня. Времена глаголов.
- Тема 16. Еда в Америке. Времена глаголов.
- Тема 17. Национальные кухни разных стран. Времена глаголов.
- Тема 18. Пищевая индустрия. Времена глаголов.

- Тема 19. Ресторан и его деятельность. Времена глаголов.  
 Тема 20. В ресторане. Времена глаголов.  
 Тема 21. Персонал ресторана. Времена глаголов.  
 Тема 22. Столовый этикет. Общее понятие страдательного залога.  
 Тема 23. Сервировка стола. Способы перевода страдательного залога.  
 Тема 24. Организация кухни. Трудности перевода страдательного залога.  
 Тема 25. Приготовление пищи. Прилагательное. Словообразование.  
 Тема 26. Современные способы приготовления пищи. Числительное. Словообразование.  
 Тема 27. Особенности национальной кухни. Местоимение. Словообразование.

### ПРОГРАММА

#### **учебной дисциплины М.1.В.3. «Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве»**

(Разработчики: Шеринёва А.В.)

#### **Цель учебной дисциплины:**

формирование у обучающихся целостной системы знаний об информационных технологиях в научных исследованиях, позволяющие использовать в исследованиях системы поддержки принятия решений, сетевые ресурсы и базы знаний для анализа и обобщения результатов научных исследований на основе междисциплинарных подходов.

**Задачи учебной дисциплины:** изучение теоретических основ информационных технологий и приобретение навыков использования прикладных систем обработки данных, поисковых систем, формирования информационных ресурсов в ходе исследования предметной области.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1. Способен применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ИДК-1 <sub>ПК-1</sub> Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья. ИДК-2 <sub>ПК-1</sub> Использует знания математического моделирования для оптимизации технологических процессов. ИДК-3 <sub>ПК-1</sub> Владеть инструментальными средствами и математическими методами обработки экспериментальных данных.
ПК-2. Способен использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания	ИДК-1 <sub>ПК-2</sub> Использует информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья. ИДК-2 <sub>ПК-2</sub> Применяет методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых программных продуктов. ИДК-3 <sub>ПК-2</sub> Осуществляет анализ и обоснование результатов расчетов, необходимых для управления предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья на базе прикладного программного обеспечения.

#### **Наименование тем учебной дисциплины:**

- Тема 1. Технология использования информационно-поисковых систем для формирования информационных ресурсов предметной области.  
 Тема 2. Технология использования электронных информационно-библиотечных систем в научных исследованиях.  
 Тема 3. Визуализация результатов научного исследования с применением программного обеспечения прикладного уровня.

Тема 4. Инструментальные средства реализации трендовых моделей показателей предметной области научного исследования.

Тема 5. Информационные технологии прогнозирования динамики показателей предметной области научного исследования.

Тема 6. Инструментальные средства для реализации казуальных методов прогнозирования показателей предметной области научного исследования.

Тема 7. Информационные технологии для решения задач оптимизации пищевых производств.

Тема 8. Создание и ресурсное планирование проекта производственной, финансовой и инвестиционной деятельности предприятий пищевой промышленности в среде Microsoft Project.

Тема 9. Инструментальные средства визуализации результатов реализации проекта в среде Microsoft Project.

## ПРОГРАММА

### учебной дисциплины М.1.В.4 «Договорное право»

(Разработчик: Кондратьев В. А.)

#### Цель учебной дисциплины:

дать систему знаний по договорному праву; формирование навыков применения правовых знаний в организации предпринимательской деятельности и хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

#### Задачи учебной дисциплины:

изучить основные понятия и категории договорного права; получить основные знания нормативных актов законодательства, регулирующего договорные отношения в предпринимательской деятельности в сфере общественного питания; приобрести навыки установления договорных отношений в процессе организации и осуществления хозяйственной деятельности в сфере общественного питания; воспитание у студентов высокой правовой культуры и правосознания, уважения и неукоснительного соблюдения законов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1УК-1 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки ИДК-2УК-1 Вырабатывает стратегию действий в области методологии ИДК-3УК-1 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований ИДК-4УК-1 Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода
ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИДК-1.пк-3. Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности ИДК-2.пк-3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности

#### Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Обязательственное право и обязательства.

Тема 2. Гражданско-правовой договор.

Тема 3. Ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение обязательств.

Тема 4. Договоры о переходе права собственности на имущество.

Тема 5. Договоры о передаче права пользования имуществом, о выполнении работ.

Тема 6. Договоры об оказании финансовых, юридических и финансовых услуг. Совместная деятельность.

Тема 7. Обязательства, возникающие вследствие причинения вреда.

Тема 8. Обязательства, возникающие вследствие спасения коллективного и государственного имущества.

Тема 9. Обязательства, возникающие в связи с безосновательным приобретением или хранением имущества.

**ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины М.1.В.5 «Психология межличностных отношений»**  
(Разработчи: Сухина И.Г.)

**Цель учебной дисциплины:**

сформировать целостное представление о сложности психической жизни человека, понимание социально-психической сущности личности, социальных факторов психического развития. Раскрыть индивидуальные и социально-психологические особенности человека для формирования коммуникативных и интерактивных способностей, для понимания поведения индивидов и групп.

**Задачи учебной дисциплины:**

изучение объективных психологических закономерностей, психических процессов, психологических свойств личности и психологических особенностей деятельности человека. Изучение качественных (структурных) особенностей психических процессов, как отражений объективной действительности. Анализ становления и развития психических явлений в связи с обусловленностью психики объективными условиями жизни и деятельности человека. Изучение физиологических механизмов, лежащих в основе психических процессов, раскрыть свойства, особенности и закономерности психики и человеческого сознания. Содействие внедрению психологических знаний в практику жизни и деятельности людей.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1 <sub>УК.5</sub> Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии; ИДК-2 <sub>УК.5</sub> Учитывает разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИДК-1 <sub>УК.6</sub> Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ИДК-2 <sub>УК.6</sub> Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

**Наименование тем учебной дисциплины:**

Тема 1. Психология как наука. Психология общения.

Тема 2. Средства общения.

Тема 3. Свойства личности, влияющие на эффективность общения.

Тема 4. Формы воздействия (влияния) на партнеров общения.

- Тема 5. Деловое и манипулятивное общение.  
 Тема 6. Восприятие и понимание в процессе общения.  
 Тема 7. Межличностные отношения и их классификация.  
 Тема 8. Взаимодействие в группе.  
 Тема 9. Психология конфликтов.

**ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины М.1.В.5 «Современные проблемы науки и техники»**  
*(Разработчик: Сухина И.Г.)*

**Цель учебной дисциплины:**

предоставить магистрам знание и понимание сущности науки как целостного социокультурного феномена, формы духовного производства и общественного сознания в ее становлении, историческом развитии и современном состоянии (в связи с НТП и НТР), включая особенности и возможности научного познания; а также знание и понимание сущности техники как социокультурного феномена в его становлении, развитии, современном состоянии и влиянии (в связи с НТП и НТР). Соответственно – подготовка магистров к освоению научной культуры, системы знаний, умений и навыков в области организации и проведения научно-исследовательской деятельности.

**Задачи учебной дисциплины:**

обеспечение освоения магистрами мировоззренческих, теоретико- методологических и практических оснований научно-исследовательской деятельности; - содействие выработке у магистров культуры научно-ориентированного мышления; содействие у магистров человеческих качеств, необходимых научному работнику; предоставление магистрам и соответствующее усвоение ими специальных знаний: о науке как целостном социокультурном феномене, форме духовного производства и общественного сознания; о специфике естественных, технических и гуманитарных наук, присущей им классификации; о философских основаниях науки; об истории становления и развития науки в связи с НТП и НТР; о предмете, круге проблем, функциях и значении философии науки и философии техники; о научной рациональности и научной картине мира; о специфике научного познания/научно-исследовательской деятельности; о гносеологических возможностях научного познания, в том числе в области естественных, технических и гуманитарных наук; о методологии научного познания, ее специфике, в том числе в области естественных, технических и гуманитарных наук.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИДК-1 <sub>УК.6</sub> Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ИДК-2 <sub>УК.6</sub> Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
ПК-5 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно- исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ИДК-1. <sub>ПК-5</sub> Решает научно- исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ИДК-2. <sub>ПК-5</sub> Владеет методами научных исследований; ИДК-3. <sub>ПК-5</sub> Способен организовать научно-исследовательский процесс

**Наименование тем учебной дисциплины:**

- Тема 1. Наука как феномен и предмет философии/философии науки.  
 Тема 2. Научное познание как форма деятельности.  
 Тема 3. Методология научного познания.

- Тема 4. Научная рациональность и научная картина мира.  
 Тема 5. Позитивизм и его течения как современная философия науки.  
 Тема 6. Естественные науки: понятие, специфика, классификация.  
 Тема 7. Технические науки: понятие, специфика, классификация.  
 Тема 8. Наука как теоретико-практическая основа научно-технического прогресса.  
 Тема 9. Техника как феномен и предмет философии/философии техники.

**ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины М.1.В.6 Математико-статистические методы исследований и системный анализ**  
*(Разработчик Корнийчук В.Г.)*

**Цель учебной дисциплины:**

формирование у студентов знаний по математико-статистическим методам исследований технологических процессов производства пищевых продуктов.

**Задачи учебной дисциплины:**

изучение основных методов моделирования, приобретение навыков использования моделей при создании и модификации процессов и аппаратов пищевых производств, использованию методологии системного анализа.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 <sub>УК-3</sub> Организует и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели ИДК-2 <sub>УК-3</sub> Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов ИДК-3 <sub>УК-3</sub> Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/ взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-1 <sub>УК-4</sub> . Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия. ИДК-2 <sub>УК-4</sub> Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные

**Наименование тем учебной дисциплины:**

- Тема 1. Системный анализ процессов пищевых технологий.  
 Тема 2. Создание математических моделей на базе системного анализа.  
 Тема 3. Математические модели основных процессов пищевых технологий.  
 Тема 4. Статистические математические модели.  
 Тема 5. Корреляционный анализ.  
 Тема 6. Регрессионный анализ.  
 Тема 7. Факторный анализ.  
 Тема 8. Пассивный эксперимент.  
 Тема 9. Активный эксперимент.

**ПРОГРАММА**



**учебной дисциплины М.1.В.6 «Статистическая обработка экспериментальных данных»**

*(Разработчик Корнийчук В.Г.)*

**Цель учебной дисциплины:**

формирование у студентов знаний по моделированию и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов.

**Задачи учебной дисциплины:**

изучение основных методов моделирования и оптимизации, приобретение навыков использования моделей при создании и модификации процессов и аппаратов пищевых производств.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-1 <sub>УК-4</sub> . Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия. ИДК-2 <sub>УК-4</sub> Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные
ПК-1. Способен применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ИДК-1 <sub>ПК-1</sub> Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья. ИДК-2 <sub>ПК-1</sub> Использует знания математического моделирования для оптимизации технологических процессов. ИДК-3 <sub>ПК-1</sub> Владеть инструментальными средствами и математическими методами обработки экспериментальных данных.
ПК-2. Способен использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания	ИДК-1 <sub>ПК-2</sub> Использует информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья. ИДК-2 <sub>ПК-2</sub> Применяет методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых программных продуктов. ИДК-3 <sub>ПК-2</sub> Осуществляет анализ и обоснование результатов расчетов, необходимых для управления предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья на базе прикладного программного обеспечения.

**Наименование тем учебной дисциплины:**

Тема 1. Определение статистических характеристик.

Тема 2. Выборка и выборочные функции.

Тема 3. Ошибка оценивания.

Тема 4. Регрессионный анализ.

Тема 5. Корреляционный анализ.

Тема 6 Факторный анализ.

Тема 7. Статистический анализ точности.

Тема 8. Пассивный эксперимент.

Тема 9. Активный эксперимент.

**ПРОГРАММА**

**учебной дисциплины М.1.В.7 «Технология специальных продуктов»**

*(Разработчик: Османова Ю.В.)*

**Цель учебной дисциплины:**

расширение и углубление у обучающихся знаний современного состояния и перспектив развития основных направлений и методических подходов в технологии специализированных продуктов питания; освоения студентами теоретических, практических навыков и реализации их при конструировании новых специализированных продуктов питания; изучения методологии применения новейших достижений техники и технологии специализированных продуктов питания в своей научно-исследовательской деятельности; ознакомления с технологиями продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства специализированных продуктов питания; изучения методологии разработки ассортимента продукции питания различного назначения, организации и реализации ее выработки в производственных условиях.

**Задачи учебной дисциплины:**

ознакомление с основными направлениями и методическими подходами в технологии специализированных продуктов питания; изучение классификации специализированных продуктов питания; совершенствование существующих и разработка специализированных продуктов пищевых продуктов на основе последних достижений науки и техники; ознакомление с особенностями геродиетического питания и технологии специализированных продуктов для пожилых людей; изучение особенностей питания и технологии специализированных продуктов для спортсменов; ознакомление особенностей питания и технологии специализированных продуктов для детей различных возрастных групп; изучение особенностей технологии пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического назначения; ознакомление особенностей питания и технологии специализированных продуктов для беременных и кормящих женщин; изучение основных терминов и определений в соответствии с ТР ТС 021/2011, ТР ТС 027/2012.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий в области научных исследований. ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода.
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла. ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Оценивает риски и эффективность проекта.
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 <sub>УК-3</sub> Организует и руководит работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели. ИДК-2 <sub>УК-3</sub> Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов. ИДК-3 <sub>УК-3</sub> Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.

**Наименование тем учебной дисциплины:**

Тема 1. Политика государства в области питания населения. Пищевой статус – существующие проблемы и пути их решения. Классификация специализированных пищевых продуктов. Термины и определения в соответствии с ТР ТС 021/2011, ТР ТС 027/2012.

Тема 2. Современные подходы к созданию специализированных продуктов питания. Обогащенная пищевая продукция. Эссенциальные факторы питания, незаменимые пищевые нутриенты, биологически активные добавки.

Тема 3. Требования, предъявляемые к продовольственному сырью, процессам производства и хранения для производства специализированных продуктов питания, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания. Требования безопасности к отдельным видам специализированной пищевой продукции.

Тема 4. Особенности геродиетического питания и технологии специализированных продуктов для пожилых людей.

Тема 5. Особенности питания и технологии специализированных продуктов для спортсменов.

Тема 6. Особенности питания и технологии специализированных продуктов для детей различных возрастных групп.

Тема 7. Особенности технологии пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического назначения.

Тема 8. Особенности питания и технологии специализированных продуктов для беременных и кормящих женщин.

Тема 9. Особенности питания и технологии специализированных продуктов людей, страдающих различными заболеваниями.

## ПРОГРАММА

### **учебной дисциплины М.1.В.8 «Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания»**

*(Разработчик: Кравченко Н.В.)*

#### **Цель учебной дисциплины:**

приобретение знаний основ безопасности пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа физико-химических, микробиологических и биохимических процессов производства продуктов питания, освоение обучающимися теоретических знаний, методов контроля качества пищевой продукции.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

изучить нормативно-правовые акты, обеспечивающие переработку сырья животного и растительного происхождения; изучить современные методы контроля сырья. Овладеть практическими навыками применения методов математического анализа и моделирования, овладеть практическими навыками теоретического и экспериментального исследования; обработки текущей производственной информации и использование данных в управлении качеством продукции; организации и проведение контроля ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки
	ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Вырабатывает стратегию действий в области методологии
	ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований
	ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода

ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИДК-1.пк-4. Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов ИДК-2.пк-4. Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом
---	---

**Наименование тем учебной дисциплины:**

Тема 1. Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки.

Тема 2. Классификация вредных компонентов пищи и базисные регламенты оценки безопасности пищевой продукции.

Тема 3. Понятие и классификация ксенобиотиков.

Тема 4. Контаминация пищевых продуктов ксенобиотиками и их влияние на здоровье человека.

Тема 5. Современные концепции питания в условиях вредного влияния экологических факторов.

Тема 6. Диетические добавки как «пищевая поддержка» здоровья населения.

**ПРОГРАММА**

**учебной дисциплины М.1.В.9 «Стратегический менеджмент в предприятиях ресторанного хозяйства»**

(Разработчик: Дегтярева Я.В.)

**Цель учебной дисциплины:**

состоит в формировании у обучающихся системы специальных знаний и практических навыков по стратегическому управлению, разработки и реализации стратегии предприятий в условиях нестабильности внешней среды.

**Задачи учебной дисциплины:**

ознакомить обучающихся с терминологией, понятийным аппаратом стратегического менеджмента; вооружить обучающихся системой знаний в области теоретических, методических, информационных основ стратегического управления; обеспечить усвоение обучающимися методического инструментария стратегического менеджмента; обеспечить выработку умений и навыков внедрения и использования стратегического менеджмента в практике деятельности предприятий.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Вырабатывает стратегию действий в области методологии ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода
ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИДК-1.пк-3. Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности ИДК-2.пк-3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности
ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИДК-1.пк-4. Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов ИДК-2.пк-4. Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом

### Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Стратегический менеджмент: история развития и особенности в современных условиях
- Тема 2. Стратегия как системный подход к управлению перспективным развитием предприятия
- Тема 3. Модели и системы стратегического управления
- Тема 4. Стратегическое планирование в системе стратегического управления предприятием
- Тема 5. SWOT-анализ и конкурентный анализ в процессе стратегического управления
- Тема 6. Анализ портфеля сфер бизнеса: этапы и инструменты
- Тема 7. Организация стратегического управления на предприятии
- Тема 8. Управление реализацией стратегии

### ПРОГРАММА

#### учебной дисциплины Б.1.В.10 «Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях»

(Разработчик: Крылова Л.В.)

#### Цель учебной дисциплины:

сформировать у студентов представление о понятиях инновация, инновационная деятельность, инновационные процессы, определить место данных понятий в ресторанном бизнесе; формирование у студентов комплекса знаний по вопросам инновационных технологий в сфере ресторанного хозяйства в современных условиях; расширение и углубление у студентов знаний об организации работы ресторана и процесса обслуживания, необходимых для их практической работы; создание системы знаний об особенностях и динамике трансформации форматов предприятий ресторанного хозяйства в соответствии с изменениями ресторанного бизнеса.

#### Задачи учебной дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации ресторанного хозяйства; практическая подготовка студентов по обслуживанию потребителей в разноформатных типах предприятий; научить решать проблемные ситуации в процессе выполнения функции обслуживания; ознакомление с инновационными формами обслуживания и формами предоставления профессиональных услуг в заведениях ресторанного хозяйства.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Вырабатывает стратегию действий в области методологии ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода
ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	ИДК-1 <sub>ПК-8</sub> . Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий; ИДК-2 <sub>ПК-8</sub> . Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг

#### Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.
- Тема 2. Прогнозирование и планирование нововведений на уровне предприятий ресторанного хозяйства.
- Тема 3. Понятие жизненного цикла инновации и инновационного процесса.

- Тема 4. Современные форматы предприятий ресторанного хозяйства.  
 Тема 5. Особенности создания меню для предприятий ресторанного хозяйства современных форматов.  
 Тема 6. Характеристика мероприятий формата «гала-ивент» и опыт их внедрения в отечественной и мировой практике ресторанного хозяйства.  
 Тема 7. Особенности организации выездных услуг барменов (кейтеринг-бар).  
 Тема 8. Инновационные стандарты обслуживания.  
 Тема 9. Современные профессии в сфере ресторанного бизнеса.

**ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины «М.1.В.11 Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании»**  
*(Разработчик: Палий Н.С.)*

**Цель учебной дисциплины:**

предполагает формирование у обучающихся компетенций в области разработки бизнес-стратегий, бизнес-планирования, адаптированных для применения в сфере общественного питания и умения применять их на практике для принятия экономических и управленческих решений при организации деятельности предприятий общественного питания.

**Задачи учебной дисциплины:**

изучение сущности, целей, логики и методологии разработки бизнес-плана; детальная разработка структуры бизнес-плана; использование наиболее распространенных подходов к составлению бизнес-плана; применение бизнес-плана как надежного финансово-экономического инструмента для развития современного бизнеса.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Оценивает риски и эффективность проекта
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 <sub>УК-3</sub> Организует работу команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели ИДК-2 <sub>УК-3</sub> Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов ИДК-3 <sub>УК-3</sub> Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/ взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.
ПК-4. Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИДК-1 <sub>ПК-4</sub> Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов ИДК-2 <sub>ПК-4</sub> Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом
ПК-6. Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	ИДК-1 <sub>ПК-6</sub> Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС; ИДК-2 <sub>ПК-6</sub> Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях.

**Наименование тем учебной дисциплины:**

- Тема 1. Теоретические основы бизнес-планирования.  
 Тема 2. Особенности современных бизнес-процессов.  
 Тема 3. План маркетинга.

- Тема 4. Методы оценки эффективности инвестиций.  
 Тема 5. Управление бизнес-проектами.  
 Тема 6. Развитие стартап-проектов.  
 Тема 7. Программы лояльности.  
 Тема 8. Модели развития бизнеса.

### ПРОГРАММА

#### **учебной дисциплины М.1.В.12 «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)»**

(Разработчик: Владимиров С.В.)

#### **Цель учебной дисциплины:**

формирование системы теоретических знаний и практических навыков в отрасли автоматизированного моделирования предприятий общественного питания.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

подготовка будущих специалистов профессионально принимать участие в разработке проектов новых предприятий ресторанного хозяйства, проводить экспертизу и оценку качества проектных решений действующих предприятий, разрабатывать современные мероприятия по их усовершенствованию, обосновывать и принимать решение относительно необходимости разработки и внедрения новаций в заведениях ресторанного хозяйства.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Оценивает риски и эффективность проекта
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	ИДК-1 <sub>ПК-7</sub> . Использует программные продукты в области проектирования; ИДК-2 <sub>ПК-7</sub> . Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3 <sub>ПК-7</sub> . Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла
ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	ИДК-1 <sub>ПК-8</sub> . Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий; ИДК-2 <sub>ПК-8</sub> . Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг

#### **Наименование тем учебной дисциплины:**

- Тема 1. Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства  
 Тема 2. Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения  
 Тема 3. Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции  
 Тема 4. Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны Смысловой модуль  
 Тема 5. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства.

### ПРОГРАММА

#### **М.1.В.13 «Диетология и диетотерапия»**

(Разработчик: Владимиров С.В.)

#### **Цель учебной дисциплины:**

формирование является ознакомление студентов с современными физиологически обоснованными подходами в диетотерапии, изучение терапевтических эффектов действия различных нутриентов при различных видах патологии, приобретение практических навыков разработки диет.

**Задачи учебной дисциплины:**

предоставление студентам теоретических знаний и практических умений по применению современных видов диетотерапии при различных заболеваниях и разработка диет для профилактики заболеваний.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства общественного питания и услуг как объект управления	ИДК-1 <sub>ПК-1</sub> . Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей ИДК-2 <sub>ПК-1</sub> Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг

**Наименование тем учебной дисциплины:**

- Тема 1. Научные основы диетического питания.
- Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.
- Тема 3. Характеристика и назначение диет.
- Тема 4. Технологии блюд для диетического питания.
- Тема 5. Лечебно-профилактические рационы.
- Тема 6. Альтернативные виды питания.

**ПРОГРАММА**

**М.1.В.13 «Гигиена и экспертиза кулинарной продукции»**

*(Разработчик: Милохова Т.А.)*

**Цель учебной дисциплины:**

освоение дисциплины «Гигиена и экспертиза кулинарной продукции» является формирование у студентов навыков организации безопасного для здоровья человека питания, профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, проведения санитарной экспертизы продуктов питания, предупредительного и текущего санитарно-эпидемиологического надзора.

**Задачи учебной дисциплины:**

научить студентов использовать знания санитарного законодательства для рациональной организации технологического процесса, предупреждению возникновения пищевых отравлений и инфекционных заболеваний; ознакомить студентов с научно обоснованными санитарно-гигиеническими требованиями к факторам внешней среды, размещению, планированию и содержанию предприятий ресторанного хозяйства, а также санитарному надзору за деятельностью предприятий ресторанного хозяйства, научить их самостоятельно работать с соответствующей санитарной документацией; довести будущим специалистам области важность соблюдения поточности производства, соблюдению санитарного режима и личной гигиены для сохранения здоровья персонала и потребителей; научить методике проведения экспертизы готовой кулинарной продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в



<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	области методологии и истории науки ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Вырабатывает стратегию действий в области методологии ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода
ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИДК-1. <sub>ПК-1</sub> . Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей ИДК-2. <sub>ПК-1</sub> Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг
ПК-2 Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	ИДК-1. <sub>ПК-2</sub> . Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия ИДК-2. <sub>ПК-2</sub> . Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания

#### **Наименование тем учебной дисциплины:**

Тема 1. Органы и службы Государственного санитарного надзора Донецкой Народной Республики. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства.

Тема 2. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства.

Тема 3. Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. Микробиологический контроль пищевых продуктов.

Тема 4. Санитарно-эпидемиологическая оценка продуктов животного происхождения.

Тема 5. Санитарно-эпидемиологическая оценка продуктов растительного происхождения.

Тема 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка готовой кулинарной продукции.

Тема 7. Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллез и их профилактика.

Тема 8. Понятие "Пищевые отравления" и их классификация. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами Условия, необходимые для возникновения, бактериальных пищевых отравлений. Пищевые токсикозы. Причины возникновения ботулизма и его профилактика. Стафилококковые токсикозы и их профилактика. Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения. Микотоксикозы и их профилактика.

Тема 9. Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях, их профилактика. Отравление примесями химических веществ к пищевым продуктам, их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.

Тема 10 Санитарно-гигиенические требования к организации складской группы помещений, производственным цехам предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 11. Санитарные требования к реализации и хранению кулинарной продукции предприятий ресторанного хозяйства.

**ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины М.1.В.14 «Математическое моделирование производства пищевых продуктов»**

(Разработчик: Корнийчук В.Г.)

**Цель учебной дисциплины:**

формирование у студентов знаний по математическому моделированию производства продуктов питания.

**Задачи учебной дисциплины:**

изучение основных методов моделирования производства продуктов питания, приобретение навыков использования моделей при создании и модификации производства и рецептур пищевых продуктов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Оценивает риски и эффективность проекта

**Наименование тем учебной дисциплины:**

Тема 1. Моделирование рецептур и пищевых технологий.

Тема 2. Оценка качества продукции и технологии.

Тема 3. Анализ и математическое моделирование пищевых технологий.

Тема 4. Математическое моделирование рецептур и функционально-технологических свойств пищевых продуктов: модель, эксперимент, реализация.

Тема 5. Прикладные математические модели функционально- технологических свойств рецептур пищевых продуктов

Тема 6. Прикладное моделирование технологий составления рецептур пищевых продуктов. Экспериментальное исследование моделей рецептур и пищевых технологий.

Тема 7. Балльная оценка качества продуктов.

Тема 8. Алгебраический подход к обработке оценок органолептических показателей качества продуктов.

Тема 9. Нечеткие меры сходства образца и эталона.

**ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины М.1.В.14 «Математическое моделирование технологических процессов пищевых продуктов»**

(Разработчик: Корнийчук В.Г.)

**Цель учебной дисциплины:**

формирование у обучающихся знаний по моделированию и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов.

**Задачи учебной дисциплины:**

изучение основных методов моделирования и оптимизации, приобретение навыков использования моделей при создании и модификации процессов и аппаратов пищевых производств.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Оценивает риски и эффективность проекта

### Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Методы исследования и анализа процессов. Классификация моделей процессов.  
Тема 2. Основы теории подобия. Теоремы подобия.  
Тема 3. Предварительный эксперимент. Оценки характеристик переменных объекта исследований.  
Тема 4. Математическое моделирование. Основные направления построения математических моделей процессов.  
Тема 5. Построение математических моделей процессов на базе фундаментальных законов.  
Тема 6. Математические модели производства пищевых продуктов.  
Тема 7. Статистические модели процессов на основе пассивного эксперимента.  
Тема 8. Статистические модели процессов на основе активного эксперимента.  
Тема 9. Оптимизация процессов производства пищевых продуктов.

### ПРОГРАММА

#### учебной дисциплины М.4.1 «Стратегический маркетинг в ресторанном хозяйстве»

(Разработчики: Кривонос А.А.)

**Цель учебной дисциплины:** предоставление будущим специалистам по гостинично-ресторанному делу теоретических знаний и практических навыков стратегического анализа условий конкуренции, оценки перспектив конкурентного рынка, методологии и методики обоснования и выбора оптимально эффективных глобальных и функциональных стратегий маркетинга, направленных на достижение стратегических маркетинговых целей предприятия гостинично-ресторанного сектора с учетом рыночных требований и его возможностей.

**Задачи учебной дисциплины:** ознакомление с методологией и методикой оценки внешней и внутренней среды предприятия гостинично-ресторанного сектора; получения представления об основах стратегического управления в изменяющейся среде; получение навыков применения инструментов стратегического анализа и планирования, наиболее употребляемые; интегрирования деятельности всех структурных подразделений и служб предприятия в области эффективного управления его конкурентоспособностью в долгосрочной перспективе.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 <sub>ук-3</sub> Организует и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели ИДК-2 <sub>ук-3</sub> Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов ИДК-3 <sub>ук-3</sub> Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/ взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.
ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИДК-1 <sub>пк-4</sub> . Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов ИДК-2 <sub>пк-4</sub> . Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом

### Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Сущность и сфера стратегического маркетинга, его место в структуре управления предприятиями сервиса.  
Тема 2. Маркетинговая стратегическая сегментация и бизнес-позиционирование на рынке услуг

- Тема 3. Анализ маркетинговой среды ресторанного сектора и факторов, на него влияющих  
 Тема 4. Маркетинговый анализ стратегических позиций предприятия (портфельный анализ)  
 Тема 5. Конкурентные маркетинговые стратегии  
 Тема 6. Маркетинговые ценовые стратегии антропологии.

**ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины М.4.2 «Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства»**  
*(Разработчик: Антонова В. А.)*

**Цель учебной дисциплины:**

формирование универсальных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда путем усвоения теоретических знаний и формирования практических навыков выполнения профессиональной деятельности по организации производственной деятельности специализированных предприятий питания; приобретение навыков в определении задач деятельности, рациональной организации труда работников производственной и вспомогательной групп помещений; приобретение навыков по обеспечению надлежащего уровня качества продукции и услуг в специализированных заведениях ресторанного хозяйства; приобретение навыков решения проблемных ситуаций в процессе производства специализированной продукции на предприятиях питания.

**Задачи учебной дисциплины:**

научить будущего магистра принимать оптимальные решения по созданию и организации производственной деятельности специализированных предприятий; привить умение выбирать организационные формы и методы организации производственной деятельности, реализация которых обеспечит эффективную деятельность специализированного предприятия питания в целом; научить организовывать специализированные рабочие места на предприятии питания таким образом, чтобы оптимизировать затраты всех видов ресурсов, повысить производительность труда и качество конечных результатов труда.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Вырабатывает стратегию действий в области методологии ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 <sub>УК-3</sub> Организовывает и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели ИДК-2 <sub>УК-3</sub> Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов ИДК-3 <sub>УК-3</sub> Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы,

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.
ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИДК-1.ПК-1. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей ИДК-2.ПК-1 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг
ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИДК-1.ПК-3. Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности ИДК-2.ПК-3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности
ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИДК-1.ПК-4. Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов ИДК-2.ПК-4. Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом
ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	ИДК-1.ПК-8. Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий; ИДК-2.ПК-8. Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг

#### **Наименование тем учебной дисциплины:**

Тема 1. Рациональная организации труда на предприятиях питания с учетом специализации и специфики.

Тема 2. Специфика организация оперативного планирования на специализированных предприятия ресторанного хозяйства.

Тема 4. Особенности организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на специализированных предприятиях ресторанного хозяйства.

Тема 5. Организация снабжения специализированных предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 6. Специфика организация производства на специализированных предприятиях питания с учетом особенностей сырья и перерабатываемых полуфабрикатов.

Тема 7. Особенности организации работы цехов по доведению до готовности изделий на специализированных предприятиях питания.

Тема 8. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений специализированных заведений питания.

#### **5.3.4. Программы практик**

Обязательной частью Блока 2 «Практика» образовательной программы 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания предусмотрены следующие типы производственной практики:

– Научно-исследовательская работа студентов (НИР) – 9,0 з.е. направленные на формирование: УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-5.

– Научно-исследовательская работа студентов (НИР) – 3,0 з.е. направленные на формирование: УК-1; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-5.

– Научно-исследовательская работа студентов (НИР) – 9,0 з.е. направленные на формирование: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-5.

В часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика», образовательной программы включены типы производственной практики:

– Производственная организационно-управленческая практика – 6 з.е. направленные на формирование: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ПК-3; ПК-4.

– Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа – 24 з.е. направленные на формирование: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9.

В целях организации и проведения практики разработаны и утверждены рабочие программы учебной и производственной практик.

Рабочие программы всех видов и типов практик разработаны на основании Типового положения «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.12.2015г. № 911 (с изменениями) и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ДОННУЭТ, утвержденного ректором от 06.05.2020 г.

### **5.3.5. Фонды оценочных средств (материалов) для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) и практике**

Оценочные материалы по учебным дисциплинам (модулям), практикам и государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены кафедрами Университета.

Для каждого результата обучения по учебной дисциплине (модулю) и практике определены показатели и критерии оценивания на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Текущий (модульный) контроль успеваемости обучающихся осуществляют преподаватели кафедр, которые обеспечивают учебный процесс по учебной дисциплине (модулю), осуществляют руководство практикой обучающихся.

Рубежный контроль учебной деятельности обучающихся предусматривает оценку знаний, умений и навыков по пройденному материалу учебной дисциплины (модуля) на основе результатов текущего контроля. В ходе рубежного контроля оценивается выполнение обучающимися самостоятельной работы. Рубежный контроль проводится в середине каждого учебного семестра. Сроки его проведения определяются календарным учебным графиком на учебный год.

Оценка по результатам рубежного контроля учебной деятельности обучающихся формируется путем сопоставления суммы набранных баллов по результатам текущего контроля с максимально возможным количеством баллов на момент проведения рубежного контроля, которые внесены преподавателем учебной дисциплины (модуля) в подсистему ИСУОО «Единый электронный журнал» накануне рубежного контроля. Программный продукт ИСУОО автоматически определяет общую сумму баллов за все виды учебной

деятельности.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оценивание окончательных результатов обучения по учебным дисциплинам (модулям), в том числе курсового проектирования, прохождения практик и осуществляется в соответствии с учебными планами ОПОП ВО в форме экзаменов и зачетов, аттестации по итогам учебной и производственной практик.

Аттестация по итогам практики служит формой проверки освоения профессиональных умений и навыков, опыта профессиональной деятельности, предусмотренных программами учебной и производственной практик.

Для каждого результата обучения по учебной дисциплине или практике Университет определяет показатели и критерии оценивания, шкалу и процедуры оценивания.

### **5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации**

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

Нормативно-методическое обеспечение по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с Положением об оценочных материалах для проведения государственной итоговой аттестации, утвержденное 05.06.2019 г.

Государственная итоговая аттестация по образовательной программе высшего образования – программе магистратуры включает государственный экзамен, а также подготовку к защите и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации обучающихся регламентируются учебным планом и календарным учебным графиком на учебный год, приказами о проведении государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации определяет требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена, а также требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО**

Требования к условиям реализации программы магистратуры включают в себя требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.

### **6.1 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры**

#### **6.1.1 Материально-технические условия реализации ОПОП ВО**

Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП ВО 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания соответствует требованиям ФГОС ВО и ГОС ВПО.

Помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом ОПОП ВО магистратуры, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах учебных дисциплин (модулей), программ практик, государственной итоговой аттестации:

4 специально оборудованных мультимедийными демонстрационными комплексами лекционных аудиторий;

18 аудиторий для проведения занятий семинарского и практического типа;

4 компьютерных классов с выходом в Интернет на 110 посадочных мест;

12 аудиторий для выполнения научно-исследовательской работы (курсового проектирования);

2 аудиторий для самостоятельной работы обучающихся, с рабочими местами, оснащенными компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением неограниченного доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета для каждого обучающегося, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин;

13 учебных специализированных лабораторий и кабинетов, оснащенных лабораторным оборудованием:

– стенды, аудио- и видеовоспроизводящие устройства, CD-диски

– редукторы, подшипники, штангенциркули, двигатели, микрометры, установка для определения критической скорости вала

– электрическая плита, рефрактометр РПЛ, насос Комовского, бюретки, штативы, весы технические ТВЕ, вискозиметр ВЖ, термометры спиртовые, штативы для пробирок, горелка спиртовая;

– установка для изучения эффекта Хола ФПК-08, тензоусилитель «Топаз», частотомер ЧЗ, Лазер газ. ЛГ-209, прибор Щ-4313, установка для изучения звуковых волн ФПВ-03, установка «Измерение показателей преломления стекла» ФПВ-05-2-1, установка «Изучение интерференции света с помощью биопризмы Френкеля» ФПВ-05-2-3, установка «Изучение дифракции света ФПВ-05-3-3», Установка для изучения температурной зависимости электропров. металлов полупроводник. ФПК-07, установка бета радиоактивности ФПК-05, установка космических лучей с блоком свинцовых пластин ФПК-01, установка р-п перехода ФПК-05, установка работы стинциляционного счётчика ядерных излучений ФПК-12, установка спектра атома водорода в к-те с монохроматором МУМ ФПК-09, установка радиоактивных элементов ФПК-13, установка внешнего фотоэффекта ФПК-10, установка длины пропега альфа-частиц ФПК-03, установка абсолютного черного тела ФПК-11, Пирометр-1 шт, прибор Щ-4313, тензоусилитель «Топаз», частотомер ЧЗ-34, спектрофотометр, детектор стинциляционный ФПК-13;

– информационные стенды, образцы спец. одежды, структурно-логические схемы, мультимонитор качества воды, нитратометр портативный;

– плакаты, стенды, электрическое оборудование, электроизмерительные приборы;



- стенды, структурно-логические схемы, образцы спец. одежды, тренажёр «Максим-3», дозиметр-радиометр, газосигнализатор «Дозор-С-2-М»;
- тепловое, холодильное, механическое, вспомогательное оборудование и технологический инвентарь;
- информационный стенд, аналитические весы, мультимедийное оборудование, спектрофотометр СФ-46;
- стенд для исследования процесса ректификации, стенд для исследования процесса теплопередачи (охлаждения), стенд для исследования процесса дистилляции, стенд для исследования процесса вакуум-выпаривания, стенд для исследования процесса сушки с гибким рабочим органом, стенд для исследования процесса конвективной сушки, муфельная печь, стенд для исследования процесса псевдосжижения, стенд для исследования процесса сушки в псевдосжиженном слое, стенд для исследования процесса сушки распылением, виброконвейер, исследование процесса экстрагирования, процесс осаждения, процесс перемешивания, процесс фильтрования, стенд – изучение гидродинамических режимов, процесс прессования, мембранный фильтр, процесс осаждения;
- лабораторные стенды: «ККА «Эра-101», «Аппарат шоковой заморозки», «Фризер для приготовления жидкого мороженого», «Торговый автомат продажи жидких напитков» и другие. Комплект диаграмм. Модель бытового холодильного прибора. Модель автономного кондиционера. Действующая модель сплит-системы;
- лабораторные стенды комплект диаграмм, модель двигателя внутреннего сгорания, модель автономного кондиционера, действующая модель сплит-системы;
- стенды, структурно-логические схемы, установка запыленности воздуха, установка получения луч. энергии, планшет; психрометр, анемометр, интерферометр, аспиратор;
- аппарат для продажи растительного масла, автомат газированной воды, аппарат вафельных стаканчиков.

5 методических кабинетов или специализированных библиотек: доступ к электронно-библиотечной системе;

Материально-техническая база Университета соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В Университете имеются подключения к сети Интернет через 3 канала со скоростью передачи данных 200 Мбит/сек., 100 Мбит/сек. и дополнительно — на 3 учебный корпус – 20 Мбит/сек, функционирует единая компьютерная сеть, объединяющая 6 учебных корпусов, хостинг с технической поддержкой 30 сайтов структурных подразделений Университета. Технологическая сеть Университета постоянно модернизируется и расширяется.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Состав программного обеспечения определен в рабочих программах учебных дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости.

Развернута зона бесплатного и авторизованного Wi-Fi доступа, которая обеспечивается 30 точками доступа во всех корпусах Университета.

## **6.1.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО**

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса разрабатывается на основе учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) создается под руководством ведущих преподавателей. В его состав входят:

- выписка из рабочего учебного плана по направлению подготовки (специальности)
- программа учебной дисциплины;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- календарно-тематический план учебной дисциплины
- конспект лекций, мультимедийные презентации по учебной дисциплине;
- методические рекомендации для проведения лабораторных, практических и семинарских занятий;
- тематика курсовых работ и методические рекомендации к их выполнению;
- средства диагностики (оценочные материалы) по учебной дисциплине
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине;
- индивидуальные задания;
- сведения по обеспечению обучающихся учебной и методической литературой;
- комплект экзаменационных материалов.

К учебно-методическому обеспечению дисциплины также относятся: учебники, учебные пособия, интегрированные учебные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, практикумы, тесты и тому подобное.

Каждый обучающийся обеспечен основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем учебным дисциплинам (модулям) ОПОП ВО в соответствии с нормативами, установленными ФГОС ВО и ГОС ВО и имеют доступ к современным информационным базам данных в соответствии с направлением подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной литературы, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю.

Фонд научной литературы представлен монографиями и периодическими научными изданиями по направленности ОПОП ВО.

В библиотечный фонд Университета включен необходимый перечень современных профессиональных печатных изданий, в том числе периодических, изданных за последние 5 лет, которые отвечают потребностям направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного

питания, и предоставляют возможность знакомства с последними достижениями технической науки и практики в области пищевых технологий, физико-химических основ и т.д.

Фонд Научной библиотеки ДОННУЭТ на 01.01.2022 г. насчитывает 1 318904 тыс. документов и представлен следующими ресурсами:

- собственный фонд – 641,7 тыс. документов;
- ресурсы удаленных (подписанных) ЭБС – 677,2 тыс. док.

Печатные документы насчитывают 576,7 тыс. документов, электронные – 733.8 тыс. документов.

Основу фонда составляют:

- фонд учебных документов – 501,9 тыс. док., 314,6 тыс. названий, в т.ч. 302,9 тыс. полнотекстовых электронных документов;
- фонд научных документов – 705.1 тыс. док.;
- фонд литературно-художественных документов – 27,4 тыс. док.;
- фонд периодических изданий – 55,5 тыс. док.;
- фонд выпускных квалификационных работ – 10078 док., в т.ч. 3 664 электронных документов;
- фонд редких и ценных документов – 3 367 документов.

Документы собственной генерации насчитывают 192,4 тыс. экземпляров, что составляет 30,2 % от собственного фонда.

В 2021 г. в фонд Научной библиотеки поступило 9082 новых документов, в т.ч. 6517 электронных документов: интегрированные учебники и учебные пособия, монографии, методические разработки преподавателей Университета, конспекты лекций, диссертации и авторефераты диссертаций, стандарты и другие печатные и электронные документы.

Каждый обучающийся обеспечен основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем учебным дисциплинам (модулям) ДПП в соответствии с локальными нормативными актами Университета и имеют доступ к современным информационным базам данных в соответствии с направлением подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной литературы, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю.

Фонд научной литературы представлен монографиями и периодическими научными изданиями по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

В Научной библиотеке накоплен банк авторских полнотекстовых электронных конспектов лекций преподавателей и рабочих программ учебных дисциплин, которые доступны слушателям через Web-каталог библиотеки 24 часа в сутки. По состоянию на 01.01.2022 г. банк авторских полнотекстовых конспектов лекций насчитывает 3767 документов, рабочих программ учебных дисциплин – 7571 полнотекстовых электронных документов.

В составе фонда Научной библиотеки насчитывается более 36,1 тыс.

полнотекстовых электронных документов, созданных учеными Университета, среди них – 1449 учебников и учебных пособий, 6255 учебно-методических пособий собственной генерации.

Наряду с учебной, научной, справочной литературой в фонде Научной библиотеки содержатся отчеты о научно-исследовательской работе кафедр с 1959г., учебно-методические и методические документы, монографии, сборники научных трудов преподавателей Университета.

С 2003 г. в Научной библиотеке функционирует электронная библиотека. В Научной библиотеке компьютеризированы все технологические процессы, связанные с комплектованием, научной обработкой документов. Обслуживание пользователей Научной библиотеки осуществляется в автоматизированном режиме.

В целях оптимального обеспечения образовательного процесса библиотечно-информационными ресурсами Научная библиотека проводит мониторинг книгообеспеченности учебного процесса с использованием «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой», в соответствии с «Порядком обеспеченности дисциплин учебно-методической литературой» (ПП 2-205/УН. Введен в действие 12.12.2019).

«Карты книгообеспеченности дисциплин учебной литературой» каждый год актуализируются: обновляется контингент обучающихся, вносятся новые дисциплины и сведения о новой литературе, поступившей в Научную библиотеку. При составлении «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой» активно используются электронный каталог (ЭК) и Web-каталог Научной библиотеки, информационные ресурсы ЭБС удаленного доступа и ресурсы академических БД открытого доступа. Согласно «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой», «Тематического плана комплектования необеспеченных дисциплин» проводится анализ обеспеченности дисциплин учебно-методическими документами в разрезе всех направлений подготовки по нормативным и выборочным дисциплинам.

В работу Научной библиотеки внедрен модуль «Книгообеспеченность» в который введены все дисциплины по образовательным программам бакалавриата и магистратуры, к которым прикреплено более 45 тыс. учебников и учебных пособий по образовательным программам Университета.

Каждая из дисциплин, которая изучается слушателями Университета, обеспечена в Научной библиотеке документами ведущих российских и иностранных авторов.

Составной частью Научной библиотеки Университета является Электронная библиотека, которая организована как единый комплекс, включающий: коллекции полнотекстовых баз данных собственной генерации, документы на электронных носителях, электронный каталог, Web-каталог, электронные документы полнотекстовых баз данных удаленного доступа и электронных библиотечных систем.

Фонд собственных электронных документов по состоянию на 01.01.2022 г. составляет 56,6 тыс. док.

Электронный каталог Научной библиотеки содержит свыше 436,1 тыс. библиографических записей документов (на 01.01.2022 г.) и объединяет

информацию о документах и пользователях, что позволяет оперативно руководить процессами формирования и распределения фонда, книгообеспеченностью учебного процесса.

В соответствии с требованиями государственных образовательных стандартов и лицензионными нормативами в Научной библиотеке выполняются требования по обеспечению каждого обучающегося ДОННУЭТ доступом к электронно-библиотечным системам (ЭБС) с любой точки сети Internet.

Содержимое предоставляемых ЭБС соответствует требованиям обеспеченности обучающихся доступом к электронным научным и образовательным ресурсам.

В течение 2021-2022 у/г. Научная библиотека предоставляет доступ к электронным полнотекстовым коллекциям и электронным библиотечным системам: IPRbooks, «ЛАНЬ», Book on lime, Polpred.com, БД «Агрегатор правовой информации «Бизнес + Закон», «Сетевая электронная библиотека» издательства Лань», научная электронная библиотека eLIBRARY.RU, КиберЛенинка, Научная Электронная Библиотека (НЭБ), электронная библиотека «Единое окно», информационный портал для студентов «Студопедия».

Взаимодействуя с агрегаторами цифровых ресурсов, Научная библиотека последовательно расширяет доступ к информации и знаниям для своих пользователей. Расширены возможности пользователей при работе с ЭБС, к которым Научная библиотека обеспечивает доступ: обеспечивается доступ без дополнительной регистрации к более 50 тыс. полнотекстовым электронным документам, реализован дополнительный бесплатный доступ к платным издательским коллекциям и коллекциям ведущих университетов РФ, запущена процедура бесшовной интеграции ЭБС с электронными образовательными ресурсами Научной библиотеки, открыта удаленная регистрация пользователей в ЭБС с домашних компьютеров.

Пользователям также предоставляется доступ к БД электронных журналов, размещенных на сайте Научной библиотеки и БД электронной периодики ЭБС IPRbooks и «ЛАНЬ».

В образовательный процесс Университета внедрен программный продукт ВКР-ВУЗ. Платформа ВКР-ВУЗ предназначена для проверки на объем заимствования и системного хранения выпускных квалификационных работ (ВКР) обучающихся. Использование платформы ВКР-ВУЗ позволяет повысить качество работ обучающихся, сделав образовательный процесс более продуктивным. На 01.01.2022 г. БД ВКР насчитывает 3664 электронных документов.

В Научной библиотеке автоматизированы все технологические процессы. Программное обеспечение – автоматизированная библиотечная информационная система (АБИС) «UnilibUC» Версия 2.110 (НСП 1999-2021).

Локальная компьютерная сеть Научной библиотеки насчитывает 59 компьютера, из них 33 – предоставлено к услугам пользователей, все компьютеры имеют доступ к Internet-ресурсам, развернута зона Wi-Fi. К локальной сети библиотеки подключены технологические компьютеры всех кафедр ДОННУЭТ, компьютеры учебных классов корпусов ДОННУЭТ (609 компьютеров).

Обслуживание пользователей осуществляется в автоматизированном режиме. В 2021 г. Научную библиотеку посетило более **34,2** тыс. пользователей, которым выдано **более 237,9 тыс.** документов.

Научная библиотека обеспечивает формирование и ведение электронной базы данных пользователей, что включает процессы: регистрации и перерегистрации пользователей, редактирования электронной базы данных, обработку приказов, подписания обходных листов, установления pin-кода пользователя.

Через систему абонементов, читальных залов, специализированных отделов Научная библиотека осуществляет квалифицированное обслуживание студентов, магистрантов, аспирантов, преподавателей, слушателей факультета дополнительного профессионального образования, сотрудников ДонНУЭТ и удаленных пользователей.

В читальных залах и на абонементных Научной библиотеки оборудованы универсальные читательские места, позволяющие работать с документами, как на бумажных, так и на электронных носителях.

Информационное обеспечение образовательного процесса включает следующие виды электронных образовательных ресурсов и электронных информационных ресурсов (собственность Университета):

— **Автоматизированная библиотечная информационно-поисковая система «UnilibUC»** Версия 2.110 (НСП 1999-2022). Научной библиотеки, составными частями которой являются электронный каталог и Web-каталог. Условия доступа: регистрация по пин-кодам, что позволяет удаленно пользоваться ЭБС с любой точки, имеющей доступ к сети Интернет;

— **Электронный каталог АБИС UNILIB**, объем которого предоставляет информацию о 641,6 тыс. собственных печатных и 56,6 тыс. полнотекстовых электронных документов собственной генерации. Условия доступа: автоматизированные рабочие места «Пользователь» в читальных залах Научной библиотеки и компьютерных классах Университета по локальной сети университета;

— **Web-каталог**. Объем БД 432,8 тыс. записей. Условия доступа: 24 час/в сутки для удаленных пользователей через систему Интернет. Web-каталог дает пользователям возможность отдаленного доступа к информационным ресурсам Научной библиотеки, обеспечивает оперативную информацию о новых поступлениях документов, предоставляет возможность получить информацию о наличии документа в реальном времени, о количестве обращений к документу, распределении документов по структурным подразделениям Научной библиотеки, просмотреть полный текст электронного документа. Пользователи Научной библиотеки имеют возможность просмотреть свой электронный формуляр, получить консультацию библиотекаря;

— **полнотекстовая база данных учебно-методических документов преподавателей Университета**. Объем БД - **7905** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

— **полнотекстовая база данных периодических изданий Университета**. Объем БД – **65** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной

сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

— **полнотекстовая база данных диссертаций**, защищенных в Университете. Объем БД - **406** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки ;

— **полнотекстовая база данных «Рабочие программы образовательных дисциплин»**. Объем БД – **7571** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

— **полнотекстовая база данных авторефератов диссертаций**, защищенных в Университете. Объем БД - **421** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

— **полнотекстовая база данных «Лекции преподавателей Университета»**. Объем БД – **3767** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

— **полнотекстовая БД «Электронные выпускные квалификационные работы студентов Университета»**. Объем БД - **3664** документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования.

— **полнотекстовая БД «Стандарты»**. Объем БД – **2626** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки.

— **полнотекстовая БД «Патенты»**. Объем БД – **146** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки.

— **полнотекстовая БД «Ресурсы свободного доступа»**. Объем БД - **9842** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Научной библиотеки.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к удаленным информационным ресурсам:

— **электронная библиотечная система ЭБС IPRbooks** – российская полнотекстовая база данных, объединяющая новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Объем базы 152 932 изданий, из них 48194 – учебные и научные издания по различным дисциплинам, 783 наименований российских и зарубежных журналов, более 2000 аудиоизданий, более 31 000 видеоизданий. Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями 700 федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего профессионального образования. Регистрация - по IP-адресам в локальной сети Университета или Научной библиотеки Университета. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей;

— **электронная библиотечная система «ЛАНЬ»**. Объем базы: более 80 тыс. книг, свыше 500 журналов. Пользователям доступны классические научные труды,

электронные учебные издания, электронные версии периодических изданий в тематических разделах: экономика и менеджмент, право, социально-гуманитарные науки, сельское хозяйство, технологии легкой промышленности и пищевых производств. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей;

— **сетевая электронная библиотека» издательства Лань».** В рамках участия Университета в консорциуме сетевых электронных библиотек пользователям доступно 45 тыс. наименований учебных и научных изданий от 326 ведущих вузов Российской Федерации. Данный проект объединяет в своем фонде учебную и научную литературу, изданную вузами-участниками, для совместного бесплатного использования. На платформе СЭБ «ЛАНЬ» размещено 117 учебных документов преподавателей Университета. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей;

— **электронная библиотечная система «Book on Lime»** Издательства ООО «Книжный Дом Университета» (КДУ) содержит электронные учебники, учебно-методические пособия, монографии, сборники и статьи преподавателей вузов, ученых и специалистов из различных регионов России и ближнего зарубежья. Для преподавателей, есть возможность размещения и публикации своих работ. Электронной публикации присваивается ISBN и размещается в РИНЦ. Сервис для онлайн обучения позволяет вести занятия с группой, давать задания, вести переписку, подбирать литературу. Объем базы более 2 тыс. электронных документов. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета;

— **база данных БД Polpred.com Обзор СМИ** – полнотекстовая русскоязычная база данных. В рубрикаторе ЭБС представлено: 110 отраслей и подотраслей, 8 Федеральных округов РФ, 250 стран, территорий и регионов, 600 источников, 210000 материалов в Главном, в т.ч. 90000 авторских статей и интервью. Архив включает более 4 млн. сюжетов информагентств и деловой прессы за 20 лет. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Университета или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров пользователей;

— **электронная библиотека eLIBRARY.RU** - крупнейшая в Российской Федерации электронная библиотека научных публикаций на платформе свободного доступа, которая интегрирована с индексом РИНЦ. Объем: рефераты и полные тексты более 38 млн. научных статей и публикаций, электронные версии более 7900 российских научно-технических журналов, из которых свыше 6646 - в бесплатном открытом доступе. Предоставлена в пользование бессрочно;

— **база данных «Национальная Электронная Библиотека (НЭБ)»** - Федеральная государственная информационная система на платформе свободного доступа, объединяющая фонды публичных библиотек РФ, библиотек научных и образовательных учреждений. Содержит переведенные в электронную форму книги, включая редкие и ценные издания, рукописи, диссертации, авторефераты,



монографии, изоиздания, ноты, картографические издания, патенты и периодическую литературу. Объем БД: 5,5 млн – электронных документов; 44,5 млн. – записей. Доступ к базе для зарегистрированных пользователей – свободный;

— **база данных «Киберленинка»** - научная электронная библиотека научных статей на платформе свободного доступа, публикуемых в журналах РФ и ближнего зарубежья, в том числе включённых в перечень ВАК РФ. Объем базы – 2,3 млн. научных статей и публикаций. Доступ к базе – свободный;

— **база данных «Агрегатор правовой информации «Бизнес + Закон»**. Объем БД – 537 800 документов: нормативные правовые акты, локальные нормативные правовые акты органов государственной власти и местного самоуправления Донецкой Народной Республики, законодательство Украины и Российской Федерации, прочие документы (формы, бланки, справочники, реквизиты). Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

## **6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО**

Реализация ОПОП ВО осуществляется научно-педагогическими работниками Университета. Для подготовки обучающихся по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания привлекаются специалисты в области технологии, химии, информационных технологий, контроля, имеющие ученые степени, ученые звания и научные труды.

Уровень кадрового потенциала в соответствии с действующей нормативно-правовой базой характеризуется выполнением следующих требований:

Реализация программы магистратуры обеспечивается педагогическими работниками Организации, а также лицами, привлекаемыми Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях.

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

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

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Донецкой Народной Республике) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Донецкой Народной Республике).

### **6.3. Характеристика социально-культурной среды Университета, обеспечивающей формирование универсальных компетенций**

В Университете создана благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования универсальных компетенций и всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основными направлениями в организации учебного процесса являются совершенствование его форм и методов, содержания обучения, ориентация на соответствие ФГОС ВО и ГОС ВО. В течение учебного процесса проводится постоянное совершенствование содержания учебных дисциплин в соответствии с потребностями пищевой промышленности, разрабатываются новые методические документы, учитываются требования новых нормативных документов Донецкой Народной Республики и т. п.

Университет постоянно работает по таким направлениям:

- внедрение новых подходов к организации учебного процесса с главной задачей — обеспечить качество высшего профессионального образования;
- приумножение контингента обучающихся;
- сохранение и приумножение научно-методической базы как основы качества высшего профессионального образования;
- активное взаимодействие с органами государственной и исполнительной власти Донецкой Народной Республики.

Международная деятельность Университета развивается по следующим направлениям:

- обеспечение мобильности обучающихся, аспирантов, преподавателей университета;
- обмен учеными, научной и технической информацией;

- разработка и выполнение совместных с зарубежными вузами научно-исследовательских программ, прохождения практики обучающихся,
- участие в спортивных соревнованиях и др.

В период с 2014 г. по 2021 г. были заключены двухсторонние договоры о сотрудничестве с 68 зарубежными образовательными организациями, из них 52 двухсторонних договора с ведущими университетами и институтами Российской Федерации, такими как:

- ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова»;
- ФГБОУ ВО «Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова», Московская школа экономики;
- ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»;
- ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»;
- ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный университет»;
- ФГБОУ ВО «Самарский Государственный Экономический Университет»,
- ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»;
- ФГБОУ ВО «Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова»;
- ФГАОУВО «Самарский национальный исследовательский университет имени академика С.П. Королева»,

4 договора с университетами Луганской Народной Республики, 1 договор с университетом Республики Южная Осетия, 2 договора с университетами Республики Абхазия, 1 договор с университетом Республики Таджикистан и 8 – с образовательными организациями дальнего зарубежья, такими как: Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации (Республика Беларусь), Русенский Университет «Ангел Канчев» (Болгария), Технический университет – Варна (Болгария); Университет Аллани им. Алладин Кейкубат (Турецкая Республика) и другие.

При этом на первый план выходит выполнение сторонами прописанных в договорах обязательств, а не количество партнеров.

Следует отметить, что сохранилась практика сотрудничества с рядом - университетов без официального оформления договоров.

Значительная часть международных соглашений предусматривает возможности для сотрудничества по широкому спектру направлений: академические обмены, стажировки, совместные исследования, организация и проведение конференций, вебинаров, семинаров, летней практики, культурно-патриотических мероприятий.

Дальнейшее развитие международных связей Университета предполагает: углубление сотрудничества с зарубежными вузами, развитие образовательных связей с Россией и другими странами СНГ; развитие мобильности обучающихся и преподавателей Университета.

#### **6.4. Финансовые условия реализации ОПОП ВО**

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры осуществляется в соответствии с Методикой расчета ориентировочной средней стоимости подготовки одного квалифицированного рабочего, специалиста, аспиранта, докторанта, утвержденной постановлением Кабинета Министров от 20.05.2013г. № 346.

Методика определения нормативных затрат на оказание государственной услуги по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, регламентирует локальный нормативный акт Университета – Методика определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего профессионального образования по направлениям подготовки (специальностям) ПП 2-173/УН, утвержденная от 08.02.2019 г.

Базовые нормативы затрат включают в себя затраты, непосредственно связанные с оказанием государственной услуги, и затраты на общехозяйственные нужды на оказание государственной услуги.

## **РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

При реализации настоящей образовательной программы в полном объеме применяются все механизмы функционирования системы менеджмента качества в Университете:

– Порядок организации учебного процесса в Университете (СМК ПП 2-97/УН от 17.11.2020 г. – редакция 8).

– Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем в Университете (СМК ПП 2-145/УН от 01.03.2019г. – редакция 2).

– Положение о самостоятельной работе студентов (СМК ПП 2 - 160/УН от 26.12.2018г.).

– Порядок проведения текущего контроля успеваемости (СМК ПП 2-151/УН от 10.01.2019г.).

– Порядок проведения промежуточной аттестации студентов в Университете (СМК ПП 2-144/УН от 18.12.2018г.).

– Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации в ДОННУЭТ (СМК ПП 2-150/УН от 28.05.2020 г. – редакция 2).

– Положение об оценивании учебной деятельности студентов (СМК ПП 2-157/УН от 10.01.2019г.).

– Положение об оценочных материалах (СМК ПП 2-185/УН от 31.05.2021г.- редакция 3).

– Положение об оценочных материалах для проведения государственной итоговой аттестации (СМК ПП 2-189/УН от 06.05.2019г.).

– Положение о выпускной квалификационной работе по основным образовательным программам высшего профессионального образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры (СМК ПП 2-154/УН от 10.01.2019г.).

– Порядок проверки текстов выпускных квалификационных работ обучающихся на объем заимствования и размещения на платформе ВКР - ВУЗ и в автоматизированной информационно-библиотечной системе UNILIB Университета (СМК ПП 2-171/УН от 26.12.2019г.).

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования (СМК ПП 2-17/УН от 06.05.2019 г. – редакция 4).

– Положение об индивидуальном обучении студентов в Университете (СМК ПП 2-105/УН от 17.11.2020 г. – редакция 5).

– Положение об ускоренном обучении по образовательным программам высшего профессионального образования (СМК ПП 2-148/УН от 28.11.2018г.).

– Порядок организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (СМК ПП 2-175/УН от 15.03.2019г.).

– Положение об организации учебно-методической работы в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (СМК ПП 2-161/УН от 26.12.2018г.).

– Положение о рабочей программе учебной дисциплины (СМК ПП 2-172/УН от 24.05.2021г. – редакция 3).

– Положение о формировании библиотечного фонда (СМК ПП 2-164/УН от 05.03.2019г.).

– Порядок книгообеспеченности пользователей (СМК ПП 2-165/УН от 05.03.2019г.).

– Положение о Web-каталоге (СМК ПП 2-167/УН от 05.03.2019г.).

– Положение об электронном каталоге (СМК ПП 2-168/УН от 05.03.2019г.).

**Перечень**

**обобщенных трудовых функций и функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			трудоуые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
22.004 Специалист в области биотехнологий продуктов питания	Е	Стратегическое управление развитием производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	7	Разработка новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Е/01.7	7
				Управление испытаниями и внедрением новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Е/02.7	7
22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	Е	Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	7	Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Е/01.7	7
				Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Е/02.7	7
22.008 Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности	С	Информационно-аналитическая поддержка принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности и организации на рынках пищевой и перерабатывающей	7	Создание маркетинговой информационной системы организации для поддержки принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности	С/01.7	7
				Информационно-аналитическое обеспечение формирования маркетинговой стратегии организации на основе мониторинга, анализа и прогнозирования товарных рынков и рынков	С/02.7	7

		промышленности		факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности		
33.008 Руководитель предприятия питания	С	Стратегическое управление развитием предприятия питания	7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	С/01.7	7
				Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	С/02.7	
				Управление проектами и изменениями на предприятии питания	С/03.7	
				Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	D/02.8	
				Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания	D/03.8	

**Матрица соответствия универсальных и общепрофессиональных компетенций и составных частей ОПОП ВО**

<b>Структура учебного плана</b>	<b>КОМПЕТЕНЦИИ / ИНДИКАТОРЫ</b>
---------------------------------	---------------------------------



М.1 Дисциплины (модули)	Универсальные компетенции					
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6
<i>Обязательная часть</i>						
М.1.Б.1 История и философия науки	ИДК-1-4					
М.1.Б.2 История культуры России					ИДК-1-2	
М.1.Б.3 Педагогика высшей школы					ИДК-1-2	ИДК-1-2
М.1.Б.4 Методология и методы научных исследований	ИДК-1-3	ИДК-1-4				ИДК-1-2
М.1.Б.5 Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии		ИДК-1-2	ИДК-1-3			
М.1.Б.6 Научные основы конструирования продуктов питания	ИДК-1-4		ИДК-1-3			
М.1.Б.7 Современные методы исследований сырья и продуктов питания	ИДК-1-4					
М.1.Б.8 Охрана труда в отрасли	ИДК-1-4					
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>						
М.1.В.1 Экономика и организация предпринимательской деятельности		ИДК-1-2		ИДК-1-2		
М.1.В.2 Иностранный язык профессиональной направленности				ИДК-1-2		
М.1.В.3 Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве	ИДК-1-3				ИДК-1-3	
М.1.В.4 Договорное право	ИДК-1-4					
М.1.В.5 Психология межличностных отношений					ИДК-1-2	ИДК-1-2
М.1.В.5 Современные проблемы науки и техники						ИДК-1-2
М.1.В.6 Математико-статистические методы исследований и системный анализ			ИДК-1-3	ИДК-1-2		
М.1.В.6 Статистическая обработка экспериментальных данных				ИДК-1-2		
М.1.В.7 Технология специальных продуктов	ИДК-3-4	ИДК-1-2	ИДК-1-3			
М.1.В.8 Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	ИДК-1-4					
М.1.В.9 Стратегический менеджмент в предприятиях ресторанного хозяйства	ИДК-1-4					
М.1.В.10 Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях	ИДК-1-4					
М.1.В.11 Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании		ИДК-1-2	ИДК-1-3			
М.1.В.12 Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с		ИДК-1-2				

использованием САПР)						
М.1.В.13 Диетология и диетотерапия						
М.1.В.13 Гигиена и экспертиза кулинарной продукции	ИДК-1-4					
<b>Структура учебного плана</b>		ИДК-1-2		<b>КОМПЕТЕНЦИИ / ИНДИКАТОРЫ</b>		
М.1.В.14 Математическое моделирование производства пищевых продуктов		ИДК-1-2		<b>Общепрофессиональные компетенции</b>		
М.1.В.14 Математическое моделирование технологических процессов пищевых продуктов		ИДК-1-2				
<b>М.2 Практика</b>						
<i>Обязательная часть</i>						
М.2.Б.1 Научно-исследовательская работа студентов (НИР)	ИДК-1-4			ИДК-1-2		ИДК-1-2
М.2.Б.2 Научно-исследовательская работа студентов (НИР)	ИДК-1-4		ИДК-1-3	ИДК-1-2		ИДК-1-2
М.2.Б.3 Научно-исследовательская работа студентов (НИР)	ИДК-1-4	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2		ИДК-1-2
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>						
М.2.В.1 Производственная организационно-управленческая практика	ИДК-1-4	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2
М.2.В.2 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ИДК-1-4	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2
<b>М.3 Государственная итоговая аттестация</b>						
М.3.Б.1 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии, технология специальных продуктов, технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания)	ИДК-1-4	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2
М.3.Б.2 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ИДК-1-4	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2
<b>М.4. Факультативные учебные дисциплины</b>						
М. 4.1 Стратегический маркетинг в ресторанном хозяйстве			ИДК-1-3			
М. 4.2 Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства	ИДК-1-4		ИДК-1-3			

**Приложение 3**

**Матрица соответствия общепрофессиональных компетенций и составных частей ОПОП ВО**

<b>М.1 Дисциплины (модули)</b>	ОПК-1	ОПК -2	ОПК -3	ОПК -4	ОПК -5
<i>Обязательная часть</i>					
М.1.Б.1 История и философия науки					ИДК-1-3
М.1.Б.2 История культуры России					
М.1.Б.3 Педагогика высшей школы					
М.1.Б.4 Методология и методы научных исследований		ИДК-1-4			
М.1.Б.5 Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии		ИДК-1-3			ИДК-1-3
М.1.Б.6 Научные основы конструирования продуктов питания		ИДК-1-3			ИДК-1-3
М.1.Б.7 Современные методы исследований сырья и продуктов питания				ИДК-1-3	
М.1.Б.8 Охрана труда в отрасли		ИДК-1-3			
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>					
М.1.В.1 Экономика и организация предпринимательской деятельности					
М.1.В.2 Иностранный язык профессиональной направленности					
М.1.В.3 Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве					
М.1.В.4 Договорное право					
М.1.В.5 Психология межличностных отношений					
М.1.В.5 Современные проблемы науки и техники					
М.1.В.6 Математико-статистические методы исследований и системный анализ					
М.1.В.6 Статистическая обработка экспериментальных данных					
М.1.В.7 Технология специальных продуктов					
М.1.В.8 Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания					
М.1.В.9 Стратегический менеджмент в предприятиях ресторанного хозяйства					
М.1.В.10 Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях					
М.1.В.11 Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании					
М.1.В.12 Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)					
М.1.В.13 Диетология и диетотерапия					
М.1.В.13 Гигиена и экспертиза кулинарной продукции					
М.1.В.14 Математическое моделирование производства пищевых продуктов					
М.1.В.14 Математическое моделирование технологических процессов пищевых продуктов					
<b>М.2 Практика</b>					

<i>Обязательная часть</i>					
М.2.Б.1 Научно-исследовательская работа студентов (НИР)					ИДК-1-3
М.2.Б.2 Научно-исследовательская работа студентов (НИР)					ИДК-1-3
М.2.Б.3 Научно-исследовательская работа студентов (НИР)					ИДК-1-3
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>					
М.2.В.1 Производственная организационно-управленческая практика					
М.2.В.2 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					
<b>М.3 Государственная итоговая аттестация</b>					
М.3.Б.1 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии, технология специальных продуктов, технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания)	ИДК-1-4	ИДК-1-3	ИДК-1-4	ИДК-1-3	ИДК-1-3
М.3.Б.2 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ИДК-1-4	ИДК-1-3	ИДК-1-4	ИДК-1-3	ИДК-1-3
<b>М.4. Факультативные учебные дисциплины</b>					
М. 4.1 Стратегический маркетинг в ресторанном хозяйстве		ИДК-1-3	ИДК-1-4		
М. 4.2 Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства					

**Приложение 4**

**Матрица соответствия профессиональных компетенций и составных частей ОПОП ВО**

Структура учебного плана	КОМПЕТЕНЦИИ / ИНДИКАТОРЫ								
	Профессиональные компетенции								
М.1 Дисциплины (модули)	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9
<i>Обязательная часть</i>									
М.1.Б.1 История и философия науки									ИДК-1-2
М.1.Б.2 История культуры России									ИДК-1-2
М.1.Б.3 Педагогика высшей школы									ИДК-1-2
М.1.Б.4 Методология и методы научных исследований						ИДК-1-2			
М.1.Б.5 Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии	ИДК-1-4	ИДК-1-2							
М.1.Б.6 Научные основы конструирования продуктов питания	ИДК-1-4	ИДК-1-2							
М.1.Б.7 Современные методы исследований сырья и продуктов питания	ИДК-1-4				ИДК-1-3				ИДК-1-2
М.1.Б.8 Охрана труда в отрасли									ИДК-1-2
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>									
М.1.В.1 Экономика и организация предпринимательской деятельности				ИДК-1-2					
М.1.В.2 Иностранный язык профессиональной направленности									ИДК-1-2
М.1.В.3 Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве	ИДК-1-2	ИДК-1-2							
М.1.В.4 Договорное право			ИДК-1-2						
М.1.В.5 Психология межличностных отношений									
М.1.В.5 Современные проблемы науки и техники					ИДК-1-3				
М.1.В.6 Математико-статистические методы исследований и системный анализ									
М.1.В.6 Статистическая обработка экспериментальных данных	ИДК-1-2	ИДК-1-2							
М.1.В.7 Технология специальных продуктов									
М.1.В.8 Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания				ИДК-1-2					
М.1.В.9 Стратегический менеджмент в предприятиях ресторанного хозяйства			ИДК-1-2	ИДК-1-2					
М.1.В.10 Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях								ИДК-1-2	
М.1.В.11 Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании				ИДК-1-2		ИДК-1-2			
М.1.В.12 Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с							ИДК-	ИДК-	

использованием САПР)							1-3	1-2	
М.1.В.13 Диетология и диетотерапия	ИДК-1-2								
М.1.В.13 Гигиена и экспертиза кулинарной продукции	ИДК-1-2	ИДК-1-2							
М.1.В.14 Математическое моделирование производства пищевых продуктов									
М.1.В.14 Математическое моделирование технологических процессов пищевых продуктов									
<b>М.2 Практика</b>									
<i>Обязательная часть</i>									
М.2.Б.1 Научно-исследовательская работа студентов (НИР)									
М.2.Б.2 Научно-исследовательская работа студентов (НИР)									
М.2.Б.3 Научно-исследовательская работа студентов (НИР)									
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>									
М.2.В.1 Производственная организационно-управленческая практика			ИДК-1-2	ИДК-1-2					
М.2.В.2 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2	ИДК-1-2
<b>М.3 Государственная итоговая аттестация</b>									
М.3.Б.1 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии, технология специальных продуктов, технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания)				ИДК-1-2					
М.3.Б.2 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2	ИДК-1-3	ИДК-1-2	ИДК-1-2
<b>М.4. Факультативные учебные дисциплины</b>									
М. 4.1 Стратегический маркетинг в ресторанном хозяйстве				ИДК-1-2					
М. 4.2 Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства	ИДК-1-2		ИДК-1-2	ИДК-1-2				ИДК-1-2	