

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ
И ТОРГОВЛИ имени Михаила Туган-Барановского»**



УТВЕРЖДЕНО:

На заседании Ученого Совета Университета

Протокол № 1 от 30.08.2017 года

Председатель Ученого Совета

Ректор _____ С.В. Дрожжина

**ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**

**УРОВЕНЬ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МАГИСТРАТУРА**

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

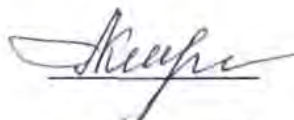
**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ
19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**КВАЛИФИКАЦИЯ
МАГИСТР**

ДОНЕЦК – 2017

Разработчики примерной основной образовательной программы по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технологии в ресторанном хозяйстве»:

и.о. зав. кафедрой
технологии в ресторанном хозяйстве,
канд. техн. наук, профессор



А.Ф. Коршунова

доцент кафедры технологии
в ресторанном хозяйстве,
канд. техн. наук, доцент

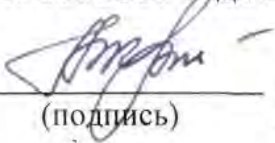


В.Н. Ветров

РАССМОТРЕНО

на Ученом Совете факультета
ресторанно-гостиничного бизнеса
(протокол от « 30 » 08. 2017 года № 1)

Председатель

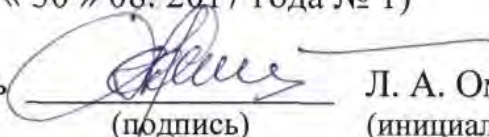

(подпись)

Л.В. Крылова
(инициалы и фамилия)

ОДОБРЕНО

на Учебно-методическом Совете Университета
(протокол от « 30 » 08. 2017 года № 1)

Председатель


(подпись)

Л. А. Омелянович
(инициалы и фамилия)

Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики

**I. ПРИМЕРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА
подготовки магистров по направлению 19.04.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Квалификация (степень) - магистр
Нормативный срок обучения – 2 года
очная форма обучения

Годы обучения	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль				
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23				
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1				
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	С	С	Т	Т	Т	Т		
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	С	С	П	П	П	П		

Годы обучения	Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24				
	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30				
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К		
II	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	ГЭ	ДП	ДП	ДП	ДП	ДП	ДП										

Условные обозначения: теоретическое обучение [Т] экзаменационная сессия [С] каникулы [К] практика (в т. ч. подготовка научно-исследовательской работы) [П] государственный экзамен [ГЭ] подготовка и защита выпускной работы) [ДП]

II. ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
подготовки магистров по направлению 19.04.04
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Квалификация (степень) - магистр
Нормативный срок обучения – 2 года
очная форма обучения

№ п/п	Наименование дисциплин (в том числе практик)	Трудоемкость		Примерное распределение з.е. / кредитов по годам		Форма промежуточной аттестации	Коды компетенций
		з.е. / кредиты	Часы	1 год	2 год		
1	2	3	4	5	6	7	8
М.1.Б	Общенаучный цикл						
М.1.Б	Базовая часть	15-16	540-576				
М.1.Б.1	Математико-статистические методы исследований и системный анализ	3-4	108-144	x		зачет	ОК–2, ПК–1-5, ПК–21
М.1.Б.2	История и философия науки	3	108	x		экзамен	ОК–1, ПК–17-18
М.1.Б.3	Иностранный язык профессиональной направленности	4	144	x		зачет, экзамен	ОК–3, ОПК–1, ПК–24
М.1.Б.4	Педагогика высшей школы	2	72		x	зачет	ПК–33-35
М.1.Б.5	Методология и методы научных исследований	3	108	x		экзамен	ОК–1-5, ПК–16-24
М.1.В	Вариативная часть						
М.1.2.Б	Профессиональный цикл						
М.1.2.Б	Базовая часть	16,5-25,5	594-918				
М.1.2.Б.1	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии	6-10	216-360	x	x	2 экзамена, курсовой проект	ОК–2, ПК–1-7, ПК–12-15
М.1.2.Б.2	Научные основы конструирования продуктов питания	2-3	72-108		x	экзамен	ОПК–3-5, ПК–3-7, ПК–13-14
М.1.2.Б.3	Современные методы исследований сырья и продуктов питания	3-5	108-180	x		экзамен	ОК–3, ПК–4-7, ПК–16-18
М.1.2.Б.4	Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании	2-3	72-108	x		зачет	ОК–1-3, ОПК-3, ПК–6-12

1	2	3	4	5	6	7	8
М.1.2.Б.5	Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)	2-3	72-108		х	курсовой проект, экзамен	ПК–29-32
М.1.2.Б.6	Охрана труда в отрасли	1,5	54	х		экзамен	ОК-2,7
М.1.2.В	Вариативная часть						
М.2	Практика и научно-исследовательская работа	33-36	1188-1296	х	х		ОК–1-7, ОПК–2, ПК–2-7 ПК–16-24
М.3	Итоговая государственная аттестация	6-9	216-324		х		ОК–1-5, ОПК-1-5, ПК-1-7, ПК-24
	Общая трудоёмкость основной образовательной программы	120	4320	60	60		

III. АННОТАЦИИ

**примерных программ дисциплин профессионального цикла (базовая
(общепрофессиональная) часть) по направлению подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
(квалификация – «магистр»)**

Дисциплина «Математико-статистические методы исследований и системный анализ»

Цель дисциплины «Математико-статистические методы исследований и системный анализ» – формирование и развитие системного мышления, обоснование необходимости использования системного подхода к управлению и принятию решений, для исследования составных явлений и процессов в социально-экономических системах.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108-144 / 3-4, вид промежуточной аттестации – зачет.

Содержание дисциплины:

Роль статистических методов в анализе и интерпретации информации. Основные характеристики случайной величины: математическое ожидание, дисперсия, среднее квадратическое отклонение, коэффициент вариации. Выборочный метод экспериментального исследования. Основные этапы первичной математико-статистической обработки экспериментальных данных. Статистические исследования результатов эксперимента (отсеивание грубых ошибок, проверка однородности разных выборок, оценка сущности разниц между двумя средними величинами). Активный эксперимент, его виды. Планирование активного эксперимента. Планирование экстремального эксперимента методом Бокса-Уилсона. Полно факторный эксперимент. План полного факторного эксперимента (ПФЭ). Статистическая обработка экстремального эксперимента. Статистическая оценка адекватности эмпирической функции регрессии.

Дисциплина «История и философия науки»

Цель дисциплины «История и философия науки» - сформировать у будущего магистра систему знаний в сфере философско-этических, научно-методологических принципов производственной и научно-исследовательской деятельности; умение их использовать в процессе интеллектуального и общекультурного развития, инновационной деятельности, а также применять в процессе оценки социальных последствий профессиональной деятельности.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108 / 3, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Основные исторические этапы развития науки. Возникновение науки. История развития: условия и предпосылки. Возникновение современной науки в Западной Европе. Принципы методологии классической науки. Методология неклассической науки. Методология постнеклассической науки. Понятие науки. Особенности науки как специфической системы. Основные критерии научности знания. Виды научных инноваций: новое знание, полезная модель, научный проект, опытно-конструкторская разработка. Наука, техника, технология. Гуманистическое назначение науки. Взаимосвязь философии и науки. Структура и методы научного познания. Основные уровни научного знания. Виды философских оснований науки. Наука и ценности. Идеалы и нормы научного исследования. Социальные основания науки. Методы научного познания. Дискуссия как инновационный метод познания. Синергетика. Наука как специфическая социальная система и способы ее изучения. Научные традиции и школы в науке. Управление научно-техническим потенциалом в современном обществе. Научно-технический потенциал общества и государства (НТП), его основные составляющие, методы их измерения и оценки. Основные задачи и проблемы государственной научно-

технической политики современного общества. Ценностное и правовое регулирование научно-технической деятельности. Этика науки и техники. Добросовестность научных исследований и публикаций. Социальная ответственность ученых за технологические риски и информация общественности об их возможных размерах. Техногенные катастрофы XX века. Роль науки и техники в современном обществе: мировоззренческие альтернативы. Наука – ведущая производительная сила постиндустриального (информационного) общества. Глобальные проблемы современности. Сциентизм и антисциентизм. Антиглобалистские движения. Наука, техника и будущее человечества.

Дисциплина «Иностранный язык профессиональной направленности»

Цель дисциплины «Иностранный язык профессиональной направленности» - развитие новых и совершенствование общих и языковых компетенций, обучение активному владению иностранным языком как вторичным средством письменного и устного общения в сфере профессиональной деятельности.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных дисциплин (кредитов) – 144 / 4, вид промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Содержание дисциплины:

Степень магистра. Индустрия пищевой промышленности. Создавая контакты. Типы ресторанов. Обмен информацией по телефону. Структура и работа персонала. Встречи. Собрания. Организация общественного питания. Напряженный рабочий график. Деловые поездки. Закупка продуктов. Контроль и управление качеством пищевых продуктов.

Дисциплина «Педагогика высшей школы»

Цель дисциплины «Педагогика высшей школы» - сформировать знания и навыки в области педагогики и психологии высшей школы, необходимые для научно-педагогической деятельности, совершенствования и развития своего интеллектуального и общекультурного уровня.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 72 / 2, вид промежуточной аттестации – зачет.

Содержание дисциплины:

История развития высшего образования. Современные тенденции развития высшей школы. Образование и образовательные системы. Теории обучения. Педагогическое проектирование и педагогические технологии. Цели, методы и средства обучения в высшей школе. Дидактические принципы. Классификация методов обучения. Проблемное обучение. Организация научно-исследовательской работы. Технические средства и компьютерные системы в обучении. Современные образовательные технологии. Дистанционное обучение. Принципы оценки знаний, умений, навыков студентов. Психологические факторы, влияющие на процесс обучения. Специфика профессиональной деятельности педагога. Роль педагога в современном обществе. Структура педагогической деятельности. Профессиональные и личностные требования к педагогу. Структура педагогических способностей. Стили педагогического общения. Мотивация и продуктивность педагогической деятельности. Психология обучающегося (студента). Развитие познавательной сферы и интеллекта личности. Соотношение обучения и развития. Студент как субъект учебной деятельности. Психические свойства личности и их влияние на процесс обучения. Формирование творческой личности в процессе обучения. Воспитание в педагогическом процессе. Взаимосвязь обучения и воспитания в вузе. Формы организации воспитательных воздействий на личность. Принципы и методы воспитания. Основные приемы самовоспитания.

Дисциплина «Методология и методы научных исследований»

Цель дисциплины «Методология и методы научных исследований» формирование теоретических и практических знаний в области решения научных проблем на основе научного познания, общих закономерностей развития науки, возникновения научных проблем и решения.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 108 / 3, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Научное познание как предмет методологического анализа. Возникновение научных проблем. Гипотезы и их роль в научном исследовании. Гипотетико-дедуктивный метод познания. Абдукция и объяснительные гипотезы. Методы анализа и построения научных теорий. Методы проверки, подтверждения и опровержения научных гипотез и теорий. Методы объяснения, понимания и предсказания. Системный метод исследования.

Дисциплина «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии»

Цель дисциплины «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии» – расширение современного состояния и перспектив развития нутрициологии, научного обоснования использования инновационных методов обработки сырья, формирование теоретических, практических навыков и реализации их при конструировании новых пищевых продуктов функционального назначения, организации и управления инновационными технологиями в ресторанном хозяйстве, основанными на результатах научных исследований.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 216-360 / 6-10, вид промежуточной аттестации – 2 экзамена, курсовой проект.

Содержание дисциплины:

Инновационная деятельность в ресторанном хозяйстве. Модели инноваций: основание и построение. Инновационные виды сырья и оборудования для общественного питания. Инновации в создании функциональных продуктов питания, продуктов питания, продуктов для разбалансированного и полидефицитного питания. Инновации в холодной и тепловой обработке продукции. Молекулярные технологии. Использование пищевых и диетических добавок в ресторанном хозяйстве. Инновации в диетическом и лечебно-профилактическом питании.

Дисциплина «Научные основы конструирования пищевых продуктов»

Цель дисциплины «Научные основы конструирования пищевых продуктов» – научное обоснование технологии новых продуктов питания для обеспечения жизнедеятельности организма человека.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных дисциплин (кредитов) – 72-108 / 2-3, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Методология конструирования новой продукции базируется на концепции здорового питания, распространении технологий продуктов функционального и специального назначения с программируемым содержанием белков, жиров, углеводов и других ингредиентов. Создание продуктов для ликвидации дефицита в рационах различных групп населения витамина С, витамина группы В, β-каротина, минеральных веществ, антиоксидантов, органических кислот и др.

Обоснование путей обеспечения в рационе незаменимых аминокислот, ПНЖК, углеводов всех групп сложности, микроэлементов и их сохранение в предложенных

технологиях при производстве и при хранении. Использование в питании различных категорий потребителей или обеспечения нормальной жизнедеятельности.

Дисциплина «Современные методы исследования сырья и продуктов питания»

Цель дисциплины «Современные методы исследования сырья и продуктов питания» – формирование знаний и умений в области современных методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств пищевых продуктов для получения биологически полноценной, экологически безопасной продукции с широким спектром потребительских свойств.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных дисциплин (кредитов) – 108-180 / 3-5, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Введение. Цель и задачи дисциплины. Современные подходы к комплексной оценке качества и безопасности сырья и пищевых продуктов. Исследование пищевой ценности и безопасности сырья и готовой пищевой продукции. Исследование физических, физико-химических, структурно-механических свойств пищевых продуктов. Биохимические свойства и превращения животных и растительных тканей. Определение контаминантов в продуктах питания.

Дисциплина «Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании»

Цель дисциплины «Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании» предполагает формирование у обучающихся компетенций в области стратегического бизнес-планирования, адаптированных для применения в сфере организации общественного питания и умения применять их на практике для принятия экономических и управленческих решений при организации деятельности в предприятиях общественного питания.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных дисциплин (кредитов) – 72-108 / 2-3, вид промежуточной аттестации – зачет.

Содержание дисциплины:

Стратегическое бизнес-планирование на предприятии. Исследование и анализ рынка сбыта. Конкуренция и конкурентные преимущества предприятия. План маркетинга. План производства и организационный план. Финансовый план предприятия. Формирование финансовой стратегии и инвестиционные расчеты. Особенности различных видов бизнес-планов.

Дисциплина «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)»

Цель дисциплины «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)» – формирование системы теоретических знаний и практических навыков в отрасли автоматизированного моделирования предприятий общественного питания.

Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВПО.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных дисциплин (кредитов) – 72-108 / 2-3, вид промежуточной аттестации – экзамен, курсовой проект.

Содержание дисциплины:

Организационные положения моделирования предприятий общественного питания с использованием САПР. Методология виртуального моделирования объемно-планировочных, конструктивных и компоновочных решений предприятия общественного питания. Организационно-технологические основы виртуального моделирования функциональных групп помещений. Проектирование организационно-технологических схем помещений предприятия.

Разработка схем монтажной привязки оборудования. 3-D моделирование помещений предприятий общественного питания.

Дисциплина «Охрана труда в отрасли»

Цель дисциплины «Основы охраны труда в отрасли»: является обучение студентов - будущих руководителей и организаторов в системе торговли, ресторанно-гостиничного бизнеса, массового питания методам и средствам обеспечения безопасности, сохранения здоровья и работоспособности человека в процессе труда на соответствующих предприятиях.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: всего часов / зачетных единиц (кредитов) – 54 / 1,5, вид промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание дисциплины:

Законы, действующие в области охраны труда. Межгосударственные и государственные стандарты по охране труда ресторанного хозяйства. Межотраслевые и отраслевые правила и нормы по охране труда. Система управления охраной труда на предприятиях ресторанного хозяйства. Концепция управления охраной труда на предприятиях ресторанного хозяйства. Условия создания, функции службы охраны труда на предприятиях. Обучение рабочих по вопросам охраны труда на предприятиях ресторанного хозяйства.

Надзор и контроль за охраной труда. Государственные органы надзора за охраной труда. Общественный контроль за охраной труда ресторанного хозяйства. Ответственность за нарушение требований законодательства в области охраны труда. Микроклиматические условия на предприятиях. Характеристика микроклиматических условий. Микроклимат в помещениях с ЭВМ. Средства контроля и оптимизации микроклиматических условий.

Вредные вещества и излучения на предприятиях ресторанного хозяйства

Обеспечение безопасности производственного оборудования на предприятиях ресторанного хозяйства. Пожарный надзор. Функции органов государственного пожарного надзора. Ответственность за нарушение требований пожарной безопасности. Классификация зданий, сооружений ресторанного хозяйства по взрывоопасности, пожароопасности и огнестойкости. Требования пожарной безопасности к эвакуационным путям на предприятиях торговли, общественного питания, базах и складах. Средства тушения и обнаружения пожаров на предприятиях ресторанного хозяйства