

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

**УТВЕРЖДЕНО:**

На заседании Ученого совета ДОННУЭТ

Протокол № 1 от 31 августа 2021 г.

С.В. Дрожжина



**Примерная основная образовательная программа**

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Уровень высшего образования

**Бакалавриат**

2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
1.1. Назначение примерной основной образовательной программы.....	3
1.2. Нормативные документы.....	3
1.3. Перечень сокращений.....	4
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	5
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников.....	5
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО и ГОС ВО.....	6
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам).....	6
Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ.....	7
3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки.....	7
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ.....	8
3.3. Объем программы.....	8
3.4. Формы обучения.....	8
3.5. Срок получения образования.....	8
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	8
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части...	8
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения...	8
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	11
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	13
4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	13
Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО .....	13
5.1. Рекомендуемый объем обязательной части образовательной программы.....	13
5.2. Рекомендуемые типы практики.....	14
5.3. Примерный учебный план и примерный календарный учебный график.....	15
5.4. Примерные программы дисциплин (модулей) и практик.....	19
5.5. Рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) или практике.....	69
5.6. Рекомендации по разработке программы государственной итоговой аттестации.....	69
Раздел 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО .....	70
Раздел 7. ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ.....	71
СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ПООП.....	76
ПРИЛОЖЕНИЕ .....	77



## Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Назначение примерной основной образовательной программы.

Примерная основная образовательная программа бакалавриата (далее – ПООП) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой учебно-методическую документацию (примерный учебный план, примерный календарный учебный график, примерные рабочие программы учебных дисциплин (модулей), иные компоненты), определяющую рекомендуемые объем и содержание, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности, включая примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

### 1.2. Нормативные документы:

- 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;

- Закон Донецкой Народной Республики от 19.06.2015 г. №61-ІНС «О персональных данных»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047 с учетом изменений, внесенных Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26.11.2020 г. № 1456;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 24.11.2017 г. №1254 «Об утверждении Порядка формирования перечней направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования и сопоставлений направлений подготовки и специальностей образовательных программ высшего профессионального образования: бакалавриата, магистратуры, специалитета»;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10.11.2017 №1171 «Об утверждении Порядка организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики» с учетом изменений, внесенных Приказом от 03.05.2019 г. №567;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.12.2015 г. №911 «Об утверждении Типового положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики» с учетом изменений, внесенных Приказом от 22.09.2017 г. №978;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики

от 12.08.2015 г. №398 «О внедрении учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» в образовательных организациях высшего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.06.2017 г. №255оп «О выполнении норм приказа Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 12.06.2017 г. №610 «Об изучении охраны труда»;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 21.03.2016 г. №236 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 15.02.2016 г. №140 «О внедрении дисциплин социально-гуманитарного цикла в образовательных организациях высшего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 15.02.2016 г. №140 «О внедрении дисциплин социально-гуманитарного цикла в образовательных организациях высшего профессионального образования» с учетом изменений, внесенных Приказом от 21.03.2016 г. №236;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.12.2015 г. №922 «Об утверждении Порядка организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников образовательных организаций высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики» с учетом изменений, внесенных Приказом от 03.10.2016 г. №1020;

- 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»;

- 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 учетом изменений, внесенных приказами Министерства образования и науки ДНР 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;

- иные локальные акты Университета.

### **1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП.**

ГОС ВО – государственный образовательный стандарт высшего образования;

з.е. – зачетная единица;

ИДК – индикатор достижения компетенции;



ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования.

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

УК – универсальные компетенции;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

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

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

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; в сфере 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 прочие) (в сфере общественного питания); сфера прикладных исследований.

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.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

технологический;

организационно-управленческий;

проектный;

научно-исследовательский;

педагогический.

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

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- производственный процесс;
- услуги общественного питания;
- предприятия общественного питания различных типов;
- заготовочные предприятия общественного питания;
- центральный офис сети предприятий питания;



- нормативная и технологическая документация;
- образовательные программы и образовательные процессы.

Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников конкретизируется образовательной организацией, а также может быть дополнен при выборе направленности (профиля) программы бакалавриата.

**2.2. Перечень профессиональных стандартов (при наличии), соотнесенных с ФГОС ВО и ГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, приведен в Приложении 1.**

**2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):**

Таблица 2.1

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ	Педагогическая деятельность	Разработка образовательных программ и учебно-методических материалов	Образовательные программы и учебно-методические материалы
профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; в сфере научных исследований)			
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного 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 и предоставлением услуг	Технологическое оборудование. Производственный процесс. Услуги общественного питания.
	Научно-исследовательская деятельность	Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной	Услуги общественного питания. Предприятия и отдельные подразделения

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
		продукции	общественного питания различных типов.
	Проектная деятельность	Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по индустриальному производству кулинарной продукции	Объединение предприятий питания. Нормативная и технологическая документация
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	Технологическая деятельность	Организация технологического процесса производства продукции и услуг общественного питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения. Продукция питания различного назначения и услуги. Производственный процесс.
	Организационно-управленческая деятельность	Организация и управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания	Технологическое оборудование. Производственный процесс. Процесс предоставления услуг.
	Научно-исследовательская деятельность	Проведение научно-исследовательских разработок в сфере общественного питания	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания различных типов.
	Проектная деятельность	Поиск, выбор и использование информации при проектировании предприятий общественного питания	Объединение предприятий питания. Нормативная и технологическая документация

### Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

#### 3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки.

Подготовка осуществляется в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ:** бакалавр.

**3.3. Объем программы** 240 з.е.

**3.4. Формы обучения:** очная, заочная.

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

- при очной форме обучения 4 года;
- при заочной форме обучения 4 лет 6 месяцев до 5 лет.

#### **Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

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

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

**Таблица 4.1**

<b>Категория 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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
		ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников
		ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм



Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-2 <sub>ук-2</sub> Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения
		ИДК-3 <sub>ук-2</sub> Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 <sub>ук-3</sub> Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде
		ИДК-2 <sub>ук-3</sub> Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды
		ИДК-3 <sub>ук-3</sub> Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)	ИДК-1 <sub>ук-4</sub> Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык ДНР и с государственного языка ДНР на иностранный различные профессиональные и академические тексты, в том числе на иностранном языке
		ИДК-2 <sub>ук-4</sub> Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке и иностранном(ых) языке(ах)
		ИДК-3 <sub>ук-4</sub> Выбирает стиль общения на государственном языке ДНР и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия
		ИДК-4 <sub>ук-4</sub> Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом философском контекстах	ИДК-1 <sub>ук-5</sub> Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте.
		ИДК-2 <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-3 <sub>ук-5</sub> Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 <sub>УК-6</sub> Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания
		ИДК-2 <sub>УК-6</sub> Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
		ИДК-3 <sub>УК-6</sub> Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>УК-7</sub> Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма
		ИДК-2 <sub>УК-7</sub> Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности
		ИДК-3 <sub>УК-7</sub> Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИДК-1 <sub>УК-8</sub> Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
		ИДК-2 <sub>УК-8</sub> Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
		ИДК-3 <sub>УК-8</sub> Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
		ИДК-4 <sub>УК-8</sub> Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1 <sub>УК-9</sub> Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
		ИДК-2 <sub>УК-9</sub> Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с



Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
		ИДК-3 <sub>УК-9</sub> Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 <sub>УК-10</sub> Использует основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач
		ИДК-2 <sub>УК-10</sub> Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
		ИДК-3 <sub>УК-10</sub> Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 <sub>УК-11</sub> Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение преступлений и иных правонарушений.
		ИДК-2 <sub>УК-11</sub> Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению.
		ИДК-3 <sub>УК-11</sub> Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере.

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

Таблица 4.2

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационных технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>ОПК-1</sub> Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания
		ИДК-2 <sub>ОПК-1</sub> Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли
		ИДК-3 <sub>ОПК-1</sub> Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья



Категория общепрофес- сиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
		ИДК-4 <sub>ОПК-1</sub> Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>ОПК-2</sub> Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья
		ИДК-2 <sub>ОПК-2</sub> Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья
		ИДК-3 <sub>ОПК-2</sub> Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
Инженерные науки	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 <sub>ОПК-3</sub> Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания
		ИДК-2 <sub>ОПК-3</sub> Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания
		ИДК-3 <sub>ОПК-3</sub> Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания
Технологические процессы	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 <sub>ОПК-4</sub> Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
		ИДК-2 <sub>ОПК-4</sub> Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания
		ИДК-3 <sub>ОПК-4</sub> Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр..

Категория общепрофес- сиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Организация контроль производства	ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1 <sub>ОПК-5</sub> Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
		ИДК-2 <sub>ОПК-5</sub> Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания
		ИДК-3 <sub>ОПК-5</sub> Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

**4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения – не предусмотрено.**

**4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.**

Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения выпускающая кафедра, осуществляющая образовательную деятельность, устанавливает самостоятельно.

## **Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО**

**5.1. Рекомендуемый объем обязательной части образовательной программы.**

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, должен составлять не менее 40 процентов общего объема программы бакалавриата.

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, установленных ОПОП в качестве обязательных (при наличии).

Программа бакалавриата должна обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности, физической культуре и спорту в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

## **5.2. Рекомендуемые типы практики.**

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики (далее вместе - практики).

Типы учебной практики:

ознакомительная практика;

технологическая практика;

научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы).

Типы производственной практики:

технологическая практика;

организационно-управленческая практика;

педагогическая практика;

преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Выпускающая кафедра:

- выбирает один или несколько типов учебной практики и один или несколько типов производственной практики из вышеуказанного перечня;
- может установить дополнительный тип (типы) учебной и (или) производственной практик;
- устанавливает объемы учебной и производственной практики каждого типа.



### 5.3. Примерный учебный план и примерный учебный график

#### ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Нормативный срок обучения – 4 года  
очная форма обучения

№ п/п	Наименование учебной дисциплины, практики, ГИА	Трудоемкость		Примерное распределение з.е. по годам				Форма промежуточной аттестации	Коды компетенций
		з.е.	Часы	1 год	2 год	3 год	4 год		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Б.1</b>	<b>Блок 1 Дисциплины (модули)</b>								
<b>Б.1.Б</b>	<b>Базовая часть</b>								
	<b>Гуманитарный, социальный и экономический цикл</b>	<b>22-25,5</b>	<b>792-918</b>						
Б.1.Б.1.	Философия	3-3,5	108-123	x				экзамен	УК-1, УК-5
Б.1.Б.2.	Иностранный язык	7	252	x	x			2 зачета, экзамен	УК-4, УК-6
Б.1.Б.3.	Менеджмент	3-5	108-180			x		зачет	УК-2, УК-3, УК-4, УК-6, УК-9, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5
Б.1.Б.4.	Маркетинг	4-5	144-80		x			зачет	УК-2, УК-3, УК-4, УК-11
Б.1.Б.5.	История (история России, всеобщая история)	3	108	x				экзамен	УК-1, УК-5, УК-6, УК-11
Б.1.Б.6.	Физическая культура и спорт	2	72		x			зачет	УК-7
	<b>Математический и естественнонаучный цикл</b>	<b>39,5-52</b>	<b>1422- 1872</b>						
Б.1.Б.7.	Высшая математика	4-5	108- 180	x				зачет, экзамен	УК-1, ОПК-2
Б.1.Б.8.	Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии	4-5	108- 180	x				экзамен	УК-1, ОПК-1
Б.1.Б.9.	Физика	3-4	108- 144	x				экзамен	УК-1, ОПК-2
Б.1.Б.10.	Неорганическая химия	3,5-4	108- 144	x				зачет	УК-1, ОПК-2
Б.1.Б.11.	Физическая и коллоидная химия	3-4	108- 144		x			экзамен	УК-1, ОПК-2

		Трудоёмкость		Примерное распределение з.е. по годам						
Б.1.Б.12.	Аналитическая химия и физико-химические методы исследований	3-4	108-144	х					экзамен	УК-1, ОПК-2
Б.1.Б.13.	Органическая химия	3-4	108-144	х					экзамен	УК-1, ОПК-2
Б.1.Б.14.	Биохимия	3-4	108-144		х				экзамен	УК-1, ОПК-2
Б.1.Б.15.	Прикладная механика	3-4	108-144			х			зачет, курсовой проект	УК-1, УК-2, ОПК-3
Б.1.Б.16.	Инженерная графика. Компьютерная графика	4-5	144-180	х	х				2 зачета	УК-1, ОПК-3
Б.1.Б.17.	Экология	2-3	72-108				х		зачет	УК-8, ОПК-2
Б.1.Б.18.	Электротехника и электроника	2-3	72-108		х				зачет	УК-1, ОПК-3
Б.1.Б.19.	Безопасность жизнедеятельности	2-3	72-108	х					зачет	УК-8
	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>40,5-52,5</b>	<b>1458-1890</b>							
Б.1.Б.20.	Технология продукции общественного питания	5-6	180-216				х		курсовой проект, экзамен	УК-2, ОПК-4, ОПК-5
Б.1.Б.21.	Организация производства на предприятиях питания	2,5-3	90-108				х		курсовая работа, экзамен	УК-2, ОПК-1, ОПК-5,
Б.1.Б.22.	Организация обслуживания на предприятиях питания	2,5-3	90-108					х	курсовая работа, экзамен	УК-2, ОПК-1
Б.1.Б.23.	Санитария и гигиена	3-4	108-144		х				экзамен	ОПК-5
Б.1.Б.24.	Пищевые технологии	3-4	108-144				х		экзамен	ОПК-4, ОПК-5
Б.1.Б.25.	Физико-химические основы технологии продуктов питания	3-4	108-144			х			экзамен	ОПК-4, ОПК-5
Б.1.Б.26.	Проектирование предприятий ресторанного хозяйства	3-4	108-144					х	курсовой проект, экзамен	УК-2, ОПК-1
Б.1.Б.27.	Товароведение продовольственных товаров	2-3	72-108				х		экзамен	ОПК-2
Б.1.Б.28.	Процессы и аппараты пищевых производств	3-4	108-144		х				экзамен	ОПК-3, ОПК-4
Б.1.Б.29.	Физиология питания	2-3	72-108				х		экзамен	УК-2, ОПК-2



		Трудоемкость		Примерное распределение з.е. по годам					
Б.1.Б.30.	Оборудование предприятий общественного питания	4-5	144-180		х			курсовой проект, экзамен	ОПК-3, ОПК-4,
Б.1.Б.31.	Теплотехника	2-3	72-108		х			зачет	ОПК-3
Б.1.Б.32.	Экономика предприятий ресторанного хозяйства	4-5	144-180				х	экзамен	УК-1, УК-2, УК-10, ОПК-1, ОПК-2
Б.1.Б.33.	Основы охраны труда	1,5	54		х			экзамен	УК-8
	<b>Всего базовая часть Блок 1</b>	<b>102-130</b>	<b>3672-4680</b>						
Б.1.В.	Вариативная часть								
	Социально-гуманитарный цикл								
Б.1.В.1	Математический и естественнонаучный цикл								
Б.1.В...	Профессиональный цикл								
Б.1.В...									
Б.2	<b>Всего вариативная часть Блок 1</b>								
Б.2.В.	Вариативная часть								
Б.2.В.1.									
	<b>Всего вариативная часть Блок 2</b>								
Б.3	Блок 3 Государственная итоговая аттестация								
Б.3.Б.	Базовая часть								
Б.3.Б.1.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	1,5	54				х		
Б.3.Б.2.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	7,5	270				х		
	<b>Всего базовая часть Блок 3</b>	<b>9</b>	<b>324</b>						
	<b>Общий объем программы</b>	<b>240</b>	<b>8640</b>						

# **ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК** по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Нормативный срок обучения – 4 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	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	ПА	ПА	T	T	T	T	
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	ПА	ПА	T	T	T	T	
III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	ПА	ПА	T	T	T	T	
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	ПА	ПА	T	T	T	T	

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	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	ПА	ПА	К	К	К	К	К	К	У	У	У	У
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	ПА	ПА	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К
III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	ПА	ПА	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	ПА	ПА	П	П	ГЭ	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР								

**Условные обозначения:** теоретическое обучение [Т], подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена [ГЭ], промежуточная аттестация [ПА], каникулы [К], учебная практика [У], производственная практика [П], подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы [ВКР]



**5.4. Примерные программы дисциплин (модулей) и практик**  
**ПРОГРАММЫ**  
**учебных дисциплин (базовая часть)**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и**  
**организация общественного питания**

**ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины Б.1.Б.1 «Философия»**  
*(Разработчик: Лустин Ю.М.)*

**Цель учебной дисциплины:**

обеспечение фундаментальной, полноценной и всесторонней системной подготовки специалистов в философском направлении и формирование философской культуры мышления на основе целостной системы философских знаний

**Задачи учебной дисциплины:**

предоставление знания о предмете, круге проблем, значении и функциях философии, ее месте и роли в культуре современного общества; обеспечение фундаментального освоения содержания и смысла основных структурных разделов системы философского знания: онтологии, гносеологии, логики, истории философии, социальной философии, философской антропологии, глобалистики; обеспечение освоения основных философских категорий, т.е. категориального аппарата философии; формирование достаточных оснований неотъемлемого от философского понимания мира философского мировоззрения и философской рефлексии; обеспечение овладением студентами общефилософскими методами мышления и познания.

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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-5. Способен воспринимать межкультурное	ИДК-1 <sub>УК-5</sub> Знание закономерностей и особенностей социально-исторического

разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>развития различных культур в этическом и философском контексте.</p> <p>ИДК-2<sub>УК-5</sub>      Анализирует      важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии</p> <p>ИДК-3<sub>УК-5</sub>      Выстраивает      социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп</p>
--	---

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

Тема 1. Философия как социокультурный феномен: специфика, предметная область, функции и значение.

Тема 2. Основные исторические типы классической философии.

Тема 3. Основные направления и концепции современной философии.

Тема 4. Русская философская мысль: основные этапы развития, особенности и значение.

Тема 5. Философия бытия (онтология).

Тема 6. Философия сознания (феноменология).

Тема 7. Философия познания (гносеология).

Тема 8. Диалектика: принципы, категории, законы.

социальная философия, философская антропология, философия культуры, философия глобальных проблем.

Тема 9. Общество как предмет социальной философии.

Тема 10. Человек и человеческое бытие как предмет философской антропологии.

Тема 11. Культура и цивилизация в контексте социальной философии и философии культуры.

Тема 12. Глобализация и философия глобальных проблем.

#### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины Б.1.Б.2 «Иностранный язык»**

*(Разработчик: Белан Н.В.)*

#### **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:**

формирование лексического запаса иностранного языка профессиональной направленности, расширение знаний базовой грамматики – включение грамматических конструкций, характерных для деловой и профессиональной коммуникации; 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-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)	ИДК-1 <sub>УК-4</sub> Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык ДНР и с государственного языка ДНР на иностранный различные профессиональные и академические тексты, в том числе на иностранном языке ИДК-2 <sub>УК-4</sub> Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке и иностранном(ых) языке(ах) ИДК-3 <sub>УК-4</sub> Выбирает стиль общения на государственном языке ДНР и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	и язык жестов к ситуациям взаимодействия ИДК-4 <sub>ук-4</sub> Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях

### **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 Б.1.Б.3 «Менеджмент»**

(Разработчик: Дегтярева Я.В.)

#### **Цель учебной дисциплины:**

формирование теоретических и практических знаний в области системного менеджмента предприятий общественного питания в современных условиях.



### Задачи учебной дисциплины:

содействие подготовке квалифицированных специалистов, овладение ими навыками научного и практического подхода к менеджменту предприятия, овладение приемами оперативного решения управленческих задач в отдельных подразделениях предприятий общественного 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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>ИДК-1<sub>УК-1</sub> Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.</p> <p>ИДК-2<sub>УК-1</sub> Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению.</p> <p>ИДК-3<sub>УК-1</sub> Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников.</p> <p>ИДК-4<sub>УК-1</sub> Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов.</p>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>ИДК-1<sub>УК-2</sub> Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм.</p> <p>ИДК-2<sub>УК-2</sub> Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.</p> <p>ИДК-3<sub>УК-2</sub> Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.</p>
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>ИДК-1<sub>УК-3</sub> Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде.</p> <p>ИДК-2<sub>УК-3</sub> Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды.</p> <p>ИДК-3<sub>УК-3</sub> Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон.</p>

### Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Понятие и сущность менеджмента.
- Тема 2. Методология менеджмента и управленческие решения.
- Тема 3. Процесс управления в организации.
- Тема 4. Планирование как общая функция менеджмента.
- Тема 5. Организационная деятельность как общая функция менеджмента.
- Тема 6. Мотивация как функция менеджмента.
- Тема 7. Контроль и регулирование как общие функции управления.
- Тема 8. Руководство и лидерство.
- Тема 9. Информация и коммуникации в менеджменте.
- Тема 10. Эффективность менеджмента.

### ПРОГРАММА

#### учебной дисциплины Б.1.Б.4 «Маркетинг»

(Разработчик: Морозова Н.И.)

#### Цель учебной дисциплины:

изучение основ экономических теорий и экономических систем, основных законов микро- и макроэкономики, бизнес - планирования и экономики предприятий питания, принципов оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основ бухучета и налоговой системы; функций менеджмента, принципов построения организационных структур и распределения функций управления, основ маркетинга; формирование практических навыков критического восприятия информации, экономического анализа производства продукции питания, методов оценки деятельности предприятия, методов выявления резервов повышения эффективности деятельности предприятия.

#### Задачи учебной дисциплины:

изучение путей, методов и подходов практического использования инструментов маркетинга в сфере 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 определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в	ИДК-1 <sub>УК-3</sub> Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде



<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
команде	<p>ИДК-2<sub>ук-3</sub> Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды</p> <p>ИДК-3<sub>ук-3</sub> Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон</p>
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)	<p>ИДК-1<sub>ук-4</sub> Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык ДНР и с государственного языка ДНР на иностранный различные профессиональные и академические тексты, в том числе на иностранном языке</p> <p>ИДК-2<sub>ук-4</sub> Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>ИДК-3<sub>ук-4</sub> Выбирает стиль общения на государственном языке ДНР и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия</p> <p>ИДК-4<sub>ук-4</sub> Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.</p>
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>ИДК-1<sub>ук-6</sub> Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания</p> <p>ИДК-2<sub>ук-6</sub> Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям</p> <p>ИДК-3<sub>ук-6</sub> Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда</p>

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1 <sub>УК-9</sub> Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах ИДК-2 <sub>УК-9</sub> Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами ИДК-3 <sub>УК-9</sub> Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ИДК-1 <sub>ОПК-1</sub> Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 <sub>ОПК-1</sub> Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 <sub>ОПК-1</sub> Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 <sub>ОПК-1</sub> Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

**Наименование тем учебной дисциплины:**

Тема 1. Маркетинг как методология рыночной деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Тема 2. Специфика маркетинга в ресторанном хозяйстве.

Тема 3. Система маркетинговых исследований в ресторанном бизнесе.

Тема 4. Организация маркетинговых исследований в деятельности предприятий ГРХ.

Тема 5. Конкурентный анализ в системе маркетинговых исследований деятельности предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 6. Исследование поведения потребителей на рынке ресторанного бизнеса.

Тема 7. Сегментация, определение целевого сегмента рынка и позиционирование продукта в ресторанном бизнесе.



Тема 8. Маркетинговая продуктовая политика предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 9. Маркетинговая ценовая политика и политика распределения предприятий ресторанного хозяйства.

### ПРОГРАММА

#### учебной дисциплины Б.1.Б.5 «История (история России, всеобщая история)»

(Разработчик: Соловьева Р.П.)

##### Цель учебной дисциплины:

предоставление объективной информации о сущности социально-экономических, политических и культурных процессов в истории России через призму тенденций развития мирового сообщества; систематизация обобщающей характеристики истории России в хронологической последовательности от первобытного общества до периода современности; расширение и закрепление исторических знаний студентов; формирование в учащих вузов целостного представления о роли России в системе развития мировых цивилизаций.

##### Задачи учебной дисциплины:

определить основные этапы и закономерности исторического развития России с позиций научности и историзма; рассмотреть главные события и приоритетные тенденции в истории России на основе метода анализа и синтеза; раскрыть характерные особенности и отличительные черты формирования социальной структуры российского общества; создать логически обоснованный арсенал интеллектуальных знаний студентов для дальнейшего изучения различных аспектов и сегментов Российского государства: экономики, политики, культуры; сформировать в учащих высшей школы навыки умения самостоятельного мышления, активного участия в дискуссиях и политических диспутах, толерантно интерпретируя собственные и альтернативные точки зрения.

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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 <sub>УК-5</sub> Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте ИДК-2 <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-3 <sub>УК-5</sub> Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп

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

Тема 1. История как наука. Земли России в древности.

Тема 2. Древнерусское государство в IX-XIII вв.

Тема 3. Русь между Востоком и Западом (XIII-XVI вв.).

Тема 4. Формирование централизованного Московского государства (конец XIII в. – XVI в.).

Тема 5. Россия на рубеже XVI-XVII вв.

Тема 6. Россия в период нового времени (XVIII в.).

Тема 7. Капиталистическая модернизация и её результаты (XIX в.).

Тема 8. Россия в начале XX века.

Тема 9. Свержение самодержавия. Революционные процессы (1917-1920 гг.) и их последствия.

Тема 10. Социально-экономические и политические преобразования в СССР в 20-30-е гг. XX в.

Тема 11. Вторая мировая война. Великая Отечественная война и послевоенное восстановление (1939-нач. 1950-х гг.).

Тема 12. Попытки трансформации советского общества в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг. Нарастание кризисных явлений в политической и социально-экономической жизни (вторая половина 1960-х – первая половина 1980-х гг.).

Тема 13. Политические и социально-экономические процессы в СССР во второй половине 1980-х-1991 гг. Распад СССР.

Тема 14. Россия в конце XX – начале XXI вв.



**ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины Б.1.Б.6 «Физическая культура и спорт»**  
*(Разработчик: Турчина Л.А.)*

**Цель учебной дисциплины:**

последовательное формирование физической культуры будущего квалифицированного специалиста, воспитание здорового, всесторонне развитого, совершенного человека. Использование приобретенных ценностей физической культуры в личной, гражданской, профессиональной деятельности и семье, воспитание физически совершенных и здоровых людей, всесторонне физически подготовленных к труду, что обеспечивает оптимальное приспособление к условиям жизни.

**Задачи учебной дисциплины:**

формирование системы знаний по физической культуре и здоровому образу жизни, необходимых в процессе жизнедеятельности. Сохранение здоровья, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, профилактика заболеваний, обеспечение высокого уровня физического состояния и трудоспособности. Приобретение теоретических знаний, умений, навыков в области физической культуры.

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 управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 <sub>УК-6</sub> Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ИДК-2 <sub>УК-6</sub> Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения. ИДК-3 <sub>УК-6</sub> Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и	ИДК-1 <sub>УК-7</sub> Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. ИДК-2 <sub>УК-7</sub> Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
профессиональной деятельности	и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности. ИДК-3 <sub>ук-7</sub> Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

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

Тема 1. Совершенствование техники избранного вида спорта.

Тема 2. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта.

Сдача контрольных нормативов.

Тема 3. Совершенствование основ тактических приемов в избранном виде спорта.

Тема 4. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта.

Сдача контрольных нормативов.

Тема 5. Технические аспекты выполнения легкоатлетических упражнений.

Тема 6. Совершенствование техники эстафетного бега и кроссового бега. Сдача контрольных нормативов.

Тема 7. Особенности техники прыжков в легкой атлетике.

Тема 8. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

## **ПРОГРАММА**

### **учебной дисциплины Б.1.Б.7 «Высшая математика»**

*(Разработчики: Ивахненко Н.Н.)*

### **Цель учебной дисциплины:**

формирование базовых математических знаний для решения задач в профессиональной деятельности, умений аналитического мышления и математического формулирования экономических задач; воспитание у обучающихся математической культуры, которая включает в себя ясное понимание необходимости математической составляющей в общей подготовке экономиста; выработка представления о роли и месте высшей математики в современной цивилизации и мировой культуре, развитие навыков логического мышления, оперирование абстрактными объектами и корректного использования математических понятий и символов для выражения количественных и качественных отношений.

### **Задачи учебной дисциплины:**

развитие логического мышления у обучающихся, освоение обучающимися теоретических основ высшей математики как базы современных концепций математического моделирования; формирование навыков применения аппарата высшей математики в экономических исследованиях общего характера и в профессиональной практической 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>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>ОПК-2</sub> Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья

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

- Тема 1. Элементы линейной и векторной алгебры.
- Тема 2. Аналитическая геометрия.
- Тема 3. Предел числовой последовательности и функции. Замечательные пределы.
- Тема 4. Бесконечно-малые и бесконечно-большие величины. Непрерывность функции.
- Тема 5. Дифференциал функции одной переменной. Основные теоремы дифференциального исчисления.
- Тема 6. Дифференцирование функции нескольких переменных.
- Тема 7. Исследование функции одной переменной и построение ее графика.
- Тема 8. Применение производной для нахождения наибольших (наименьших) значений функции.
- Тема 9. Исследование функции нескольких переменных на экстремум, условный экстремум.
- Тема 10. Первообразная. Неопределенный интеграл. Основные методы интегрирования.
- Тема 11. Интегрирование тригонометрических и иррациональных функций. Интегрирование правильных рациональных дробей.
- Тема 12. Определенный интеграл. Его свойства. Применение определенного интеграла.
- Тема 13. Несобственный интеграл.
- Тема 14. Задачи, приводимые к дифференциальным уравнениям. Основные понятия. Дифференциальные уравнения I порядка: с разделенными переменными, однородные, линейные.
- Тема 15. Дифференциальные уравнения II порядка, допускающие понижение порядка. Дифференциальные уравнения II порядка линейные с постоянными коэффициентами.
- Тема 16. Числовые ряды. Необходимое условие сходимости. Достаточные признаки сходимости знакопостоянных рядов.
- Тема 17. Знакопередающие числовые ряды. Условная и абсолютная сходимости. Степенные ряды. Область сходимости.
- Тема 18. Разложение элементарных функций в ряды Тейлора и Маклорена. Применение рядов в приближенных вычислениях.

**ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины Б.1.Б.8 «Информатика и компьютерная техника.**  
**Информационные системы и технологии»**  
*(Разработчик: Шершинева А.В.)*

**Цель учебной дисциплины:**

формирование у будущих специалистов современного уровня информационной и компьютерной культуры, приобретение знаний об использовании компьютерной техники для решения профессиональных задач.

**Задачи учебной дисциплины:** приобретение практических навыков работы на современной компьютерной технике и использования современных информационных технологий для решения различных задач в учебной и практической 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-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ИДК-1 <sub>ОПК-1</sub> Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 <sub>ОПК-1</sub> Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 <sub>ОПК-1</sub> Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 <sub>ОПК-1</sub> Осуществляет эффективный поиск



<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

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

- Тема 1. Введение. Основные понятия дисциплины. Техническое и программное обеспечение ПК.
- Тема 2. Использование Internet для формирования базы знаний технолога.
- Тема 3. Создание сложных документов в текстовом редакторе MS Word.
- Тема 4. Создание электронных презентаций в среде MS PowerPoint.
- Тема 5. Табличный процессор Microsoft Excel – создание таблиц и диаграмм.
- Тема 6. Консолидация данных.
- Тема 7. Использование стандартных функций Microsoft Excel.
- Тема 8. Построение баз данных.
- Тема 9. Создание запросов к базе данных.
- Тема 10. Технология построения форм для реляционной базы данных.
- Тема 11. Построение отчетов в базе данных.
- Тема 12. Основы алгоритмизации и программирования. Общие сведения о языке Visual Basic.
- Тема 13. Проектирование линейных и ветвящихся вычислительных процессов.
- Тема 14. Проектирование вычислительных процессов с помощью элементов управления.

## **ПРОГРАММА**

### **учебной дисциплины Б.1.Б.9 «Физика»**

*(Разработчик: Романенко И.Д.)*

#### **Цель учебной дисциплины:**

расширение знаний студентов об окружающем природном мире, что способствует формированию у студентов научного мировоззрения и современного физического мышления; изучение основных физических положений, законов, необходимых для применения в конкретной предметной области, приобретение навыков использования основных общефизических законов и принципов в важнейших практических приложениях.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

способствовать общему культурному росту человека, который будет занят в сфере науки и техники, а также заложить теоретические основы будущей профессии. Эта задача курса физики распределяется на две: тактическую (ближайшую), что обеспечивает возможность продолжения учебы в университете и усвоение общеинженерных и специальных дисциплин, а также стратегическую - подготовить специалиста, который творчески мыслит и способен применять в своей работе новейшие достижения науки и техники, а также специализироваться в случае необходимости в новых отраслях.

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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-2 <sub>ОПК-2</sub> Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 <sub>ОПК-2</sub> Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

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

Тема 1. Кинематика материальной точки. Динамика поступательного движения.  
Тема 2. Работа. Механическая энергия. Законы сохранения. Вращательное движение твердого тела.

Тема 3. Элементы специальной теории относительности.

Тема 4. Основы молекулярно-кинетической теории. Явления переноса. Идеальный газ.

Тема 5. Законы термодинамики.

Тема 6. Свойства жидкостей и твердых тел.

Тема 7. Электростатика. Вещество в электрическом поле.

Тема 8. Постоянный электрический ток. Законы Ома, Джоуля-Ленца.

Тема 9. Электромагнетизм. Законы Био-Савара-Лапласа, Ампера, Лоренца. Электромагнитная индукция.

Тема 10. Колебания и их свойства. Маятники.

Тема 11. Упругие и электромагнитные волны. Уравнение волн. Энергия волны. Интерференция волн. Стоячие волны. Звуковые волны. Основные свойства электромагнитных волн, их шкала.



Тема 12. Волновая оптика. Интерференция, дифракция, дисперсия, поляризация света.

Тема 13. Тепловое излучение. Внешний фотоэффект. Уравнение Эйнштейна. Эффект Комптона.

Тема 14. Строение атома. Постулаты Бора.

Тема 15. Волновые свойства вещества. Элементы квантовой механики. Атом водорода в квантовой механике. Зонной теория твердых тел.

Тема 16. Физика атомного ядра. Радиоактивность. Ядерные реакции. Элементарные частицы.

## ПРОГРАММА

### учебной дисциплины Б.1.Б.10 «Неорганическая химия»

(Разработчик: Сибирцева И.А.)

#### Цель учебной дисциплины:

на основании изучения основных понятий и законов общей и неорганической химии, химии элементов и их важнейших неорганических соединений подготовить студентов к осознанному восприятию последующих разделов пищевой химии и творческому усвоению профилирующей дисциплины – технологии продукции общественного питания и других дисциплин этого направления подготовки.

#### Задачи учебной дисциплины:

снабдить студентов знаниями о составе, природе, строении, взаимопревращениях неорганических соединений, которые являются сырьем, полуфабрикатами пищевых продуктов или их составляющими, дать теоретические основы общей и неорганической химии для понимания взаимосвязи между химическим составом, физико-химическими свойствами продовольственного сырья и 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>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>ОПК-2</sub> Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 <sub>ОПК-2</sub> Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 <sub>ОПК-2</sub> Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

### Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Важнейшие понятия и законы общей химии.

Тема 2. Закон эквивалентов, определение молярных масс эквивалентов простых и сложных веществ.

Тема 3. Современные представления об электронном строении атома.

Тема 4. Периодический закон и периодическая система элементов Д. И. Менделеева как основа для изучения химических и физических свойств простых и сложных веществ.

Тема 5. Основные типы и характеристики химической связи. Гибридизация атомных орбиталей и пространственная конфигурация молекул.

Тема 6. Растворы. Растворимость веществ и ее зависимость от внешних условий. Способы выражения концентрации вещества в растворе. Теория электролитической диссоциации, степень и константа диссоциации, сильные и слабые электролиты. Гидролиз солей.

Тема 7. Окислительно-восстановительные реакции и их виды. Метод полуреакций. Важнейшие окислители и восстановители. Процессы, которые происходят при хранении и переработке пищевого сырья. Порча продуктов питания.

Тема 8. Общая характеристика s-, p-, d-элементов и их типичные представители.

Тема 9. Минеральные вещества в пищевых продуктах и их значение для жизнедеятельности человека. Макро- и микроэлементы. Токсичные элементы. Пути улучшения минерального состава пищевых продуктов.

### ПРОГРАММА

#### учебной дисциплины Б.1.Б.11 «Физическая и коллоидная химия»

(Разработчик: Ищенко А.В.)

#### Цель учебной дисциплины:

овладение теоретическими основами физической и коллоидной химии для понимания взаимосвязи между химическим составом, физико-химическими свойствами сырья и материалов и технологическими характеристиками пищевой продукции.

#### Задачи учебной дисциплины:

дать студентам необходимые знания теоретических основ физической и коллоидной химии, а также привить навыки практических лабораторных исследований, которые применяются при анализе продуктов пищевой отрасли народного хозяйства.

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>ОПК-2</sub> Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья



<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-2 <sub>ОПК-2</sub> Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 <sub>ОПК-2</sub> Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

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

Тема 1. Основы химической термодинамики и термохимических методов исследования.

Тема 2. Химическое равновесие в гомогенных и гетерогенных системах. Фазовое равновесие в однокомпонентных, двухкомпонентных и трехкомпонентных системах.

Тема 3. Коллигативные свойства растворов и методы анализа, основанные на них.

Тема 4. Растворы электролитов, окислительно-восстановительные процессы.

Тема 5. Понятие об электродвижущих силах, электрохимические методы анализа.

Тема 6. Основы химической кинетики и катализа. Кинетические методы исследований.

Тема 7. Поверхностные явления и адсорбция. Понятие о дисперсных системах и их свойствах.

Тема 8. Коллоидные растворы и их свойства. Микрогетерогенные системы и их свойства.

Тема 9. Растворы ВМС, их свойства и применение в пищевой промышленности.

#### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины Б.1.Б.12 «Аналитическая химия и физико-химические методы исследований»**

*(Разработчик: Ищенко А.В.)*

#### **Цель учебной дисциплины:**

дать студентам основные теоретические знания по аналитической химии и методам ее анализа, которые применяются в пищевой промышленности, а также привить практические навыки качественного и количественного анализа пищевых продуктов и сырья для их производства, которые они смогут в дальнейшем применить к их будущей специальности.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

снабдить студентов теоретическими знаниями и практическими умениями для создания у них химического мышления, помогающего решать многообразные частные производственные задачи физико-химического направления, познакомить с разнообразными аналитическими методами контроля продовольственного сырья и пищевой продукции на разных этапах ее производства.

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>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>ОПК-2</sub> Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 <sub>ОПК-2</sub> Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 <sub>ОПК-2</sub> Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

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

Тема 1. Теоретические основы аналитической химии.

Тема 2. Качественный анализ и его применение в пищевой промышленности.

Тема 3. Количественный анализ пищевых продуктов.

Количественный анализ.

Тема 4. Типы гравиметрических определений и расчеты в титриметрии.

Тема 5. Основы титриметрического метода анализа.

Тема 6. Методы кислотно-основного титрования.

Тема 7. Методы окислительно-восстановительного титрования.

Тема 8. Метод комплексонометрического титрования.

Тема 9. Физико-химические методы контроля пищевой продукции.

Тема 10. Применение аналитических методов в экологическом контроле пищевой продукции.

### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины Б.1.Б.13 «Органическая химия»**

(Разработчик: Хомутова Е.В.)

#### **Цель учебной дисциплины:**

предоставить студентам фундаментальные знания о структуре органических соединений, наглядных возможностях синтеза и превращений органических соединений, научить будущих специалистов пользоваться полученными знаниями в профессиональной деятельности.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

познакомить студентов с основными теоретическими положениями современной органической химии, научить применять теоретические положения о зависимости свойств органических веществ от их строения при рассмотрении классов органических веществ и конкретных соединений,



которые широко применяются в технологических процессах 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>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>ОПК-2</sub> Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 <sub>ОПК-2</sub> Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 <sub>ОПК-2</sub> Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

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

- Тема 1. Теоретические основы органической химии.
- Тема 2. Насыщенные углеводороды.
- Тема 3. Ненасыщенные углеводороды.
- Тема 4. Ароматические углеводороды, генетическая связь между углеводородами.
- Тема 5. Спирты и фенолы.
- Тема 6. Альдегиды и кетоны.
- Тема 7. Карбоновые кислоты, гидрокси- и кетокислоты.
- Тема 8. Эфиры. Жиры.
- Тема 9. Моносахариды.
- Тема 10. Олигосахариды.
- Тема 11. Полисахариды.
- Тема 12. Амины. Аминоспирты.
- Тема 13. Аминокислоты.
- Тема 14. Белки.
- Тема 15. Гетероциклические соединения.

#### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины Б.1.Б.14 «Биохимия»**

(Разработчик: Хомутова Е.В.)

#### **Цель учебной дисциплины:**

предоставить студентам современные научные знания о биохимических превращениях, протекающих в биологических тканях при участии ферментов, витаминов, гормонов и других биологически активных веществ. Эти знания являются необходимыми для понимания процессов, имеющих место при

переработке и хранении пищевого сырья; для организации научно обоснованного рационального питания и внедрения новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

познакомить студентов с достижениями современных фундаментальных исследований в области биохимии, обучить практическим навыкам, необходимым для разработки и внедрения новых прогрессивных технологий увеличивающих.

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>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>ОПК-2</sub> Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 <sub>ОПК-2</sub> Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 <sub>ОПК-2</sub> Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

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

Тема 1. Биохимия - как основа науки про питание. Классификация и физико-химические свойства аминокислот. Структурная организация, классификация и биологические функции белков.

Тема 2. Классификации, биологические функции, особенности строения, свойства и механизм действия ферментов.

Тема 3. Классификация, физико-химические свойства и биологические функции витаминов.

Тема 4. Структурная организация, классификация и биологические функции углеводов.

Тема 5. Строение, свойства и биологические функции нуклеиновых кислот.

Тема 6. Структурная организация, классификация и биологические функции липидов.

Тема 7. Обмен углеводов, липидов и белков.

Тема 8. Строение, классификация и биологическая функция гормонов.

Тема 9. Регуляция обмена веществ. Взаимосвязь и сравнение энергетики обменов углеводов, белков и жиров. Цикл трикарбоновых кислот.



**ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины Б.1.Б.15 «Прикладная механика»**  
*(Разработчик: Соколов С.А.)*

**Цель учебной дисциплины:**

формирование у студентов навыков проведения расчетов элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при силовых и температурных воздействиях, составления технических заданий на проектирование, модернизацию оборудования и использования их результатов в профессиональной деятельности.

**Задачи учебной дисциплины:**

теоретическая и практическая подготовка инженеров технологических специальностей в области прикладной механики в такой мере, чтобы они могли использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования, уметь правильно и рационально эксплуатировать механизмы и машины применяемые в области профессиональной компетенции, составлять технические задания инженерам-конструкторам на разработку механизмов и устройств для управления технологическими производственными процессами.

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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 <sub>ОПК-3</sub> Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 <sub>ОПК-3</sub> Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания ИДК-3 <sub>ОПК-3</sub> Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания

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

Тема 1. Введение в курс «прикладная механика», «детали машин».

Тема 2. Соединение деталей.

Тема 3. Цилиндрические зубчатые передачи.

Тема 4. Конические зубчатые передачи

Тема 5. Червячные передачи.

Тема 6. Силы, действующие в червячном зацеплении.

Тема 7. Передачи гибкой связью.

Тема 8. Валы и оси и их опоры.

Тема 9. Муфты: назначение и классификация.

Тема 10. Приводы технологических машин.

### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины Б.1.Б.16 «Инженерная графика. Компьютерная графика»**

(Разработчик: Севаторов Н.Н.)

#### **Цель учебной дисциплины:**

освоение студентами методов и способов компьютерной графики, приобретение навыков для получения изображения “примитивов”, их комбинаций, черчение типовых деталей и соединений с помощью 2D технологий.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

обучение порядку создания чертежа и его редактирования; уметь пользоваться различными способами введения и вывода графической информации при работе на компьютере; управлять видами и компоновкой изображения на экране; строить типовые двухмерные фигуры; строить виды, разрезы и сечения.

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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению



<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 <sub>ОПК-3</sub> Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 <sub>ОПК-3</sub> Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания ИДК-3 <sub>ОПК-3</sub> Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания

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

- Тема 1. Система AutoCAD.
- Тема 2. Построение геометрических фигур.
- Тема 3. Команды объектных привязок.
- Тема 4. Оформление чертежей.
- Тема 5. Простое редактирование.
- Тема 6. Нанесение размеров.
- Тема 7. Сложное редактирование.
- Тема 8. Конструктивные прямые.
- Тема 9. Формирование текста.
- Тема 10. Штриховка.
- Тема 11. Сплайновые кривые.

### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины Б.1.Б.17 «Экология»**

(Разработчик: Зотова И.А.)

#### **Цель учебной дисциплины:**

заключается в приобретении обучающихся экологического мышления, основ экологической культуры, понимании отрасли знаний «Экология» во всем ее многообразии, а также применении полученных знаний в профессиональной деятельности.

**Задачи учебной дисциплины:** изучение дисциплины предусматривают овладение знаниями, умениями и навыками решать профессиональные задачи с

обязательным учетом отраслевых требований относительно обеспечения экологической безопасности функционирования предприятия, учреждения, организации, а также формирование личной ответственности за обеспечение экологического благополучия окружающей среды, материальных и культурных ценностей.

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 определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>ОПК-2</sub> Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 <sub>ОПК-2</sub> Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 <sub>ОПК-2</sub> Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

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

Тема 1. Экология как наука. Основные разделы Экологии

Тема 2. Глобальные экологические проблемы

Тема 3. Антропогенное воздействие на окружающую среду

Тема 4. Инженерная защита окружающей среды

Тема 5. Государственное управление в сфере защиты окружающей среды

Тема 6. Пути решения экологических проблем

Тема 7. Экологический менеджмент. Экологическая регламентация хозяйственной деятельности

Тема 8. Мировая политика и международные отношения в области охраны окружающей среды

Тема 9. Социальное прогнозирование возможных последствий человеческой деятельности. Экстраполяционные динамические и нормативные модели будущего. Поиск путей выживания человечества.



**ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины Б.1.Б.18 «Электротехника и электроника»**  
*(Разработчик: Соколов С.А.)*

**Цель учебной дисциплины:**

формирование у студентов теоретических знаний физических основ функционирования современных элементов электрических устройств, принципов работы электроустановок и их характеристик, электронных схем и функциональных узлов аналоговой и цифровой электроники и микроэлектроники, а также, практических навыков в области физического эксперимента по изучению их характеристик.

**Задачи учебной дисциплины:**

подготовка студентов к самостоятельному проведению технического обслуживания электроустановок и электрооборудования в отрасли, теоретическая и практическая подготовка инженеров неэлектротехнических специальностей в области электротехники и электроники в такой мере, чтобы они могли выбирать необходимые электрические, электронные и микропроцессорные устройства и оснастку, уметь их правильно и рационально эксплуатировать и составлять технические задания инженерам-электрикам на разработку электрических частей автоматизированных устройств для управления технологическими производственными процессами.

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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов,	ИДК-1 <sub>ОПК-3</sub> Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 <sub>ОПК-3</sub> Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного

проектирования предприятий питания	торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания ИДК-3 <sub>ОПК-3</sub> Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания
------------------------------------	---

### Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Постоянный ток.

Тема 2. Переменный ток.

Тема 3. Магнитные цепи.

Тема 4. Трёхфазные цепи переменного тока.

Тема 5. Электрические измерения и приборы.

Тема 6. Трансформаторы.

Тема 7. Электрические машины.

Тема 8. Электрооборудование для автоматического и ручного управления в электрических цепях.

Тема 9. Электрическое освещение.

Тема 10. Полупроводниковые приборы.

Тема 11 Микропроцессорная техника.

### ПРОГРАММА

#### учебной дисциплины Б.1.Б.19 «Безопасность жизнедеятельности»

(Разработчик: Толстых А.С.)

#### Цель учебной дисциплины:

изучения дисциплины заключается в приобретении студентом компетенций, знаний, умений и навыков для осуществления профессиональной деятельности по специальности с учетом риска возникновения техногенных аварий и природных опасностей, которые могут повлечь чрезвычайные ситуации и привести к неблагоприятным последствиям на объектах ведения хозяйства, а также формирования у студентов ответственности за личную и коллективную безопасность.

#### Задачи учебной дисциплины:

изучения дисциплины предусматривает овладение знаниями, умениями и навыками решать профессиональные задачи с обязательным учетом отраслевых требований относительно обеспечения безопасности персонала и защиты населения в опасных и чрезвычайных ситуациях и формирования мотивации по усилению личной ответственности за обеспечение гарантированного уровня безопасности функционирования объектов отрасли, материальных и культурных ценностей в пределах научно-обоснованных критериев приемлемого риска.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в	ИДК-1 <sub>УК-8</sub> Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств,



<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) ИДК-2 <sub>УК-8</sub> Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности ИДК-3 <sub>УК-8</sub> Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИДК-4 <sub>УК-8</sub> Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях

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

Тема 1. Категорийно-понятийный аппарат по безопасности жизнедеятельности, таксономия опасностей.

Тема 2. Естественные угрозы и характер их проявлений и действий.

Тема 3. Техногенные опасности и их последствия.

Тема 4. Социальные опасности.

Тема 5. Применение риск-ориентированного подхода для построения моделей ЧС.

Тема 6. Менеджмент безопасности.

Тема 7. Управление силами и средствами ОХ во время ЧС.

#### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины Б.1.Б.20 «Технология продукции общественного питания»**

*(Разработчик: Кравченко Н.В.)*

#### **Цель учебной дисциплины:**

приобретение знаний основных понятий и определений, которые используются в технологии пищевых продуктов; технологические процессы производства полуфабрикатов из сырья животного и растительного происхождения; технологические процессы производства готовой кулинарной продукции; средства управления технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества; вопрос контроля качества и оценки сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

изучить нормативную документацию, дать оценку технологическим процессам производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции с точки зрения

возможности обеспечения их высокого качества; научно обосновать выбор параметров и хода технологических процессов производства 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-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 <sub>ОПК-4</sub> Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-4</sub> Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3 <sub>ОПК-4</sub> Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1 <sub>ОПК-5</sub> Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-5</sub> Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-3 <sub>ОПК-5</sub> Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя



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

Тема 1. Предмет и задачи модуля. Характеристика производственно - технологической деятельности предприятий ресторанного хозяйства, технологические принципы создания кулинарной продукции.

Тема 2. Технология производства универсальных полуфабрикатов разной степени готовности.

Тема 3. Технологические принципы приготовления супов. Полуфабрикаты для первых блюд.

Тема 4. Общая характеристика и классификация соусов Полуфабрикаты для соусов.

Тема 5. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков.

Тема 6. Технологические аспекты приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий.

Тема 7. Технологические принципы приготовления блюд из яиц.

Тема 8. Технологические принципы приготовления блюд из творога.

Тема 9. Технология холодных блюд и закусок.

Тема 10. Технологические принципы приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.

Тема 11. Технологические принципы приготовления блюд из птицы и дичи.

Тема 12. Технологические принципы приготовления блюд из рыбы и гидробионтов.

Тема 13. Технологические аспекты приготовления сладких блюд.

### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины Б.1.Б.21 «Организация производства на предприятиях питания»**

*(Разработчик: Антонова В.А.)*

#### **Цель учебной дисциплины:**

формирование 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 производственно-технологической; организационно-управленческой; научно-исследовательской; проектной и маркетинговой профессиональной деятельности по организации производства продукции на предприятиях 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 заведениях ресторанного хозяйства; приобретение навыков решения проблемных ситуаций в процессе производства продукции на предприятиях питания.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию и организации производственной деятельности; привить умение выбирать организационные формы и методы организации производственной деятельности, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия питания в целом; обучить практическим навыкам работы с

нормативной и технологической документацией; научить организовывать 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-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ИДК-1 <sub>ОПК-1</sub> Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 <sub>ОПК-1</sub> Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 <sub>ОПК-1</sub> Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 <sub>ОПК-1</sub> Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1 <sub>ОПК-5</sub> Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-5</sub> Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг



<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-3 <sub>ОПК-5</sub> Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

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

Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 2. Основы рациональной организации труда на предприятиях питания.

Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства.

Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства.

Тема 5. Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания.

Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом.

Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий.

Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания.

Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений.

### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины Б.1.Б.22 «Организация обслуживания на предприятиях питания»**

*(Разработчик: Крылова Л.В.)*

#### **Цель учебной дисциплины:**

приобретение необходимого комплекса теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды; привить умение выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания; обучить практическим навыкам работы с нормативной и технологической документацией

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 определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ИДК-1 <sub>ОПК-1</sub> Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 <sub>ОПК-1</sub> Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 <sub>ОПК-1</sub> Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 <sub>ОПК-1</sub> Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

**Наименование тем учебной дисциплины:**

Тема 1. Общие правила обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства.

Тема 2. Особенность организации обслуживания потребителей в различных типах заведений питания.

Тема 3. Организация и проведение банкетов на предприятиях питания.

Тема 4. Организация и проведение приемов на предприятиях питания.

Тема 5. Профессиональный этикет и этикет поведения за столом.

Тема 6. Организация обслуживания участников деловых, культурных, общественных и спортивных мероприятий.

Тема 7. Особенности обслуживания туристов.

Тема 8. Организация обслуживания по месту работы и по месту учебы.



## ПРОГРАММА

### учебной дисциплины Б.1.Б.23 «Санитария и гигиена»

(Разработчик: Милохова Т.А.)

#### Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся 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 обучающихся использовать знания санитарного законодательства для рациональной организации технологического процесса, предупреждению возникновения пищевых отравлений и инфекционных заболеваний; ознакомить обучающихся 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.

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-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	<p>ИДК-1<sub>УК-8</sub> Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</p> <p>ИДК-2<sub>УК-8</sub> Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;</p> <p>ИДК-3<sub>УК-8</sub> Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте;</p> <p>ИДК-4<sub>УК-8</sub> Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1 <sub>ОПК-5</sub> Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-5</sub> Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-3 <sub>ОПК-5</sub> Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

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

Тема 1. Органы и службы Государственного санитарного надзора ДНР. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства;

Тема 2. Общие гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий ресторанного хозяйства. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для размещения предприятия ресторанного хозяйства.

Тема 3 Гигиеническая оценка некоторых физических и химических свойств воздуха. Загрязнение воздуха закрытых помещений. Гигиеническая оценка органолептических и физических свойств воды. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка грунта Гигиенические требования к очистке предприятий ресторанного хозяйства от жидких и твердых отходов.

Тема 4. Гигиеническая оценка и нормирование естественного и искусственного освещения в различных помещениях предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов. Значение и гигиеническая оценка различных типов вентиляции предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 5. Понятие о санитарном режиме предприятий ресторанного хозяйства. Санитарно-эпидемиологические "факторы риска" в предприятиях ресторанного хозяйства. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий ресторанного хозяйства. Дезинфекция помещений, посуды, инвентаря, тары, оборудования. Санитарные требования к мытью столовой и кухонной посуды.

Тема 6. Классификация пищевых продуктов по их качественному содержанию. Задачи и формы гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Санитарно-



гигиеническая и эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка рыбы и рыбных изделий. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка овощей, фруктов, ягод.

Тема 7. Санитарные требования к транспортировке и приему пищевых продуктов. Характеристика охлаждаемых камер и температурно-влажного режима в них для хранения особо скоропортящихся продуктов. Санитарно-гигиенические условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

Тема 8. Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, субпродуктов. Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов, ее роль в получении безвредной продукции. Санитарные условия приготовления холодных блюд. Санитарные требования к приготовлению кремовых изделий и пирожков во фритюре.

Тема 9. Санитарные условия реализации готовой пищи и сроки ее хранения. Санитарные требования к приему пищи и обслуживанию посетителей в базовом предприятии ресторанного хозяйства и отпуску в филиале, раздаточные пункты, буфеты и др.

Тема 10. Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллезы и их профилактика.

Тема 11 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. Микотоксикозы и их профилактика.

Тема 12. 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.

## **ПРОГРАММА**

### **учебной дисциплины Б.1.Б.24 «Пищевые технологии»**

*(Разработчик: Османова Ю.В.)*

#### **Цель учебной дисциплины:**

приобретение знаний основ промышленных технологий пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа промышленных процессов производства продуктов питания в современных промышленных условиях.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

усвоение основных понятий, которые используются в технологии пищевых производств; изучение характеристики сырья и сущности всех физико-химических и микробиологических процессов, которые происходят при ее технологической обработке; изучение основных этапов производства продуктов питания промышленными средствами; определение ассортимента

промышленных продуктов питания; научное обоснование выбора параметров технологических процессов пищевых производств, которые обеспечивают высокую эффективность производства и качество готовой 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>
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 <sub>ОПК-4</sub> Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-4</sub> Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3 <sub>ОПК-4</sub> Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1 <sub>ОПК-5</sub> Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-5</sub> Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-3 <sub>ОПК-5</sub> Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

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

Тема 1. Научные основы технологических процессов.

Тема 2. Технология мяса и мясопродуктов.

Тема 3. Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц.

Тема 4. Технология переработки рыбы и морепродуктов.

Тема 5. Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного.

Тема 6. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.

Тема 7. Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий.

Тема 8. Технология консервирования плодов и овощей.

Тема 9. Технология производства пива и кваса.

Тема 10. Технология алкогольных напитков.



Тема 11. Технология производства безалкогольных напитков.

Тема 12. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.

### ПРОГРАММА

#### учебной дисциплины Б.1.Б.25 «Физико-химические основы технологии продуктов питания»

(Разработчик: Кравченко Н.В.)

##### Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний физико-химических основ технологии пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа физико-химических, микробиологических и биохимических процессов производства продуктов питания, освоение студентами теоретических знаний по процессам, происходящим при технологической обработке.

##### Задачи учебной дисциплины:

изучить процессы, происходящие при технологической обработке, владеть знаниями по технологическим процессам производства пищевых продуктов с точки зрения физико-химических изменений, происходящих под действием различных факторов среды и условий обработки; научно обосновать выбор параметров технологических процессов пищевых производств, обеспечивающих высокую эффективность производства и качество готовой 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>
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 <sub>ОПК-4</sub> Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-4</sub> Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3 <sub>ОПК-4</sub> Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1 <sub>ОПК-5</sub> Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-5</sub> Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-3 <sub>ОПК-5</sub> Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

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

Тема 1. Предмет и задачи модуля. Технологические системы и процессы пищевых производств.

Тема 2. Систематизация составляющих частей продуктов питания. Белки в технологиях пищевых производств.

Тема 3. Жиры, их характеристика и изменения в технологическом процессе.

Тема 4. Углеводы в технологическом процессе производства продуктов питания.

Тема 5. Изменение цвета и формирование вкусо-ароматического комплекса при тепловой обработке продуктов.

Тема 6. Изменение содержания воды, сухих веществ, витаминов в процессе тепловой обработки.

Тема 7. Дисперсные и коллоидные системы.

### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины Б.1.Б.26 «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства»**

*(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 определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Определяет связи между



<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ИДК-1 <sub>ОПК-1</sub> Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 <sub>ОПК-1</sub> Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 <sub>ОПК-1</sub> Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 <sub>ОПК-1</sub> Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

#### **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.

Тема 5. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства.

#### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины Б.1.Б.27 «Товароведение продовольственных товаров»**

*(Разработчик: Бровко О.Г.)*

#### **Цель учебной дисциплины:**

изучение ассортимента продовольственных товаров, изменения питательных веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении, требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, нормативной документации на продовольственные товары.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

изучить основы товароведения продовольственных товаров; принципы систематики; ассортимент, его виды и показатели; химический состав пищевых

продуктов; основы хранения пищевых продуктов: зерна и продуктов его переработки; плодоовощных товаров; вкусовых товаров; кондитерских товаров; молока и молочных товаров; мяса и мясных товаров; рыбы и морепродуктов; яиц и яйцепродуктов; пищевых жиров и масел.

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>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-2 <sub>ОПК-2</sub> Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 <sub>ОПК-2</sub> Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

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

- Тема 1. Предмет и задачи товароведения.
- Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов.
- Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров.
- Тема 4. Основы хранения и консервирование пищевых продуктов.
- Тема 5. Зерно и продукты его переработки.
- Тема 6. Плоды, овощи и продукты их переработки.
- Тема 7. Вкусовые товары.
- Тема 8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.
- Тема 9. Молоко и молочные товары.
- Тема 10. Мясо и мясные товары. Яйца и яичные товары.
- Тема 11. Рыба и рыбные товары.
- Тема 12. Пищевые жиры.

### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины Б.1.Б.28 «Процессы и аппараты пищевых производств»**

*(Разработчик: Корнийчук В.Г.)*

#### **Цель учебной дисциплины:**

формирование знаний процессов и аппаратов пищевых производств, подготовка студентов к производственно-технологической деятельности, связанной с пищевыми производствами

#### **Задачи учебной дисциплины:**

изучение основных принципов организации проведения процессов пищевых производств, их закономерностей и с аппаратурного оформления процессов, методик расчета процессов и аппаратов.

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>
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 <sub>ОПК-3</sub> Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 <sub>ОПК-3</sub> Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания ИДК-3 <sub>ОПК-3</sub> Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 <sub>ОПК-4</sub> Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-4</sub> Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3 <sub>ОПК-4</sub> Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

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

- Тема 1. Введение. Общие принципы анализа и расчета процессов и аппаратов.  
Тема 2. Основы рационального конструирования аппаратов.  
Тема 3. Моделирование процессов и аппаратов.  
Тема 4. Характеристика дисперсных систем.  
Тема 5. Получение однородных и гетерогенных систем.  
Тема 6. Механические процессы.  
Тема 7. Тепловые процессы.  
Тема 8. Массообменные процессы.  
Тема 9. Сушка пищевых материалов.

#### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины Б.1.Б.29 «Физиология питания»**

(Разработчик: Милохова Т.А.)

#### **Цель учебной дисциплины:**

формирование у обучающихся знаний в области науки о питании здорового и больного человека, на базе которых составляется и развивается технология области и организация ресторанного хозяйства

**Задачи учебной дисциплины:** должен знать:

физиолого-гигиенические основы нормирования расходов энергии и потребления пищевых веществ для разных групп населения; закономерности процессов пищеварения; основы сбалансированного питания и путей его реализации, ассортименты продуктов, которые рекомендуются для разных групп населения, и их пищевая ценность, требования к режиму питания, принципы составления меню рационов; особенности питания детей, подростков, людей преклонного возраста, взрослого трудоспособного населения с учетом возраста, пола, характера работы и климатографических условий проживания; физиологические требования к организации питания на предприятиях промышленности, сельского хозяйства, в учебных заведениях, оздоровительных учреждениях; теоретические основы диетического питания, требования к ассортиментам продуктов, способов их кулинарной обработки, составление меню для разных лечебных диет.

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 определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>ОПК-2</sub> Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 <sub>ОПК-2</sub> Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 <sub>ОПК-2</sub> Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

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

Тема 1. Предмет и задачи модуля «Физиология питания». Значение нейроморальной системы регуляции в обеспеченности единства организма.



Тема 2. Система пищеварения и процессы пищеварения.

Тема 3. Физиолого-гигиенические основы нормирования энергетической ценности рационов питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования белков в рационе питания.

Тема 4. Физиолого-гигиенические основы нормирования углеводов и жиров в рационе питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования витаминов, воды и минеральных веществ в рационе питания.

Тема 5. Характеристика пищевой ценности продуктов.

Тема 6. Рациональное питание и физиолого-гигиенические требования к его организации.

Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения по возрасту и специальности.

Тема 8. Основы диетического питания.

### ПРОГРАММА

#### учебной дисциплины Б.1.Б.30 «Оборудование предприятий общественного питания»

(Разработчики: Миронова Н.А.)

#### Цель учебной дисциплины:

изучение классификации технологического оборудования, понятий о технологической машине и ее устройстве, классификации машин, структуры рабочего цикла, устройства и принципов работы механического, теплового, торгово-технологического, подъемно-транспортного оборудования, механизированных линий и технологических автоматов, торговых автоматов, оборудования для комплектации и раздачи обедов. Овладение студентами навыками проектирования элементов оборудования, методами их расчета, оформления тестовых и графических материалов в соответствии с требованиями стандартов ЕСКД.

#### Задачи учебной дисциплины:

ознакомить студентов с основными принципами организации проведения процессов пищевых производств, их закономерностями и с аппаратурным оформлением процессов; обеспечить усвоение студентами методик расчета процессов и аппаратов; научить студентов обосновывать предложения по совершенствованию технологических процессов и аппаратов; осмысление глубины отдельных вопросов (частей) материала, что должно заставить студента более сознательно подойти к изучению этих частей; понимание незавершенности дисциплины, как в научном, так и в методическом плане, то есть ее развитие.

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации	ИДК-1 <sub>ОПК-3</sub> Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 <sub>ОПК-3</sub> Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания ИДК-3 <sub>ОПК-3</sub> Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 <sub>ОПК-4</sub> Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-4</sub> Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3 <sub>ОПК-4</sub> Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

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

Тема 1. Классификация технологического оборудования предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 2. Машины для мытья посуды.

Тема 3. Машины для мытья овощей.

Тема 4. Общие сведения и классификация машин и механизмов для разделения пищевых продуктов.

Тема 5. Сортировочно - калибровочное оборудование.

Тема 6. Очистительное оборудование.

Тема 7. Измельчительное оборудование.

Тема 8. Машины для обработки мяса и рыбы.

Тема 9. Машины для обработки овощей и нарезки гастрономии.

Тема 10. Физические основы получения холода.

Тема 11. Схемы-и циклы компрессионных машин.

Тема 12. Месильно-перемешивающее оборудование.

Тема 13. Дозировочно-формовочное оборудование.

Тема 14. Машины и механизмы для взбивания пищевых продуктов.

Тема 15. Классификация теплового оборудования. Варочно-жарочное оборудование.



Тема 16. Водогрейное оборудование.

Тема 17. Основы теплотехники. Теплогенерирующие устройства.

Тема 18. Торговое измерительное оборудование.

Тема 19. Подъемно-транспортное оборудование.

Тема 20. Торговые автоматы. Торговый инвентарь.

Тема 21. Компрессора для торгового холодильного оборудования.

Тема 22. Теплообменные аппараты холодильных машин.

Тема 23. Холодильные агрегаты.

### ПРОГРАММА учебной дисциплины Б.1.Б.31 «Теплотехника» (Разработчик: Карнаух В.В.)

#### Цель учебной дисциплины:

формирование знаний студентов в области теплотехники, создание фундамента для усвоения профилирующих дисциплин направления, развитие навыков и умения творческого использования основных закономерностей теплотехники при решении конкретных задач в области пищевой промышленности.

#### Задачи учебной дисциплины:

изучение основных законов термодинамики и теплопередачи; методов их применения для анализа и расчета процессов, используемых в тепловых машинах и других теплотехнических установках; получение навыков работы с литературными и электронными базами справочных данных; освоение методов расчета термодинамических процессов в разнообразных теплоэнергетических и низкотемпературных установках; освоение методов термодинамического анализа и оценки эффективности процессов и циклов теплосиловых, теплонасосных и холодильных установок; котлоагрегатов; получение навыков по определению количества теплоты, передаваемой теплопроводностью, конвекцией и излучением в узлах теплотехнического оборудования; определение потерь теплоты в теплотехнических системах пищевой промышленности.

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 <sub>ОПК-3</sub> Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания
	ИДК-2 <sub>ОПК-3</sub> Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания
	ИДК-3 <sub>ОПК-3</sub> Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания

### Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Основные понятия и определения термодинамики.
- Тема 2. Газовые смеси. Теплоемкость идеальных газов и их смесей.
- Тема 3. Первый и второй законы термодинамики.
- Тема 4. Анализ термодинамических процессов.
- Тема 5. Процессы влажного воздуха.
- Тема 6. Реальные газы. Уравнение состояния реальных газов.
- Тема 7 Термодинамические процессы реальных газов и водяного пара.
- Тема 8. Циклы газовых двигателей.
- Тема 9. Циклы холодильных машин и тепловых насосов.
- Тема 10. Введение в теплообмен.
- Тема 11. Теплопроводность. Нестационарная теплопроводность.
- Тема 12. Конвективный теплообмен.
- Тема 13. Теплообмен излучением
- Тема.14. Сложный теплообмен. Теплообменные аппараты.
- Тема 15. Топливо. Процесс горения.
- Тема 16. Котельные установки.

### ПРОГРАММА

#### учебной дисциплины Б.1.Б.32 «Экономика предприятий ресторанного хозяйства» (Разработчик: Палий Н.С.)

#### Цель учебной дисциплины:

профессиональная подготовка обучающихся в области развития форм и методов эффективного ведения бизнеса, получение комплексных знаний о закономерностях функционирования предприятия ресторанного хозяйства как хозяйственной системы.

#### Задачи учебной дисциплины:

овладение экономической терминологией, изучение основных принципов экономической деятельности предприятий ресторанного хозяйства; формирование навыков оценки экономических явлений, уровня и динамики изменения экономических показателей с позиции рационализации хозяйственной деятельности предприятия; изучение особенностей формирования материальных и финансовых ресурсов, организации производства и сбыта продукции, развития инновационной и инвестиционной деятельности, оптимизации финансовых результатов предприятия; овладение методами анализа и планирования деятельности предприятия.

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-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 <sub>ук-10</sub> Использует основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач.



<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-2 <sub>УК-10</sub> Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности. ИДК-3 <sub>УК-10</sub> Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.

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

- Тема 1. Место и роль ресторанного хозяйства на потребительском рынке.  
Тема 2. Продукция и товарооборот предприятий ресторанного хозяйства.  
Тема 3. Товарно-инновационная политика та ценообразование.  
Тема 4. Принципы формирования и эффективность закупочной политики предприятия.  
Тема 5. Основные фонды ресторанного хозяйства.  
Тема 6. Производительность работы и материальное стимулирование рабочих ресторанного хозяйства.  
Тема 7. Финансовые ресурсы предприятий ресторанного хозяйства.  
Тема 8. Расходы предприятий ресторанного хозяйства.  
Тема 9. Формирование финансовых результатов.

#### **ПРОГРАММА**

#### **учебной дисциплины Б.1.Б.33 «Основы охраны труда»**

(Разработчик: Блинов Р.В.)

#### **Цель учебной дисциплины:**

обучение студентов методам и способам обеспечения безопасности, сохранения здоровья и трудоспособности человека в процессе труда на предприятиях, в учреждениях и организациях;

#### **Задачи учебной дисциплины:**

ознакомление с основными положениями трудового законодательства, особенностями управления охраной труда на предприятиях, в учреждениях и организациях; изучение вопросов производственной санитарии в структурных подразделениях, методов нормализации санитарно-гигиенических условий труда и 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-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИДК-1 <sub>УК-8</sub> Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ,

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	зданий и сооружений, природных и социальных явлений) ИДК-2 <sub>ук-8</sub> Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности ИДК-3 <sub>ук-8</sub> Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИДК-4 <sub>ук-8</sub> Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях

**Наименование тем учебной дисциплины:**

Тема 1. Организация и управление охраной труда.

Тема 2. Анализ условий труда на рабочих местах.

Тема 3. Нормализация производственной среды и трудового процесса на предприятиях отрасли.

Тема 4. Анализ причин травматизма и профессиональных заболеваний в отрасли.

Тема 5. Пути улучшения условий и повышение безопасности труда в отрасли.

Тема 6. Факторы пожаро- и взрывоопасности, технические решения по их устранению.

Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности.

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

Рабочие программы всех видов и типов практик должны быть 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 16.12.2015 г. №911 «Об утверждении Типового положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики» с учетом изменений, внесенных Приказом от 22.09.2017 г. №978.



### **5.5. Рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации.**

Фонды оценочных средств формируются и утверждаются кафедрами Университета.

При разработке оценочных средств учитываются многообразные связи между знаниями, умениями, трудовыми действиями, приобретаемыми в рамках отдельных дисциплин, модулей, практик. Проектирование оценочных средств ориентируется на оценку способностей обучающихся к творческой деятельности, готовности вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью конкретных специальных знаний и отсутствием общепринятых алгоритмов профессионального поведения.

Для оценки качества освоения образовательных программ осуществляется текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация студентов.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся (далее - промежуточная аттестация) - оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ)).

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом направления. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: коллоквиумы, контрольные работы, тестирование и др.

Экзамены и зачеты являются промежуточными формами контроля изученных учебных дисциплин. Прием экзаменов и зачетов производится в том порядке и объеме, который установлен учебным планом по каждой дисциплине.

### **5.6. Рекомендации по разработке программы государственной итоговой аттестации.**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) осуществляется после освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы в полном объеме. ГИА включает в себя: подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена (если Организация включила государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации); выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Совокупность компетенций, установленных программой бакалавриата, должна обеспечивать выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность не менее чем в одной области и (или) сфере профессиональной деятельности, установленной в соответствии с пунктом 1.11 ФГОС ВО и ГОС ВО, и (или) решать задачи профессиональной деятельности не менее, чем одного типа, установленного в соответствии с пунктом 1.12 ФГОС ВО и ГОС ВО.

## **Раздел 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО**

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Кадровые условия реализации образовательной программы должны соответствовать требованиям п.4.4 ФГОС ВО и ГОС ВО.

Учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО должно содержать: рабочие программы дисциплин, рабочие программы практик, программу итоговой государственной аттестации, фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации, для практик и государственного экзамена (если он входит в состав ГИА), методические материалы для практических (семинарских), лабораторных занятий и самостоятельной работы студентов, а также иные материалы, указанные в рабочих программах дисциплин.

Учебно-методическая обеспеченность образовательной программы должна составлять 100 процентов и предусматривать обязательную ежегодную актуализацию в части, например, рекомендуемой литературы, программного обеспечения, используемых методов или технологий преподавания, корректировки содержания дисциплин и т.п. с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Требования по структуре, содержанию, оформлению и утверждению учебно-методических материалов устанавливаются в локальных нормативных актах вуза.

Образовательная организация обязана ознакомить обучающихся с их правами и обязанностями при формировании ОПОП ВО бакалавриата, разъяснить, что избранные обучающимися дисциплины (модули) становятся для них обязательными.

Универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (обязательные) определяются ФГОС ВО и ГОС ВО. Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ОПОП ВО.

Форма и вид отчетности обучающихся о прохождении практики определяются локальным нормативным актом вуза. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, должен составлять не менее 45 процентов общего объема программы бакалавриата.

В образовательной организации должна быть сформирована электронная информационно-образовательная среда, отвечающая требованиям п. 4.2.2 ФГОС ВО и ГОС ВО.

Образовательная организация должна организовать обучение по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с п.4.3.5 ФГОС ВО и ГОС ВО.



Организация, реализующая ОПОП ВО подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания, должна располагать соответствующей действующим санитарно-техническим нормам, материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных примерным учебным планом.

Для проведения занятий всех типов, предусмотренных ОПОП ВО, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, вуз должен предусмотреть также помещения для самостоятельной работы и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) в соответствии с требованиями п. 4.3 ФГОС ВО и ГОС ВО.

Учебные аудитории должны быть укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами, служащими для представления учебной информации студентам (столы, стулья, преподавательские кафедры, учебные настенные и интерактивные доски, стенды, наглядные материалы, раздаточные материалы). Проекционное оборудование должно быть предусмотрено для всех проведения лекционных занятий по всем дисциплинам учебного плана.

Для проведения занятий с использованием информационных технологий выделяются компьютерные классы, имеющие компьютеры с необходимым программным обеспечением. Требования к программному обеспечению определяются рабочими программами дисциплин.

Каждому обучающемуся по основной образовательной программе должен быть обеспечен доступ к изданиям периодической печати по профилю программы.

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

## **Раздел 7. ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

Воспитательная работа осуществляется непрерывно как во время учебного процесса, так и во внеучебное время, посредством создания воспитательной среды как совокупности профессионального, предметно-пространственного, поведенческого, событийного и информационно-культурного окружения обучающихся на основе Рабочей программы воспитания в Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – Рабочая программа воспитания).

Воспитательная работа в Университете является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время.

Основными направлениями воспитательной работы в Университете являются:

- 1) проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга обучающихся;
- 2) организация гражданского и патриотического воспитания обучающихся;
- 3) содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;
- 4) работа в общежитиях;
- 5) создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и обучающихся, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- 6) информационное обеспечение обучающихся, поддержка и развитие студенческих средств массовой информации.

Примерная рабочая программа воспитания по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания включает:

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Концептуально-ценностные основания и принципы организации воспитательного процесса**

Реализация Примерной рабочей программы воспитания осуществляется на основе следующих ценностных принципов:

- единства, системности и целостности, взаимосвязи всех компонентов, образующих воспитательный процесс;
- преемственности;
- нравственной позиции;
- природосообразности воспитания (учета возрастных, гендерных и индивидуальных особенностей);
- культуросообразности воспитания;
- развития личности в процессе воспитания;
- субъект-объектного взаимодействия в системах «обучающийся-обучающийся», «обучающийся-академическая группа», «обучающийся-преподаватель», «преподаватель-академическая группа»;
- приоритета инициативности, самостоятельности, самореализации обучающихся в учебной и внеучебной деятельности, социального партнёрства в совместной деятельности участников образовательного и воспитательного процессов;
- соуправления как сочетания административного управления и студенческого самоуправления;
- информированности, полноты информации, информационного обмена, учёта единства и взаимодействия прямой и обратной связи.



## **1.2. Методологические подходы к организации воспитательной деятельности**

В основу рабочей программы воспитания положен комплекс методологических подходов, включающий: аксиологический (ценностно-ориентированный), системный, системно-деятельностный, культурологический, проблемно-функциональный, научно-исследовательский, проектный, ресурсный, здоровьесберегающий и информационный подходы.

### **1.3. Цель и задачи воспитательной работы**

Цели, задачи и принципы воспитательной деятельности определяются нормативными правовыми документами в сфере образования и науки, молодежной политики.

## **2. СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

### **2.1. Воспитывающая (воспитательная) среда образовательной организации высшего образования**

Воспитывающая (воспитательная) среда – это среда созидательной деятельности, общения, разнообразных событий, возникающих в них отношений, демонстрации достижений.

Воспитательная среда Университета рассматривается как территориально и событийно ограниченная совокупность влияний и условий формирования личности, выступает фактором внутреннего и внешнего психосоциального и социокультурного развития личности. Вместе с тем она является интегративным механизмом взаимосвязи таких образовательных сред как: социокультурная, инновационная, акмеологическая, рефлексивная, адаптивная, киберсреда, здоровьесформирующая и здоровьесберегающая, билингвальная, этносоциальная и др.

### **2.2. Примерные направления воспитательной деятельности и воспитательной работы**

Воспитательная работа осуществляется по приоритетным направлениям воспитательной работы:

- гражданское (развитие общегражданских ценностных ориентаций и правовой культуры через включение в общественно-гражданскую деятельность);
- патриотическое (развитие чувства неравнодушия к судьбе Отечества, к его прошлому, настоящему и будущему с целью мотивации обучающихся к реализации и защите интересов Родины);
- духовно-нравственное (развитие ценностно-смысловой сферы и духовной культуры, нравственных чувств и крепкого нравственного стержня).

В ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания могут быть представлены вариативные направления воспитательной работы.

### **2.3. Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе**

Приоритетными видами деятельности обучающихся в воспитательной системе выступают:

- проектная деятельность;

- добровольческая (волонтерская) деятельность;
- учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность;
- деятельность студенческого самоуправления;
- досуговая, творческая и социально-культурная деятельность и т.п.

#### **2.4. Формы и методы воспитательной работы**

В соответствии с Законом Донецкой Народной Республики «Об образовании» научно-педагогическим работникам и другим лицам, осуществляющим педагогическую деятельность, предоставляется свобода выбора и использования педагогически обоснованных форм, средств, методов обучения и воспитания, право на творческую инициативу, разработку и применение авторских программ и методов обучения и воспитания.

#### **2.5. Ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания**

Ресурсное обеспечение (нормативно-правовое и методическое, кадровое, информационное, финансовое) воспитательной деятельности направлено на создание условий для осуществления деятельности по воспитанию обучающихся.

#### **2.6. Инфраструктура Университета, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания**

Университет, реализуя программы воспитания, обеспечивает использование следующих инфраструктурных объектов, оборудованных средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, Интернет-ресурсами и специализированным инвентарем:

- помещений для работы общественных объединений обучающихся;
- спортивных сооружений;
- помещений для проведения культурного досуга обучающихся и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которых обеспечивает качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия;
- объектов социокультурной среды.

#### **2.7. Социокультурное пространство. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания**

Социокультурное пространство – это не только географическое, но и пространство распространения определённого ареала культуры, освоенное обществом.

Социокультурное пространство является видом пространства, охватывающим человека и среду в процессе их взаимодействия, результатом которого является приращение индивидуальной культуры человека.

В процессе реализации воспитательной работы используются материальные объекты социокультурного пространства города Донецка и Донецкой Народной Республики.



### **3. УПРАВЛЕНИЕ СИСТЕМОЙ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

#### **3.1. Воспитательная система и управление системой воспитательной работы**

Воспитательная деятельность обеспечивает реализацию основ государственной молодёжной политики Донецкой Народной Республики, стратегии развития воспитания в Донецкой Народной Республике, формирование универсальных компетенций в соответствии с государственными образовательными стандартами.

Управление воспитательной деятельностью осуществляется в соответствии с законодательством Донецкой Народной Республики и Уставом Университета на принципах сочетания единоначалия и коллегиальности.

#### **3.2. Студенческое самоуправление в Университете**

Студенческое самоуправление – это социальный институт, осуществляющий управленческую деятельность, в ходе которой обучающиеся принимают активное участие в подготовке, принятии и реализации решений, относящихся к жизни Университета и их социально-значимой деятельности.

Университет проводит подготовку обучающихся к самоуправленческой деятельности с привлечением специалистов различных профилей, экспертов, социальных партнеров.

#### **3.3. Мониторинг качества организации воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности**

Мониторинг уровня воспитанности обучающегося осуществляется систематически посредством контроля освоения учебных дисциплин, результатов практической подготовки, участия в научно-исследовательской и проектной деятельности, а также по результатам прохождения выпускником государственной итоговой аттестации.

#### **3.4. Компетентностный подход реализации воспитательной работы**

Компетентностный подход реализации воспитательной работы используется для определения содержания воспитания и качества подготовки специалиста, раскрывает интегрированную характеристику качества подготовки выпускника – результата образования и совокупность взаимосвязанных качеств личности. Компетентностный подход реализации воспитательной работы предусматривает выработку универсальных компетенций при изучении дисциплин учебного плана.

**СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ПООП**

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

В.А. Антонова

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

С.В. Владимиров



## Приложение 1

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО и ГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

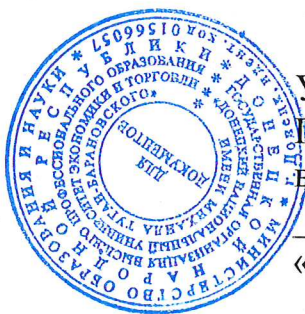
№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
01 Образование и наука		
1.	01.001	Профессиональный стандарт "Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 18 октября 2013 г. N 544н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 6 декабря 2013 г., регистрационный N 30550), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 августа 2016 г. N 422н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 августа 2016 г., регистрационный N 43326)
2.	01.003	Профессиональный стандарт "Педагог дополнительного образования детей и взрослых", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 г. N 298н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 августа 2018 г., регистрационный N 52016)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака		
3.	22.004	Профессиональный стандарт «Специалист в области биотехнологий продуктов питания» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 сентября 2019 г. N 633н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2019 г., регистрационный N56285)
4.	22.005	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020г. N329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный N59004)
5.	22.008	Профессиональный стандарт «Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. N 557н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2020 г., регистрационный N 60007)
33 Сервис, оказание услуг населению		
6.	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

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

**ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ**



**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по научно-педагогической и  
воспитательной работе

 А.В. Иванченко

« 31 » 08 2021 г.

**ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ  
19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

КВАЛИФИКАЦИЯ ВЫПУСКНИКА – бакалавр

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – очная, заочная

ГОД НАЧАЛА ПОДГОТОВКИ – 2021

Донецк  
2021



## ОГЛАВЛЕНИЕ

- 1. Общие положения**
  - 1.1 Концептуально-ценностные основания и принципы организации воспитательного процесса
  - 1.2 Методологические подходы к организации воспитательной деятельности
  - 1.3 Цель и задачи воспитательной работы
- 2. Содержание и условия реализации воспитательной работы**
  - 2.1 Воспитывающая (воспитательная) среда образовательной организации высшего образования
  - 2.2 Примерные направления воспитательной деятельности и воспитательной работы
  - 2.3 Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе
  - 2.4 Формы и методы воспитательной работы
  - 2.5 Ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания
  - 2.6 Инфраструктура Университета, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания
  - 2.7 Социокультурное пространство. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания
- 3. Управление системой воспитательной работы**
  - 3.1 Воспитательная система и управление системой воспитательной работы
  - 3.2 Студенческое самоуправление в Университете
  - 3.3 Мониторинг качества организации воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности
  - 3.4 Компетентностный подход реализации воспитательной работы

# **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

## **1.1 Концептуально-ценностные основания и принципы организации воспитательного процесса**

Реализация Примерной рабочей программы воспитания осуществляется на основе следующих ценностных принципов:

- Принцип единства, системности и целостности, взаимосвязи всех компонентов, образующих воспитательный процесс, следствием которого является требование многосторонности воздействия на личность через систему целей, взаимосвязь воспитания и самовоспитания, разнообразие направлений, обеспечивающих богатство его содержания, а также требование необходимости применения комплекса соответствующих методов и воспитательных средств.
- Принцип преемственности, рассматриваемый как инструмент поэтапной конкретизации непрерывного воспитания и необходимое условие необходимое условие достижения согласованности, поступательности, плановости и интерактивности воспитательного процесса. Преемственность предполагает максимальное использование на каждом этапе воспитания достигнутого на предыдущих этапах.
- Принцип нравственной позиции означает наличие личной и профессиональной ответственности научно-педагогического работника.
- Принцип природосообразности воспитания (учета возрастных, гендерных и индивидуальных особенностей) предполагает, что воспитание должно основываться на глубоком понимании взаимосвязи естественных и социальных процессов, научно-педагогический работник должен учитывать пол и возраст студента, а также развивать у него ответственность за развитие самого себя.
- Принцип культуросообразности воспитания предполагает, что воспитание должно основываться на культурно-исторических традициях страны, региона, где живет человек, в контексте общемировых тенденций развития культуры.
- Принцип развития личности в процессе воспитания предполагает помощь студенческой молодежи в становлении, обогащении и совершенствовании их человеческой сущности, в создании условий для развития личности, исходящего из ее стремления к адекватному взаимодействию с разными общественными институтами.
- Принцип субъект-объектного взаимодействия в системах «обучающийся-обучающийся», «обучающийся-академическая группа», «обучающийся-преподаватель», «преподаватель-академическая группа».
- Принцип приоритета инициативности, самостоятельности, самореализации обучающихся в учебной и внеучебной деятельности, социального партнёрства в совместной деятельности участников образовательного и воспитательного процессов.



- Принцип соуправления как сочетания административного управления и студенческого самоуправления.
- Информированности, полноты информации, информационного обмена, учёта единства и взаимодействия прямой и обратной связи.

## **1.2 Методологические подходы к организации воспитательной деятельности**

В основу примерной рабочей программы воспитания положен комплекс методологических подходов, включающий: аксиологический (ценностно-ориентированный), системный, системно-деятельностный, культурологический, проблемно-функциональный, научно-исследовательский, проектный, ресурсный, здоровьесберегающий и информационный подходы.

## **1.3 Цель и задачи воспитательной работы**

Цели, задачи и принципы воспитательной деятельности определяются нормативными правовыми документами в сфере образования и науки, молодёжной политики.

**Цели воспитательной работы:** развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, а также формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям народа Донецкой Народной Республики, природе и окружающей среде.

**К задачам воспитательной работы относятся:**

- воспитание обучающихся в духе уважения к человеческому достоинству, историко-культурным традициям многонационального народа Донбасса и общечеловеческим ценностям;
- ориентация на ценности открытого, демократического правового общества;
- введение молодого человека в мир социального, хозяйственного, политического, интеллектуального, этического, культурного опыта человечества и народа Донбасса;
- воспитание правовой культуры: уважение к Конституции, законодательству Донецкой Народной Республики, государственной символике – Гербу, Флагу и Гимну, знание и соблюдение законов; побуждение обучающихся к активному противодействию проявлениям аморальности, экстремизму, правонарушениям, бездуховности, антиобщественной деятельности;

- формирование позитивной мотивации к профессиональной и общественной деятельности;
- обеспечение условий для самореализации личности в соответствии с ее способностями, общественными и собственными интересами;
- гуманизация учебного процесса, повышение роли социальных наук; овладение актуальными методами получения знаний; воспитание культуры мышления и культуры интеллектуальной деятельности; развитие языковой культуры;
- защита прав и соблюдение законных интересов каждого обучающегося;
- обеспечение условий для физического, психического, социального, духовно-нравственного развития обучающихся, в том числе находящихся в трудной жизненной ситуации;
- поддержка деятельности органов студенческого самоуправления; формирование социальной активности и ответственности личности через включение обучающихся в процесс государственного строительства;
- воспитание и утверждение семейных ценностей;
- пропаганда здорового образа жизни, профилактика правонарушений, наркомании, алкоголизма и иных негативных явлений в молодежной среде;
- привлечение обучающихся к общественно полезной работе, формирование у них актуальной мотивационной структуры труда;
- организация участия обучающихся в культурно-массовых мероприятиях, в работе коллективов художественного творчества, создание условий для полноценного раскрытия творческих способностей;
- воспитание духовной культуры личности и создание условий для свободного формирования ею собственной мировоззренческой позиции;
- контроль за соблюдением обучающимися учебной дисциплины;
- развитие сотрудничества субъектов системы воспитания (семьи, университета, научных, общественных организаций, организаций культуры и спорта, СМИ, бизнес-сообществ и др.) в совершенствовании содержания и условий воспитания молодых граждан Донецкой Народной Республики.

## **2. Содержание и условия реализации воспитательной работы**

### **2.1 Воспитывающая (воспитательная) среда образовательной организации высшего образования**

Воспитывающая (воспитательная) среда – это среда созидательной деятельности, общения, разнообразных событий, возникающих в них отношений, демонстрации достижений.

Воспитательная среда Университета рассматривается как территориально и событийно ограниченная совокупность влияний и условий формирования личности, выступает фактором внутреннего и внешнего психосоциального и социокультурного развития личности. Вместе с тем она



является интегративным механизмом взаимосвязи таких образовательных сред как: социокультурная, инновационная, акмеологическая, рефлексивная, адаптивная, киберсреда, здоровьесформирующая и здоровьесберегающая, билингвальная, этносоциальная и др.

## **2.2 Примерные направления воспитательной деятельности и воспитательной работы**

Ключевыми направлениями воспитательной работы является деятельность направленная на:

- развитие личности и создание условий для самоопределения и социализации обучающихся;
- формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, чувства уважения к памяти предков и подвигам героев Отечества;
- формирование у обучающихся уважения к человеку труда и старшему поколению;
- формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку;
- формирование у обучающихся бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Донбасса;
- формирование у обучающихся правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства;
- формирование у обучающихся бережного отношения к природе и окружающей среде;
- профилактику у обучающихся деструктивного поведения и иных негативных явлений молодёжной среды.

К основным направлениям воспитания студенческой молодежи относятся:

- гражданское и патриотическое воспитание, направленное на формирование активной гражданской позиции, патриотизма, правовой, политической, информационной культуры;
- духовно-нравственное воспитание, направленное на приобщение к общечеловеческим и ценностям народа Донбасса, формирование нравственной культуры;
- поликультурное воспитание, направленное на формирование толерантного отношения к представителям других культур, национальностей, вероисповеданий и др.;
- экономическое воспитание, направленное на развитие функциональной грамотности, основ экономической культуры личности;
- воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, направленное на формирование безопасного поведения в социальной и профессиональной деятельности, повседневной жизни;
- эстетическое воспитание, направленное на формирование эстетического вкуса, развитие чувства прекрасного;

- воспитание психологической культуры, направленной на развитие и саморазвитие личности, формирование психологической устойчивости;
- воспитание культуры здорового образа жизни, направленное на осознание значимости здоровья как ценности, формирование навыков здорового образа жизни, физическое совершенствование;
- экологическое воспитание, направленное на формирование экологической культуры личности;
- семейное и гендерное воспитание, направленное на формирование ответственного отношения к семье, браку, воспитанию детей;
- трудовое и профессиональное воспитание, направленное на понимание труда как личностной и социальной ценности, формирование готовности к осознанному профессиональному выбору;
- воспитание культуры быта и досуга, направленное на формирование у студенческой молодежи ценностного отношения к материальному окружению, умения целесообразно и эффективно использовать свободное время.

Воспитательная работа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания осуществляется как по приоритетным, так и по вариативным направлениям воспитательной работы:

1) приоритетные направления:

- гражданское (развитие общегражданских ценностных ориентаций и правовой культуры через включение в общественно-гражданскую деятельность);
- патриотическое (развитие чувства неравнодушия к судьбе Отечества, к его прошлому, настоящему и будущему с целью мотивации обучающихся к реализации и защите интересов Родины);
- духовно-нравственное (развитие ценностно-смысловой сферы и духовной культуры, нравственных чувств и крепкого нравственного стержня);

2) вариативные направления:

- культурно-просветительское (на знакомство с материальными и нематериальными объектами мирового культурного наследия);
- научно-образовательное (формирование потребности и навыков восприятия новых знаний, поиска, анализа и обобщения информации);
- научно-мировоззренческое (формирование исследовательского и критического мышления, стремления к целостному мировосприятию, мотивации к научно-исследовательской деятельности);
- профессионально-трудовое (развитие психологической готовности к профессиональной деятельности по избранной профессии);
- экологическое (развитие экологического сознания и устойчивого экологического поведения);



- физическое (формирование культуры ведения здорового и безопасного образа жизни, развитие способности к сохранению и укреплению здоровья);
- эстетическое (формирование стремления к прекрасному в повседневной практике (в учебной, трудовой деятельности, в межличностных отношениях, в организации окружающей среды), а также через приобщение к искусству и самостоятельному художественному творчеству).

### **2.3 Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе**

Приоритетными видами деятельности обучающихся в воспитательной системе выступают:

- проектная деятельность, которая имеет творческую, научно-исследовательскую и практико-ориентированную направленность. Основными видами реализуемых проектов являются исследовательские, стратегические, социальные, информационные и телекоммуникационные, арт-проекты;
- добровольческая (волонтерская) деятельность, которая включает в себя широкий круг созидательной деятельности, охватывающая традиционные формы само- и взаимопомощи, предоставление адресной помощи и другие формы участия;
- учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность, которые реализуются в ходе образовательного процесса, когда обучающийся самостоятельно или под руководством научно-педагогических работников готовит ряд различных работ (ВКР, конкурс студенческих работ, публикация научных статей, тезисов конференций и т.п.), в ходе чего происходит не только их субъектно-объектное взаимодействие, но и осуществляется воспитательный процесс, результатом которого является профессиональное становление личности будущего специалиста, воспитание профессиональной культуры, культуры труда и этики профессионального общения;
- деятельность студенческого самоуправления;
- досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий;
- вовлечение обучающихся в профориентационную работу, проведение Дней открытых дверей и т.п.

### **2.4 Формы и методы воспитательной работы**

В соответствии с Законом Донецкой Народной Республики «Об образовании» научно-педагогическим работникам и другим лицам, осуществляющим педагогическую деятельность, предоставляется свобода выбора и использования педагогически обоснованных форм, средств, методов обучения и воспитания, право на творческую инициативу,

разработку и применение авторских программ и методов обучения и воспитания.

Используемые методы воспитания способствуют формированию у обучающихся устойчивых убеждений и определенных норм поведения. При этом предусматриваются следующие методы воспитательной работы:

1) методы формирования сознания личности (беседа, диспут, инструктаж, контроль, объяснение, убеждение и др.);

2) методы организации деятельности и формирования опыта поведения (задание, общественное мнение, педагогическое поручение, тренинг и др.);

3) методы мотивации деятельности и поведения (одобрение, поощрение социальной активности, порицание, создание ситуаций успеха, соревнование и др.).

Перечисленные методы реализуются преимущественно в следующих формах воспитательной работы, которые определяют организационную сторону воспитательного действия:

- мероприятия групповые (творческие коллективы, спортивные команды, клубы, кружки и т.п.), массовые (олимпиады, праздники, субботники и т.п.);

- по целевой направленности – походы, экскурсии, квест, ролевые и деловые игры, семинары, конференции, олимпиады и др.;

- по времени проведения – кратковременные, продолжительные, регулярные;

- по видам деятельности – трудовые, спортивные, научные, общественные.

Процесс воспитания реализуется путём вовлечения обучающихся в решение образовательных, социально значимых проблем в соответствии с их возрастными особенностями и личностными возможностями.

Для реализации программы воспитания на факультете определены следующие формы воспитательной деятельности со студентами:

- познавательные: конференции, круглые столы, фестивали, конкурсы, мастер-классы, встречи с интересными людьми и др.;

- интерактивные: групповые дискуссии, мозговой штурм, ролевая и деловая игра, тренинг, защита проектов и др.;

- досуговые: ярмарки, фестивали, соревнования, тематические вечера, посещение учреждений культуры;

- самоуправление: школа актива, работа в общественных объединениях, конкурс социальных проектов, акции, флэш-мобы и др.

## **2.5 Ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания**

Ресурсное обеспечение воспитательной деятельности направлено на создание условий для осуществления деятельности по воспитанию



обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

### **Нормативно-правовое и методическое обеспечение**

Для разработки Примерной рабочей программы воспитания использована действующая нормативно-правовая база Донецкой Народной Республики и локальные документы Университета.

Воспитательная работа выстраивается в соответствии со спецификой профессиональной подготовки обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Обучающимся необходимо обеспечить индивидуальный и неограниченный доступ к учебным, методическим, научным изданиям, входящим в состав различных электронно-библиотечных систем, а также иным информационным ресурсам электронной информационно-образовательной среды Университета.

### **Кадровое обеспечение**

Управление воспитательной деятельностью обеспечивается кадровым составом, включающим следующие должности: проректор по научно-педагогической и воспитательной работе, декан факультета, заместитель декана, заведующие кафедрами. Они определяют основные направления воспитательной работы, следят за своевременным планированием, координируют планы и мероприятия, контролируют их качество, анализируют полученные результаты.

Важную роль в воспитательной работе студентов играет институт кураторства. Работа кураторов студенческих академических групп направлена на создание условий для реализации творческого потенциала каждого студента.

Реализация воспитательной деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания обеспечивается научно-педагогическими работниками, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины, и ученую степень или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающихся научной, методической, организационной, воспитательной деятельностью.

### **Информационное обеспечение**

Информационное обеспечение воспитательной деятельности включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной

работы;

- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников;
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
- студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Для информационного обеспечения студентов, поддержки и развития воспитательной работы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания на факультете необходимо использовать современные средства массовой информации.

### **Финансовое обеспечение**

Реализация воспитательной деятельности имеет многоканальное финансирование. Оно осуществляется за счёт бюджетных ассигнований для организации культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы с обучающимися в размере двукратного месячного размера стипендиального фонда, средств специального фонда государственного бюджета и других источников, не запрещённых законом.

## **2.6 Инфраструктура Университета, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания**

Инфраструктура и материально-техническая база воспитательной деятельности обеспечивает:

- проведение массовых мероприятий, собраний, представлений, досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений;
- выпуск информационных изданий, телевизионных программ и т.д.;
- художественное творчество с использованием современных инструментов и технологий, реализации художественно-оформительских и издательских проектов;
- систематические занятия физической культурой и спортом, проведение секционных спортивных занятий, участие в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях;
- выполнение нормативов комплекса ГТО;
- доступ к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям медиаресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических тексто-графических и аудио- и видеоматериалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся.



Университет, реализуя программы воспитательной деятельности, обеспечивает использование следующих инфраструктурных объектов, оборудованных средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, Интернет-ресурсами и специализированным инвентарем:

- помещений для работы общественных объединений обучающихся;
- спортивных сооружений (залы и площадки, оснащённые игровым, спортивным оборудованием и инвентарём);
- помещений для проведения культурного досуга обучающихся и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которых обеспечивает качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия;
- объектов социокультурной среды (музей, библиотека, студенческий центр, студенческий клуб и другие).

Для организации воспитательной деятельности в общежитиях предусматриваются соответствующие помещения (спортивные комнаты, помещения для культурно-массовых мероприятий и кружковой работы и т.п.)

## **2.7 Социокультурное пространство. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания**

Социокультурное пространство – это не только географическое, но и пространство распространения определённого ареала культуры, освоенное обществом.

Социокультурное пространство является видом пространства, охватывающим человека и среду в процессе их взаимодействия, результатом которого является приращение индивидуальной культуры человека.

В процессе реализации воспитательной работы используются материальные объекты социокультурного пространства города Донецка и Донецкой Народной Республики.

Основные субъекты воспитания как социальные институты: образовательные организации; семья; общественные организации просветительской направленности; религиозные организации; организации военно-патриотической направленности; молодёжные организации; спортивные секции и клубы; радио и телевидение; газеты, журналы, книжные издательства; творческие объединения деятелей культуры; библиотеки, музеи, дома и дворцы культуры и творчества; театры, кинотеатры, концертные учреждения; историко-краеведческие и поисковые организации; организации художественного творчества; ветеранские организации; политические партии и политические движения; волонтёрские (добровольческие) организации; некоммерческие организации; сетевые сообщества и др.

### **3. Управление системой воспитательной работы**

#### **3.1 Воспитательная система и управление системой воспитательной работы**

Воспитательная деятельность обеспечивает реализацию основ государственной молодёжной политики Донецкой Народной Республики, стратегии развития воспитания в Донецкой Народной Республике, формирование универсальных компетенций в соответствии с государственными образовательными стандартами.

Управление воспитательной деятельностью осуществляется в соответствии с законодательством Донецкой Народной Республики и Уставом Университета на принципах сочетания единоначалия и коллегиальности.

Воспитательная деятельность осуществляется на уровне Университета, факультета, кафедр, иных структурных подразделений.

Управление воспитательной деятельностью имеет гибкую, развивающуюся структуру в зависимости от поставленных задач и имеющихся для их решения ресурсов.

Основными инструментами управления воспитательной деятельностью являются Концепция воспитательной работы Университета и Программа воспитательной деятельности, как составная часть программы инновационного развития образовательной деятельности Университета.

#### **3.2 Студенческое самоуправление в Университете**

Студенческое самоуправление – это социальный институт, осуществляющий управленческую деятельность, в ходе которой обучающиеся принимают активное участие в подготовке, принятии и реализации решений, относящихся к жизни Университета и их социально-значимой деятельности.

Университет проводит подготовку обучающихся к самоуправленческой деятельности с привлечением специалистов различных профилей, экспертов, социальных партнеров.

В Университете защитой прав и интересов обучающихся занимаются первичная профсоюзная организация обучающихся и совет студенческого самоуправления.

Цель студенческого самоуправления – создание условий для проявления способностей и талантов обучающихся, самореализации студентов через различные виды деятельности.

Основными задачами студенческого самоуправления являются:

- содействие функционированию и развитию студенческих объединений;
- подготовка инициатив и предложений для администрации Университета, а также органов власти и общественных объединений, по



вопросам, затрагивающим интересы обучающихся и актуальные проблемы общественного развития;

- организация и поддержание сотрудничества со студенческими, молодёжными и общественными объединениями Российской Федерации, а также в рамках международного сотрудничества;

- иные задачи.

Органы студенческого самоуправления являются важнейшим элементом учебно-воспитательного процесса, с помощью которого обеспечивается участие студенческой молодежи в управлении и организации собственной жизнедеятельности в Университете. Студенческое самоуправление на факультете должно быть представлено студенческим советом факультета, профсоюзным бюро, студенческим советом общежития. Также, на факультете действуют комитеты: организационный, спортивный, агитационный, информационный, учебный, культурно-массовый, волонтерский, студенческое научное общество и комитет по трудоустройству.

### **3.3 Мониторинг качества организации воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности**

Мониторинг уровня воспитанности обучающегося осуществляется систематически посредством контроля освоения учебных дисциплин, результатов практической подготовки, участия в научно-исследовательской и проектной деятельности, а также по результатам прохождения выпускником государственной итоговой аттестации.

При реализации воспитательной работы в соответствии с разработанным планом планируется достичь следующих результатов и ключевых показателей эффективности воспитательной деятельности:

- устойчивость сформированных обучающимися принципов и убеждений в повседневной, учебной, научно-исследовательской, общественной и трудовой деятельности;

- высокие показатели учебной и трудовой дисциплины студенческих коллективов;

- активное участие студентов в социально- и личностно-значимых профессионально-ориентированных проектах;

- значительные результаты трудовой деятельности коллективов на производственной практике;

- высокий уровень морально-психологической атмосферы в студенческих коллективах, отсутствие правонарушений и аморальных поступков;

- организация обратной связи «выпускник-вуз»;

- участие в организации воспитательного пространства органов студенческого самоуправления;

- определение студентами своих профессиональных перспектив, выработке ими собственной долгосрочной жизненной программы в

соответствии с нравственными принципами, основанными на общечеловеческих ценностях, выбору конкретного идеала, жизненной цели, основных путей ее достижения;

- повышение уровня самовоспитания, характеризуемого самопознанием, самооценкой, самоорганизацией, самоконтролем, саморегуляцией, самодеятельностью и самоутверждением;

- оптимальный уровень сформированности социально-личностных компетентностей, требуемых государством и работодателем к личности выпускника.

Показатели и критерии оценки воспитательной деятельности в Университете определяются требованиями законодательства Донецкой Народной Республики, документами по молодёжной политике и работе с обучающимися.

### **3.4 Компетентностный подход реализации воспитательной работы**

Компетентностный подход реализации воспитательной работы используется для определения содержания воспитания и качества подготовки специалиста, раскрывает интегрированную характеристику качества подготовки выпускника – результата образования и совокупность взаимосвязанных качеств личности.

Использование конкретных универсальных компетенций при изучении дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания способствует подготовке профессионально- и культурно-ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом способности к профессии, интеллектуальному и социальному развитию, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей.

Матрица универсальных компетенций в разрезе учебных дисциплин и видов воспитательной работы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представлена в Приложении 1.



# Приложение 1

Матрица универсальных компетенций в разрезе учебных дисциплин и видов воспитательной работы по направлению подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания

№ п/п	Наименование учебной дисциплины	Код универсальной компетенции	Реализуемые виды воспитательной деятельности
1.	Философия	УК-1, УК-5	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное, культурно-просветительское
2.	Иностранный язык	УК-1, УК-4	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
3.	Менеджмент	УК-1, УК-2, УК-3	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное, профессионально-трудовое, научно-мировоззренческое
4.	Маркетинг	УК-2, УК-3, УК-4, УК-6, УК-9	гражданское, научно-образовательное, профессионально-трудовое, научно-мировоззренческое, научно-образовательное, духовно-нравственное
5.	История (история России, всеобщая история)	УК-1, УК-5	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное, культурно-просветительское
6.	Физическая культура и спорт	УК-6, УК-7	физическое, эстетическое, научно-образовательное, научно-мировоззренческое
7.	Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
8.	Физика	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
9.	Прикладная механика	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное

№ п/п	Наименование учебной дисциплины	Код универсальной компетенции	Реализуемые виды воспитательной деятельности
10.	Инженерная графика. Компьютерная графика	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно- нравственное, научно- образовательное
11.	Экология	УК-2	гражданское, научно- образовательное
12.	Электротехника и электроника	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно- нравственное, научно- образовательное
13.	Безопасность жизнедеятельности	УК-8	экологическое, гражданское, патриотическое, научно- образовательное
14.	Технология продукции общественного питания	УК-2	гражданское, научно- образовательное
15.	Организация производства на предприятиях питания	УК-2	гражданское, научно- образовательное
16.	Организация обслуживания на предприятиях питания	УК-2	гражданское, научно- образовательное
17.	Санитария и гигиена	УК-8	экологическое, гражданское, патриотическое, научно- образовательное
18.	Проектирование предприятий ресторанного хозяйства	УК-2	гражданское, научно- образовательное
19.	Физиология питания	УК-2	гражданское, научно- образовательное
20.	Экономика предприятий ресторанного хозяйства	УК-10	профессионально-трудовое, научно-образовательное
21.	Основы охраны труда	УК-8	экологическое, гражданское, патриотическое, научно- образовательное



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по научно-педагогической и  
воспитательной работе

А.В. Иванченко

« 31 » 08 2021 г.



## ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

воспитательной работы по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
<b>1. ОБЩЕВОСПИТАТЕЛЬНЫЕ И ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ</b>			
1.1	Обновление содержания воспитательной работы, внедрение форм и методов, основанных на лучшем педагогическом опыте в сфере воспитания, способствующих эффективной реализации воспитательного компонента государственных образовательных стандартов	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
1.2	Проведение собраний кураторов факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по вопросам организации воспитательной работы среди студентов	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета
1.3	Проведение собраний первокурсников, академических групп, со студентами проживающими в общежитии №4 относительно традиций университета, правил поведения, бытовых условий проживания в общежитиях	сентябрь, февраль	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, ответственный по работе в общежитии, органы студенческого самоуправления
1.4	Проведение заседаний органов студенческого самоуправления ресторанно-гостиничного бизнеса, встречи студенческого актива с ректором Университета, деканом ресторанно-гостиничного бизнеса	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
1.5	Утверждение планов кураторских часов, проверка отчетов о выполненной работе	2 раза в год	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
1.6	Проведение кураторских часов (по отдельным планам (кураторов)	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
1.7	Мониторинг проведения кураторских часов	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета
1.8	Заслушивание отчетов кураторов на заседаниях технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой	2 раза в год	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
1.9	Проведение конкурса «Лучший куратор»	1 раз в год	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета
1.10	Вынесение вопросов социально-воспитательной работы на каждое заседание Ученого совета факультета	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
1.11	Развитие традиций Университета, (студенческое самоуправление, символика, музей истории, информационные стенды об известных выпускниках, ежегодные воспитательные мероприятия, мероприятия и др.)	постоянно	Органы студенческого самоуправления
1.12	Размещение актуальной информации для участников воспитательного процесса на стендах, сайтах, в социальных	постоянно	Органы студенческого самоуправления



№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
	сетях, распространение тематических памяток		
1.13	Применение разнообразных средств защиты студенческой молодежи от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию	постоянно	Органы студенческого самоуправления
1.14	Ознакомление студентов 1-го курса с сайтом университета и факультета, «Студенческим порталом», со страницами студенческого самоуправления в социальных сетях	сентябрь	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
<b>2. ГРАЖДАНСКОЕ И ПАТРИОТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ</b>			
Направлено на формирование активной гражданской позиции, патриотизма, правовой, политической информационной культуры			
<b>Цель:</b> создание условий для воспитания у студенческой молодежи активной гражданской позиции, гражданской ответственности, основанной на традиционных культурных, духовных и нравственных ценностях общества			
2.1	Подготовка и проведение мероприятий (конкурсы, фестивали, слеты, конференции, выставки) по патриотическому воспитанию студенческой молодежи	ежегодно	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
2.2	Участие в проведении республиканских мероприятиях патриотической направленности	постоянно	Заместитель декана факультета ресторано-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
2.3	Ознакомление первокурсников с Книгой Памяти ДонНУЭТ.	сентябрь – октябрь	Заместитель декана факультета ресторано-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
2.4	Ознакомление первокурсников с музеем ДонНУЭТ (по отдельному графику).	сентябрь	Заместитель декана факультета ресторано-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
2.5	Проведение образовательных и творческих мероприятий, посвященных годовщине освобождения Донбаса от немецко-фашистских захватчиков, Дню Победы в Великой Отечественной войне, Дню Республики, Дню государственного флага, Дню защитника Отечества, Дню вывода войск из Афганистана и т. д., в том числе с приглашением участников войны Донецкой Народной Республики за независимость 2014-2021 гг., участников Великой Отечественной войны, детей войны, воинов-интернационалистов, других заинтересованных представителей общественности	постоянно	Декан ресторано-гостиничного бизнеса, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
2.6	Формирование самосознания молодежи на лучших образцах истории: проведение бесед, лекций, «круглых столов», посещение выставок, театральных постановок	постоянно	Заместитель декана факультета ресторanno-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
2.7	Организация экскурсий в краеведческий музей, в музей Великой Отечественной войны	ежегодно	Заместитель декана факультета ресторanno-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
2.8	Анализ и распространение лучших практик и технологий формирования у студенческой молодежи устойчивой гражданской позиции	постоянно	Декан факультета ресторanno-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета
2.9	Организация работы клуба историко-патриотического воспитания	в течение года (по отдельному плану)	Декан ресторanno-гостиничного бизнеса, преподаватели кафедры туризма, органы студенческого самоуправления
2.10	Проведения открытых кураторских часов, приуроченных Дню народного единства	ноябрь	Декан факультета ресторanno-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета
2.11	Проведение общефакультетской акции «Бессмертный полк»	апрель-май	Декан факультета ресторanno-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета
<b>3. ДУХОВНО-НРАВСТВЕННОЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ СЕМЕЙНОЕ ВОСПИТАНИЕ</b> Направлено на приобщение к общечеловеческим и национальным ценностям, формирование нравственной культуры, формирование ответственного отношения к семье, браку, воспитанию детей			
<b>Цель:</b> создание условий для воспитания у студенческой молодежи чувства достоинства, чести и честности, уважения к родителям, педагогам, старшему поколению, сверстникам, другим людям; развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и солидарности, духа милосердия и сострадания; поддержка семейного воспитания, направленного на формирование ответственного отношения к семье, браку, воспитанию детей			
3.1	Проведение концертов, театральных представлений для детей, находящихся в детских домах и интернатах	ежегодно	Заместитель декана факультета ресторanno-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления



№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
3.2	Работа со студентами по воспитанию почтительного отношения к людям преклонного возраста, людям с физическими недостатками.	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
3.3	Организация и проведение мероприятий, приуроченных ко Дню семьи, Дню матери, Дню защиты детей	ежегодно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
3.4	Анализ и распространение лучших практик и технологий духовно-нравственного, в том числе семейного воспитания обучающихся	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
3.5	Встречи студентов со знаменитыми людьми Донбасса (писателями, спортсменами, художниками, музыкантами и т.п.)	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
3.6	Вовлечение студенческой молодежи в волонтерское движение	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы, органы студенческого самоуправления
3.7	Проведение ежегодных благотворительных ярмарок («Золотая осень», «Масленица», «Пасхальная»)	октябрь, март	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
<b>4. ПОЛИКУЛЬТУРНОЕ, ЭСТЕТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ, ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРЫ БЫТА И ДОСУГА</b> Направлено на формирование толерантного отношения к представителям других культур, национальностей, вероисповеданий и др.; формирование эстетического вкуса, чувства прекрасного; формирование ценностного отношения к материальному окружению, умения целесообразно и эффективно использовать свободное время			
<b>Цель:</b> создание условий для успешной социализации студентов; создание равных для всех студентов возможностей доступа к культурным ценностям; поддержка мер по созданию и распространению произведений искусства и культуры, проведению культурных мероприятий, направленных на популяризацию традиционных культурных, нравственных ценностей			
4.1	Проведение собраний на факультете, учебных группах, общежитиях со студентами относительно традиций Университета, правил поведения, бытовых условий проживания в общежитиях	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
4.2	Принятие мер по улучшению быта студентов, проживающих в общежитиях.	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
4.3	Освещение традиций Университета, правил поведения, бытовых условий проживания в общежитиях, а также решений, принятых в отношении нарушителей дисциплины через стенгазету, объявления, сообщения в общезиях, на информационных стендах деканата	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
4.4	Реализация Плана мероприятий по противодействию экстремизму и терроризму	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета, кураторы
4.5	Проведение бесед, лекций, тематических кураторских часов со студентами о морально-этических ценностях, культуре общения, толерантности.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
4.6	Посещение студентами театров, музеев, филармонии и иных объектов культуры.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
4.7	Организация работы «Литературной гостиной», «Клуба любителей поэзии» (по отдельным планам)	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой лингводидактики
	Подготовка и проведение традиционных студенческих мероприятий: - торжественная церемония «Посвящение в студенты», - фестивали «Студенческая осень» и «Студенческая кухня», - конкурсы «Freshman you can» и «Дебют первокурсника», - конкурсы «Студенческий Start Up» и «Битва полов», - олимпиада «Серебряный поднос» - конкурса «Юморина», - мастер-класс «Современная флористика в кондитерском деле», - мастер-класс «Организация работы рабочего места бармена» мастер-класс «Национальные блюда кухонь мира»	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета, органы студенческого самоуправления



№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
	- торжественной церемонии вручения дипломов лучшим выпускникам		
4.8	Участие в межвузовских культурно-массовых мероприятиях	в течении года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета, органы студенческого самоуправления
<b>5. ТРУДОВОЕ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ И ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ</b> Направлено на понимание труда как личной и социальной ценности, формирование готовности к осознанному профессиональному выбору, развитие функциональной грамотности, основ экономической культуры личности			
<b>Цель:</b> воспитание у студенческой молодежи уважения к труду, людям труда, трудовым достижениям и подвигам; формирование у студентов актуальной мотивационной структуры труда, содействие их профессиональному росту			
5.1	Создание условий для воспитания конкурентоспособного специалиста, в том числе приобщение к традициям трудовых коллективов организаций и учреждений; проведение практической подготовки, выездных занятий, мастер-классов в организациях и на предприятиях с целью ознакомления студентов со спецификой профессиональной деятельности, современной технологией организации производства	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
5.2	Развитие у студентов, особенно проживающих в общежитиях, умений и навыков самообслуживания, выполнения домашних обязанностей, потребности трудиться, добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
5.3	Организация и проведение студенческих научных, научно-практических конференций	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
5.4	Совершенствование профориентационной работы в Университете, в том числе проведение дней открытых дверей, «Форума абитуриентов», «нобелевской недели», различных профессиональных конкурсов для учащихся общеобразовательных организаций и др.	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
5.5	Проведение встреч, открытых диалогов с передовиками производства, ведущими специалистами – выпускниками	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
5.6	Размещение материалов по профессиональной ориентации на стендах, сайтах; распространение тематических памяток	постоянно	кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой  Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, органы студенческого самоуправления
<b>6. ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>			
Направлено на формирование безопасного поведения в социальной и профессиональной деятельности, в повседневной жизни			
<b>Цель:</b> привитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактика вредных привычек			
6.1	Проведение профилактических, психолого-педагогических мероприятий по обеспечению психологической, социальной, антикриминальной, антинаркотической, техногенной, и иной безопасности с привлечением специалистов соответствующей отрасли.	в течение года	Кураторы
6.2	Проведение мероприятий по вопросам профилактики правонарушений, суицидоопасного поведения и иных негативных явлений в молодёжной среде; мероприятий направленных на оказание помощи студентам, оказавшимся в сложной жизненной ситуации, социально-опасном положении с приглашением специалистов-психологов, врачей, сотрудников правоохранительных органов.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
6.3	Совершенствование форм воспитательной работы со студентами по вопросам обеспечения безопасности жизнедеятельности населения, обучения навыкам безопасного поведения.	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
6.4	Проведение тематических воспитательных мероприятий по безопасности в сети Интернет	в течение года	Кураторы
<b>7. РАЗВИТИЕ СТУДЕНЧЕСКОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ, ВОСПИТАНИЕ ПСИХОЛОГИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ</b>			
Направлено на развитие и саморазвитие личности, формирование психологической устойчивости			
<b>Цель:</b> содействие всестороннему и гармоничному развитию социально зрелой, творческой личности, усвоению студентами гуманистических ценностей, идеологии Донецкой Народной Республики, культурных и духовных традиций своего многонационального народа			
7.1	Создание на факультете гуманной воспитывающей среды и образовательного пространства; условий, направленных на	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, профсоюзный

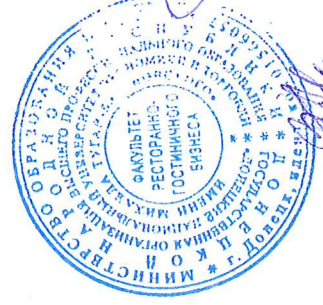


№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
	развитие эмоционально-ценностной сферы личности, формирование умений и навыков эффективной адаптации к изменяющимся условиям жизнедеятельности; развитие коммуникативных способностей; коррекция личностного развития и поведения; стимулирование процессов самопознания и самосовершенствования, стремления к самореализации, в том числе проведение интерактивных тренингов, деловых и ролевых игр, дискуссий и т.п.; проведение психологического просвещения и диагностики, способствующих самопознанию и саморазвитию		комитет студентов, органы студенческого самоуправления
7.2	Проведение встреч и бесед с родителями первокурсников об индивидуальных особенностях каждого студента, творческих способностях, чертах характера; проведение анкетирования первокурсников, анализ анкет. Формирование студактива учебных группа первокурсников	сентябрь	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета по воспитательной работе, органы студенческого самоуправления, кураторы
7.3	Проведение встреч декана факультета со студенческим активом	ежемесячно	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса
7.4	Индивидуальная работа кураторов со студентами учебных групп и их родителями.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторано-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
7.5	Широкое привлечение студенческой молодежи к участию в деятельности социально значимых познавательных, творческих, культурных, краеведческих, благотворительных организациях и объединениях.	постоянно	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
7.6	Работа по формированию лидерских качеств представителей студенческого самоуправления (участие в тренингах, семинарах и т.п.).	в течение года	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
<b>8. ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ</b> Направлено на осознание значимости здоровья как ценности, формирование навыков здорового образа жизни, физическое совершенствование <b>Цель:</b> формирование у молодого поколения ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни; создание равных условий для занятий физической культурой и спортом, для развивающего отдыха и оздоровления студенческой молодежи, включая студентов с ограниченными возможностями здоровья, студентов, находящихся в трудной жизненной ситуации			
8.1	Проведение мероприятий, направленных на формирование культуры здорового образа жизни и безопасного поведения, в	постоянно	Заместитель декана ресторано-гостиничного бизнеса по

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
	том числе формирование антинаркотического барьера, профилактику употребления наркотических, токсических, психоактивных веществ и курительных смесей с приглашением специалистов – психологов, врачей, сотрудников правоохранительных органов		воспитательной работе, кураторы
8.2	Размещение информации о последствиях употребления психоактивных веществ, курительных смесей на стендах, сайтах; распространение тематических памяток	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
8.3	Проведение открытых лекций и мастер-классов по формированию культуры здорового питания.	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
9. ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ			
Направлено на формирование экологической культуры личности			
Цель: содействие становлению и развитию у студенческой молодежи экологической культуры, бережного отношения к родной земле; формирование у подрастающего поколения экологической картины мира, развитие у него стремления беречь и охранять природу; воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов и разумное их использование			
9.1	Создание условий для становления и развития у студенческой молодежи экологической культуры, бережного отношения к родной земле	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
9.2	Привлечение студентов к проведению мероприятий по озеленению и уборке территории, прилегающей к корпусам, общежитиям, закрепленным территориям	в течение года	Заместитель декана ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

Л.В. Крылова



Технологии и организации производства  
продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

В.А. Антонова