

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



УТВЕРЖДЕНО:

На заседании Ученого совета ДОННУЭТ
Протокол № 1 от 31.08.2021г.

С.В. Дрожжина

Примерная основная образовательная программа

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Уровень высшего образования

Магистратура

2021 год

ВВЕДЕНИЕ

Примерная основная образовательная программа представляет собой учебно-методическую документацию (примерный учебный план, примерный календарный учебный график, примерные программы учебных дисциплин (модулей), иные компоненты), определяющую распределение трудоемкости образовательной программы по циклам подготовки, учебным дисциплинам и годам обучения; формы промежуточной и государственной итоговой аттестации; перечень компетенций, которыми должен обладать выпускник после изучения конкретной учебной дисциплины.

Примерная основная образовательная программа используется при разработке:

- основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы *магистратуры* по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания;
(код и наименование направления подготовки)
- матрица компетенций и формирующих их основных частей основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
- учебных планов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания;
(код и наименование направления подготовки)
- рабочих программ учебных дисциплин.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания разработана

(код и наименование направления подготовки/специальности)

на основе государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

(код и наименование направления подготовки)

(квалификация «магистр»).

(присваиваемая квалификация)

Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

устанавливает:

- примерный график учебного процесса;
- примерный учебный план;
- аннотации примерных программ учебных дисциплин (базовая часть).

2. ПРИМЕРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА по направлению 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

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

Годы обучения	Февраль				Март			Апрель				Май				Июнь				Июль			Август							
	2	9	16	23	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	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К
II	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	ГЭ	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР								

Примечание. Условные обозначения: [Т] государственные экзамены [ГЭ] каникулы [К] производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) [П] государственный экзамен [ГЭ] подготовка и защита выпускной квалификационной работы [ВКР]

3. ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров по направлению
19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

№ п/п	Наименование дисциплин (в том числе практик)	Трудовое количество			Примерное распределение з.е. / кредитов по годам		Форма промежуточной аттестации	Коды компетенций
		з.е. / кредиты	Часы		1 год	2 год		
1	2	3	4		5	6	7	8
	Дисциплины							
М.1.Б		М.1.Б Базовая часть						
М.1.Б	Общенаучный цикл	10,5	378					
М.1.Б.1	История и философия науки	3	108	x			экзамен	ОК-1, ПК-17-18
М.1.Б.2	История культуры России	3	108	x			зачет	ОК-1, ОПК-2
М.1.Б.3	Педагогика высшей школы	2	72		x		зачет	ОК-1,3
М.1.Б.4	Методология и методы научных исследований	2,5	90	x			экзамен	ОК-1-3, ПК-16-24
М.1.Б	Профессиональный цикл	13,5	486					
М.1.Б.5	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии	6	216	x	x		2 экзамена, курсовой проект	ОК-2, ПК-1-7, 16-18
М.1.Б.6	Научные основы конструирования продуктов питания	2,5	90			x	экзамен	ОПК-3-5, ПК-3-7, 14-15, 21
М.1.Б.7	Современные методы исследований сырья и продуктов питания	3,5	126	x			экзамен	ОК-3, ПК-4-7, ПК-16-19
М.1.Б.8	Охрана труда в отрасли	1,5	54	x			экзамен	ОК-2
		М.1.В Вариативная часть						
М.2	Практика и научно-исследовательская работа	51	1836	x	x			ОК-1-3, ОПК-2, ПК-2-7, ПК-16-24
М.3	Государственная итоговая аттестация	9	324		x			ОК-1-3,

М.3	Итоговая государственная аттестация	9	324		x		ОК-1-3, ОПК-1-5, ПК-1-7, ПК-24
	Общая трудоёмкость основной образовательной программы	120	4320	60	60		

4. АННОТАЦИИ

**примерных программ учебных дисциплин (базовая часть) по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)**

Учебная дисциплина «История и философия науки»

Цель учебной дисциплины: предоставить магистрам знание и понимание сущности науки как целостного социокультурного феномена, формы духовного производства и общественного сознания в ее становлении, историческом развитии и современном состоянии (в связи с НТП/НТР), а также в ее мировоззренческих, и гносеолого-методологических основаниях, и началах (в связи со спецификой научно-исследовательской деятельности). Соответственно – подготовка магистров к освоению научной культуры, системы знаний, умений и навыков в области организации и проведения научно-исследовательской деятельности.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: специфику философии науки как структурного раздела современного философского знания и круг ее проблем; предмет философии науки, его значение и социокультурную ценность; основные понятия философии науки; специфику науки с учетом ее социокультурного характера; гносеологическую специфику науки и научного познания; специфику основных этапов исторического развития науки и типов научной рациональности;

уметь: работать со специальной литературой по истории науки; работать со специальной философской литературой по философии науки; понимать и анализировать специфику науки и научного познания; понимать и анализировать специфику философии науки; понимать и анализировать специфику основных этапов исторического развития науки и соответствующих им типов научной рациональности;

обладать компетенциями:

способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);

владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18).

Наименование тем учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Философия науки: общие проблемы. Предметная сфера истории и философии науки (Три аспекта бытия науки: наука как генерация нового знания, как социальный институт, как особая сфера культуры. Логико-эпистемологический подход к исследованию науки. Позитивистская традиция в философии науки. Расширение поля философской

проблематики в постпозитивистской философии науки. Социологический и культурологический подходы к исследованию развития науки. Проблема интернализма и экстернализма в понимании механизмов научной деятельности). *Наука в культуре современной цивилизации* (Традиционалистский и техногенный типы цивилизационного развития и их базисные ценности. Ценность научной рациональности. Наука и философия. Наука и искусство. Роль науки в современном образовании и формировании личности. Функции науки в жизни общества (наука как мировоззрение, как производительная и социальная сила). *Научное познание как сфера жизнедеятельности людей* (Особенности научного познания. Научное познание и научная рациональность как его специфика. Общая структура и основные уровни научного познания. Структурные компоненты теоретического познания. Основные функции научной теории). *Методология научного познания* (Понятие метода и методологии познания. Общефилософские методы познания. Общелогические методы познания. Метод научного познания, его специфика и аспекты. Общенаучные методы эмпирического познания. Общенаучные методы теоретического познания).

Смысловой модуль 2. Научно-философское наследие и современность. Генезис науки. Доклассический этап развития науки (Преднаука и наука в собственном смысле слова. Две стратегии порождения знаний: обобщение практического опыта и конструирование теоретических моделей, обеспечивающих выход за рамки наличных исторически сложившихся форм производства и обыденного опыта. Культура античного полиса и становление первых форм теоретической науки. Античная логика и математика. Развитие логических норм научного мышления и организаций науки в средневековых университетах. Роль христианской теологии в изменении созерцательной позиции ученого: человек творец с маленькой буквы; манипуляция с природными объектами – алхимия, астрология, магия. Западная и восточная средневековая наука). *Классический, неклассический, постнеклассический этапы развития науки* (Становление опытной науки в новoeвропейской культуре. Формирование идеалов математизированного и опытного знания. Мировоззренческая роль науки в новoeвропейской культуре. Социокультурные предпосылки возникновения экспериментального метода и его соединения с математическим описанием природы. Формирование науки как профессиональной деятельности. Возникновение дисциплинарно-организованной науки. Технологические применения науки. Формирование технических наук. Становление социальных и гуманитарных наук. Мировоззренческие основания социально-исторического исследования). *Научные традиции и научные революции. Типы научной рациональности* (Взаимодействие традиций и возникновение нового знания. Проблемы типологии научных революций. Социокультурные предпосылки глобальных научных революций. Перестройка оснований науки и изменение смыслов мировоззренческих универсалий культуры. Научные революции как точки бифуркации в развитии знания. Нелинейность роста знаний. Проблема потенциально возможных историй науки. Глобальные революции и типы научной рациональности). *Особенности современного этапа развития науки. Перспективы научно-технического прогресса* (Современные процессы дифференциации и интеграции наук. Новые этические проблемы науки в конце XX и нач. XXI ст. Проблема гуманитарного контроля в науке и высоких технологиях. Экологическая и социально-гуманитарная экспертиза научно-технических проектов. Кризис идеала ценностно-нейтрального исследования и проблема идеологизированной науки. Экологическая этика и ее философские основания. Наука и паранаука. Поиск нового типа цивилизационного развития и новые функции науки в культуре. Научная рациональность и проблема диалога культур. Роль науки в преодолении современных глобальных кризисов). *Наука как власть и наука как коммуникация* (Научные школы. Подготовка научных кадров. Историческое развитие способов трансляции научных знаний (от рукописных изданий до современного компьютера). Компьютеризация науки и ее социальные последствия. Наука и экономика. Наука и власть. Проблема секретности и закрытости научных исследований. Проблема государственного регулирования науки).

Учебная дисциплина История культуры России

Цель учебной дисциплины: обеспечить высокий уровень подготовки современного молодого поколения; предоставить объективную информацию о сущности культурных процессов в отечественной истории на разных этапах развития Донбасса в контексте мировой модернизации; научить студентов выделять особенности, тенденции и приоритеты развития цивилизации в Донецком регионе, используя сочетание принципов научности и историзма; формировать культурную, высокоинтеллектуальную национальную элиту; воспитывать у молодежи чувства патриотизма и гордости за родной Донецкий край.

Задачи учебной дисциплины: определить основные и принципиальные моменты исторического развития, закономерности и своеобразие истории культуры; раскрыть особенности развития социальной структуры общества и формирования общественных связей; рассмотреть главные события и факты российской истории изучаемого периода; создать основу для дальнейшего углубленного изучения различных аспектов общественной жизни Российского государства: экономики, социальных отношений, внутренней и внешней политики, культуры; сформировать у обучающихся навыки умения самостоятельно мыслить, участвовать в дискуссиях, диспутах, отстаивать свою точку зрения, осознавать свое место и роль в обществе, права и обязанности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

знать: особенности развития культурной эволюции Донбасса в различные исторические периоды; результаты деятельности известных представителей отечественной культуры.

уметь: анализировать закономерности культурных изменений Донецкого края, давать объективную оценку культурного наследия Донецкого региона; объяснять современные концептуальные теории культурного развития.

обладать компетенциями:

способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, историческое наследие государства (ОПК-2).

Программа учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Зарождение и развитие отечественной культуры

Сущность и основные функции культуры. Понятие «культура», объект, предмет, формы культуры. Функции культуры. Роль культуры в жизни личности и общества. Становление и развитие культуры древнего населения. Материальная культура первобытного общества. Трипольская культура. Культура киммерийцев, скифов, сарматов. Культура античных городов-государств Северного Причерноморья. Культура восточных славян. Развитие образования, науки, книгопечатания. Развитие образования. Становление науки. Развитие книгопечатания и библиотечного дела. Развитие отечественной литературы. Литературное наследие X-VIII вв. Литература в период национально-культурного возрождения XIX-XX вв. Литературные процессы на современном этапе. Архитектура, скульптура, живопись. Архитектура, ее художественные и стилевые особенности. Развитие скульптуры. Живопись, ее стили. Музыка, театр, кино и телевидение. Становление и развитие отечественного театра. Зарождение театра, школьная драма, интермедия, вертеп. Крепостнический театр. Профессиональный театр. Выдающиеся представители отечественного театра. Развитие музыкальной культуры. История развития кино и телевидения.

Смысловой модуль 2. Традиционная отечественная культура – уникальный феномен

Традиционная славянская культура. Хозяйство, жилище, одежда славян. Гражданский быт и обычаи. Семейные обычаи и обряды. Календарные обычаи и обряды. Особенности отечественной кухни. Межкультурный диалог в истории отечественной культуры. Субкультура: нормативные образцы и типы. Контркультура, её сущность. Молодёжная субкультура. Культура национальных меньшинств в современном обществе. Религиозный диалог в исто-

рии отечественной культуры. Культура отечественной диаспоры. Этапы формирования отечественной диаспоры. Диаспора: типы, волны, структура. Культурные традиции и достижения западной и восточной диаспоры.

Учебная дисциплина «Педагогика высшей школы»

Цель учебной дисциплины: способствовать формированию педагогической позиции магистра, обуславливающей творческое проявление его личности как будущего преподавателя.

Задачи учебной дисциплины: содействие формированию профессионально-педагогического мышления магистрантов; ознакомление с современными трактовками предмета психологии и педагогики высшего образования, а также с основными тенденциями развития высшей школы на современном этапе; реализация основных образовательных программ и учебных планов высшего образования на уровне, отвечающем государственным образовательным стандартам; разработка и применение современных образовательных технологий, выбор оптимальной стратегии преподавания и целей обучения, создание творческой атмосферы образовательного процесса; выявление взаимосвязей научно-исследовательского и учебного процессов в высшей школе; использование результатов научных исследований для совершенствования образовательного процесса; формирование профессионального мышления, воспитание гражданственности, развитие системы ценностей, смысловой и мотивационной сфер личности, направленных на гуманизацию общества; проведение исследований частных и общих проблем высшего образования.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные категории педагогики, специфику и цели педагогики высшей школы; закономерности, принципы организации целостного педагогического процесса в вузе; основные направления модернизации системы профессионального образования в связи с Болонским процессом; сущность основных педагогических парадигм, специфику гуманистической образовательной парадигмы; основные классификации и сущность методов обучения и воспитания, а также форм организации педагогического процесса в вузе; качества и способности преподавателя высшей школы, понятие педагогического мастерства; специфику возрастных особенностей студенческого контингента и особенности работы со студенческим коллективом;

уметь: использовать при изложении предметного материала взаимосвязь дисциплин, представленных в учебном плане, осваиваемом студентами; использовать при изложении предметного материала собственные научные исследования в качестве средства совершенствования образовательного процесса; использовать знания культурного наследия прошлого и современных достижений науки и культуры в качестве средств воспитания студентов;

обладать компетенциями:

способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

Наименование тем учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. История и теория обучения в высшей школе. Теоретико-методологические проблемы обучения в высшей школе (Педагогика высшей школы в системе наук о человеке. Основные категории педагогики высшей школы. Методологические основы педагогики высшей школы. Проблемы взаимосвязи педагогической науки и практики) Концептуальные основания, стратегии и технологии образовательного процесса (Стратегические ориентиры развития высшего образования в контексте Болонского процесса. Компетентностный подход как методологическое основание модернизации профессионального образования.) Процесс обучения в высшей школе (Сущность процесса обучения в высшей школе. Структура процесса профессионального обучения. Закономерности и принципы процесса обучения в высшей школе). Содержание

образования в высшей школе. (Общая характеристика цели и содержания образования. Содержание профессионального образования. Документы, отражающие содержание образования)

Смысловой модуль 2. Структурные компоненты учебного процесса в высшей школе. Методы и формы организации образовательного процесса (Методы обучения: общая характеристика. Методы активного обучения. Методы интерактивного обучения. Организационные формы обучения: лекции, семинарские занятия и другие формы, их виды и характеристики. Формы контроля, используемые в образовательном процессе вуза.). Педагогические технологии (Общая характеристика педагогических технологий: понятие, критерии технологичности и структура. Проблемно-поисковые и коммуникативные технологии. Анализ реальных производственных ситуаций, имитационное моделирование, игра как развивающие педагогические технологии.). Учебный процесс в высшей школе (Сущность и организация учебного процесса в высшей школе. Уровни обучения как уровни восприятия и познания информации в высшей школе. Психологические и педагогические условия эффективной организации учебного процесса в вузе. Качественные и количественные соотношения в оценке учебного процесса в вузе.). Педагогический мониторинг и оценка качества высшего образования (Современные тенденции развития образования: императив качества. Основные отечественные и зарубежные подходы к трактовке качества образования. Мониторинг профессионального образования: общая характеристика и система критериев оценки качества профессионального образования. Этапы мониторинга.). Сущностные характеристики и особенности процесса воспитания в высшей школе (Общая характеристика процесса воспитания в вузе. Специфика профессионального воспитания. Закономерности и принципы процесса воспитания в вузе. Содержание воспитания в высшей школе. Методы, приемы, средства и формы воспитания).

Учебная дисциплина «Методология и методы научных исследований»

Цель учебной дисциплины: получение будущими магистрами знаний методологии и организации научных исследований и приобретения навыков исследовательской работы.

Задачи учебной дисциплины: Предоставления теоретических знаний и практических умений студентам из организации и проведения научно-исследовательских работ и применения математического планирования эксперимента для поиска оптимальных условий проведения процесса, который исследуется.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: предмет методологии научного исследования; специфику науки, требования, предъявляемые к научному исследованию; структуру научного знания: специфику эмпирического и теоретического уровней, структуру научной теории; способы проверки научных теорий, схемы подтверждения и опровержения; способы и формы эволюционного и революционного развития науки, факторы, влияющие на постановку новых научных проблем и выбор направлений их решения;

уметь: отличать научное исследование и его результаты от идеологических, политических, псевдонаучных, религиозных построений; применять полученные знания для научной исследовательской работы в своей специальной области; ориентироваться в научной, научно-популярной и псевдонаучной литературе;

обладать компетенциями:

способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);

способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);

способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);

владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);

готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-19);

способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-20);

способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-21);

способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22);

способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23);

способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24).

Наименование тем учебной дисциплины:

Содержательный модуль 1. Метод и методология научных исследований. Понятие о методе и методологии научного исследования. Типология методов научного исследования, их классификация. Логика процесса научного исследования

Содержательный модуль 2. Этапы проведения научного исследования. Стратегия и тактика научных исследований. Моделирование как способ представления систем пищевых технологий.

Содержательный модуль 3. Организация работы в научном коллективе. Организация научных исследований. Правовые основы в сфере науки и научно-технической деятельности

Учебная дисциплина «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии»

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

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

троля деятельности предприятия питания; получение навыков использования научных представлений и знаний в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: пути развития инновационной деятельности в стране, ее правовое регулирование; направления развития инновационных технологий продукции ресторанного хозяйства; научные основы питания и пути их применения в технологиях продукции общественного питания; технологические закономерности производства продукции питания и формирование ее ассортимента; теоретические и технологические концепции и принципы создания продукции питания с определенными свойствами в заведениях ресторанного хозяйства; технологические закономерности и средства оптимизации процесса производства и улучшение качества продукции; физико-химические, механические и биохимические процессы, происходящие в сырье, полуфабрикатах во время кулинарной обработки; способы и приемы кулинарной обработки сырья, производства полуфабрикатов, готовой продукции; особенности технологий отдельных групп кулинарной и кондитерской продукции ресторанного хозяйства с целью применения инновационных технологий производства современной продукции в заведениях ресторанного хозяйства; инновационные технологии производства продукции; принципы разработки рецептур на все виды продукции;

уметь: планировать и моделировать технологический процесс производства продукции ресторанного хозяйства; внедрять современные технологии производства на основании рационального использования классического и нового сырья; решать производственные задачи и ситуации; возникающих в ходе управления технологическим процессом внедрения инноваций в производство ресторанной продукции; системно анализировать технологический процесс производства продукции ресторанного хозяйства; воссоздание определенного технологического процесса с использованием инновационной технологии производства полуфабрикатов, блюд, кулинарной и кондитерской продукции заведений ресторанного хозяйства; применять персональный компьютер и информационные технологии в практической деятельности для решения практических задач и выполнения схем; разрабатывать ассортимент инновационных мучных кондитерских и кулинарных; проводить математическую обработку результатов исследования; обосновывать выбор типов прогрессивного (инновационного) оборудования для реализации разработанной производственной программы;

обладать компетенциями:

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-1);

способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);

способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);

способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);

способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного

назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);

способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-12);

способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);

способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);

готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда предприятий питания (ПК-15);

Наименование тем учебной дисциплины:

Содержательный модуль 1. Инновационные ресторанные технологии. Современные направления развития инновационных технологий в учреждениях. Современное состояние и перспективные направления развития инновационных технологий продукции ресторанного хозяйства. Современные направления и форматы ресторанного хозяйства. Инновационные технологии производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовых блюд из картофеля, овощей, грибов. Инновационные технологии производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовых блюд из рыбы и морепродуктов. Инновационные технологии производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовых блюд из птицы и дичи. Инновационные технологии производства первых блюд.

Содержательный модуль 2. Высокотехнологичные производства. Современное высокотехнологичное производство продуктов питания. Использование нанотехнологий в пищевой промышленности. Высокотехнологичные производства зерномучных и плодоовощных продуктов. Высокотехнологичные производства вкусовых продуктов питания. Производство безалкогольного пива. Высокотехнологичные производства молочных продуктов и пищевых жиров. Высокотехнологичные производства рыбных продуктов питания. Производство крабовых палочек. Внедрение систем ИСО и НАССР. Выделение критических контрольных точек. Определение критических пределов.

Учебная дисциплина «Научные основы конструирования пищевых продуктов»

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: научные принципы проектирования рецептурного состава продуктов питания; процессы построения математических моделей рецептур продуктов питания; методы проектирования рецептур многокомпонентных пищевых продуктов;

уметь: применять на практике научные принципы конструирования продуктов питания; составлять математические модели рецептурных задач; использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

обладать компетенциями:

способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5);

способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);

способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);

способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);

способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);

готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда предприятий питания (ПК-15);

способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-21);

Наименование тем учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Научные принципы сбалансированности продуктов питания.

Оценка сбалансированности продуктов питания. Современные подходы к определению потребностей организма человека в пищевых веществах и энергии – белках, жирах, углеводах, энергии, витаминах, минеральных веществах. Рекомендуемые соотношения снабжения организма человека пищевыми веществами.

Классические и инновационные источники эссенциальных компонентов в пищевых продуктах. Традиционные пищевые источники белка, новые формы белковых продуктов. Незаменимые аминокислоты и их функции в организме. Сбалансированность незаменимых и заменимых аминокислот белка продукта. Пути решения белкового дефицита. Жировые продукты в питании человека, их биологическая эффективность, оценка сбалансированности жирового состава продуктов питания. Пищевая ценность углеводов, источники углеводов. Оценка пищевых продуктов по углеводной сбалансированности. Анализ энергетической ценности продуктов.

Смысловой модуль 2. Пищевая комбинаторика в разработках новых видов и форм пищевых продуктов. *Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов.* Создание комбинированных продуктов, направленных на ликвидацию дефицита эссенциальных соединений. Расчет биологической ценности продуктов по показателям качества пищевого белка (аминокислотный скор) и показателем качества жировых компонентов по соотношению насыщенных, моновенасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот.

Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания. Средства регулирования структуры продуктов. Формирование коагуляционной и конденсационно-кристаллизационной структур. Функциональные свойства загустителей, эмульгаторов, пенообразователей, пленкообразователей в пищевых системах. Использование технологических свойств белков, углеводов в процессах гелеобразования.

Анализ возможных рисков, обусловленных вмешательством в пищевую систему. Характеристика пищевых добавок и их технологические свойства

Смысловой модуль 3. Моделирование продуктов заданного состава и структуры, комплексная оценка их качества. *Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания.* Современные подходы к ингредиентам продуктов питания. Характеристика природных функциональных продуктов. Процесс разработки продукта. Типовые схемы разработки технологии современных продуктов питания (структурированных, эмульсионных, формованных). Пищевая ценность продуктов питания, критерии их качества, пути оптимизации.

Моделирование биологической ценности пищевых продуктов. Биологическая ценность пищевых продуктов и ее влияние на качество продуктов. Взаимная сбалансированность незаменимых аминокислот, коэффициент утилитарности аминокислотного состава пищевых продуктов. Аминокислотный скор как критерий биологической ценности белка. Метод аминокислотных шкал. Методика проектирования рецептур многокомпонентных пищевых продуктов второго поколения. Моделирование и оценка аминокислотного, жирнокислотного состава проектируемых продуктов. Моделирование энергетической ценности проектируемых продуктов питания.

Конструирование пищевых продуктов с заданными функциональными свойствами. Требования к функциональным пищевым добавкам и технологии их использования. Влияние технологических процессов производства продукции питания на ее биологическую и пищевую ценность. Пути регулирования состава и структуры современных пищевых продуктов. Основные ингредиенты, входящие в состав пищевых систем. Технология формованных продуктов. Технология эмульсионных продуктов. Технология структурированных продуктов. Пути повышения эффективности технологии производства продуктов питания, что проектируются. Методы оптимизации механической и тепловой обработки продуктов на основе математического моделирования. Влияние органолептических показателей качества на рецептурную композицию продуктов.

Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептур продуктов питания. Метод нечёткого моделирования для прогнозирования потребительских характеристик пищевых продуктов. Нейронно-сетевой подход для моделирования оптимального компонентного состава пищевых продуктов. Линейное программирование в оптимизации рецептур продуктов питания со сложным сырьевым составом. Объектно-ориентированный подход в расчётах и оптимизации рецептур многокомпонентных пищевых систем.

Моделирование рецептур продуктов питания и их комплексная оценка качества. Теоретические и практические предпосылки комплексной оценки качества пищевых продуктов. Математические методы планирования эксперимента и анализа новых технологий. Понятие комплексного показателя качества, методика его определения. Построение модели качества продуктов питания.

Учебная дисциплина «Современные методы исследования сырья и продуктов питания»

Цель учебной дисциплины: формирование у магистров системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества продовольственного сырья и продуктов питания; ознакомить студентов с современными органолептическими и инструментальными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.

Задачи учебной дисциплины: снабдить студентов знаниями и привить им умения пользоваться современными органолептическими и инструментальными методами контроля качества продуктов питания, которые применяются в пищевой промышленности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: стандартные методы контроля основных параметров, которые обеспечивают качество пищевых продуктов: содержание влаги, минеральных веществ, жиров, белков, редуцирующих и нередуцирующих углеводов, витаминов, определение кислотности, щелочности, содержания металлов, токсичных веществ и др.;

уметь: применить на практике полученные знания, проводить определенные исследования и соответствующие расчеты, делать необходимые заключения, пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, абстрагирования, обобщения и т.п.) для анализа и прогнозирования параметров качества пищевых продуктов;

обладать компетенциями:

готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);

способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);

способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);

способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);

способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);

владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);

готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-19).

Наименование тем учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Органолептические методы оценки качества пищевой продукции.

Методы органолептического анализа. Условия проведения органолептического анализа.

Смысловой модуль 2. Инструментальные методы контроля пищевых продуктов. Химические методы анализа. Гравиметрический метод анализа и условия его проведения. Титриметрический метод анализа и условия его проведения. Расчеты в гравиметрии и титриметрии и применение в пищевой промышленности.

Смысловой модуль 3. Инструментальные методы контроля пищевых продуктов. Физико-химические методы контроля пищевых продуктов. Оптические методы контроля пищевой продукции. Электрохимические методы контроля пищевой продукции. Хроматографические методы контроля пищевой продукции.

Смысловой модуль 4. Методы контроля качества отдельных групп пищевых продуктов. Методы контроля качества продукции растительного происхождения. Методы контроля качества продукции животного происхождения.

Учебная дисциплина «Охрана труда в отрасли»

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

Задачи учебной дисциплины: ознакомление с основными положениями трудового законодательства, особенностями управления охраной труда на предприятиях и учреждении-

ях, предоставление знаний, освещающих вопросы производственной санитарии в структурных подразделениях, способов нормализации санитарно-гигиенических условий труда, методов и способов обеспечения безопасности производственного оборудования и производственных процессов, пожарной безопасности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: особенности положения трудового законодательства для учреждений отрасли; особенности управления охраной труда в соответствующих учреждениях; характеристику производственной санитарии; средства нормализации санитарно-гигиенических условий труда; обеспечение безопасности производственного оборудования и производственных процессов; требования охраны труда при эксплуатации ЭВМ; средства обеспечения пожарной безопасности;

уметь: проводить анализ вредных и опасных факторов на соответствующем рабочем месте; находить и рассчитывать пути и средства улучшения производственных условий;

обладать компетенциями:

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

Наименование тем учебной дисциплины:

Содержательный модуль 1. Основы трудового законодательства. *Вступление. Предмет, метод, задания и содержания курса.* Цель, задания курса. Предмет. Структура курса «Охрана труда в отрасли». *Законы, стандарты, правила и нормы по охране труда в отрасли.* Законы, действующие в области охраны труда. Межгосударственные и государственные стандарты по охране труда. Межотраслевые и отраслевые правила и нормы охраны труда. *Система управления охраной труда на предприятиях и учреждениях соответствующей отрасли.* Концепция управления охраной труда. Условия создания, функции службы охраны труда на предприятиях. Обучение работников по вопросам охраны труда. *Надзор и контроль за охраной труда в учреждениях.* Государственные органы надзора за охраной труда. Гражданский контроль за охраной труда. Ответственность за нарушения требований законодательства в области охраны труда.

Содержательный модуль 2. Производственная санитария в учреждениях. *Микроклиматические условия на рабочем месте специалиста.* Характеристика микроклиматических условий. Микроклимат в помещениях с ЭВМ. Средства контроля и оптимизации микроклиматических условий. *Вредные вещества и излучения.* Классификация вредных веществ и излучений. Виды вредных веществ и излучений в помещениях с ЭВМ, средства их нейтрализации. *Шум и вибрация как профессиональные вредные факторы.* Гигиеническое оценивание шума и вибрации. Средства нормализации их в рабочей зоне. *Требования охраны труда к освещению помещений соответствующих рабочих мест.* Естественное освещение. Искусственное освещение. Освещение помещений с ЭВМ.

Содержательный модуль 3. Техника безопасности. *Обеспечение безопасности производственного оборудования и технологических процессов.* Требования безопасности к электрооборудованию. Требования безопасности к подъемно-транспортному оборудованию и таре. Требования безопасности к оборудованию. *Обеспечение безопасности производственных процессов на предприятиях и на соответствующих рабочих местах.* Общие требования безопасности к технологическим процессам. Требования безопасности к погрузочно-разгрузочным работам.

Содержательный модуль 4. Пожарная безопасность в учреждениях отрасли. *Пожарный надзор в государстве.* Функции органов государственного пожарного надзора. Ответственность за нарушения требований пожарной безопасности. *Классификация помещений, сооружений по взрывоопасности, пожарной опасности и огнестойкости.* Классификация помещений и сооружений по взрывоопасности, классификация помещений и сооружений по пожарной опасности. Классификация помещений и сооружений по огнестойкости. *Эвакуация людей при пожарах.* Общие требования пожарной безопасности к эвакуационным путям. Требования пожарной безопасности к эвакуационным путям в учреждениях в исследовательских лабораториях. *Средства тушения и выявления пожаров.* Противопожарное водоснабжение. Ручные и автоматические средства пожаротушения.

РАЗРАБОТЧИКИ ПООП

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



В.А. Антонова

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



Т.А. Милохова

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



С.В. Владимиров