Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:04:15
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе _____ Л. В. Крылова
(подпись)
« 28 » 02 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.03. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: гостинично-ресторанное дело

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 2 курс

заочная форма обучения 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология продукции ресторанного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профилю Гостинично-ресторанное дело, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:
- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения.

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. КОРШУНОВОЙ А.Ф.

Разработчик: Кравченко Наталья Викторовна, канд. техн. наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.
Протокол от 26 февраля 2024 года № 14
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.
_____ К.А. Антошина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ И.В. Кощавка
(подпись)

26 февраля 2024 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «28» февраля 2024 года № 7
Председатель_____ Л.В. Крылова
(подпись)

© Кравченко Н.В., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателей</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/ специальность, профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная / очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц - 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм</td><td colspan="2" rowspan="2">Формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="4">Профиль

Гостинично-ресторанное дело</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 4</td><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 108</td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="12">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных - 2
самостоятельной работы студента – 4</td><td rowspan="12">Программа высшего образования

Программа бакалавриата</td><td>18 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>18 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>68,7 час.</td><td>80,4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>4ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 18/68,7

для заочной формы обучения – 16/80,4

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

формирование базовых знаний по технологии производства кулинарной и кондитерской продукции, овладение правилами кулинарной обработки сырья для получения готовой продукции; овладение профессиональными знаниями, навыками и умениями по организации и управлению производственными процессами с производства и потребления продукции в заведениях ресторанного хозяйства.

Задачи учебной дисциплины:

Изучение нормативной документации; приобретение знаний по формированию ассортимента кулинарной продукции, определения перспектив его развития; приобретение практических навыков по производству и реализации кулинарной и кондитерской продукции собственного производства предприятий ресторанного хозяйства.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б.1.В.03 Технология продукции ресторанного хозяйства относится к циклу части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Изложение курса основывается на знаниях, полученных при изучении следующих дисциплин: Мировое гостиничное хозяйство, Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства.

Дисциплина является предшествующей для таких дисциплин, как: организация работы предприятий питания, гостиничный и ресторанный менеджмент, управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии, а также обеспечивает реализацию практики и подготовку научно-исследовательской работы для программы высшего профессионального образования «бакалавриат».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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*
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1$_{УК-9}$ Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике.
ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-2$_{ПКО-3}$ Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания.
	ИДК-3$_{ПКО-3}$ Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
ПКО-5. Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания	ИДК-3$_{ПКО-5}$ Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта
ПК-5. Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий	ИДК-1$_{ПК-5}$ Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен

знать: основные понятия, термины и определения, используемые в технологиях продукции общественного питания и технологические принципы производства и качества кулинарной продукции; физиологические основы питания и характеристику основных питательных веществ пищевых продуктов и их роль в технологическом процессе производства продукции общественного питания; сущность процессов происходящих в сырье, пищевых продуктах при их переработке в условиях ресторанного хозяйства; знать и уметь использовать свойства сырья при его технологической переработке; знать базовые технологии переработки и получения блюд из мяса, крупного и мелкого рогатого скота, рыбы, птицы, овощей, технологии первых блюд, соусов, сладких блюд, кондитерских изделий.

уметь: моделировать и оценивать технологические процессы в технологиях продукции ресторанного хозяйства и влиять на условия их прохождения; уметь в современных условиях производства провести расчеты и необходимые изменения условий проведения процессов в технологиях продукции общественного питания для улучшения качества готовой продукции; выбрать технологические параметры, не уменьшая качественные показатели продукции; научно обосновывать изменения технологических параметров.

владеть: теоретическими знаниями и практическими навыками технологических процессов производства кулинарных блюд и изделий, особенностями их технологии приготовления.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Питание человека как медико-биологическая и социально-экономическая проблема.

Тема 1. Социально-экономическое значение функционирования предприятий ресторанного хозяйства (ПРХ). Научно-практическая политика в области здорового питания. Роль ПРХ в комплексе отелей. Взаимосвязь дисциплин и интеграция знаний. Объект, предмет и задачи курса. Цель изучения дисциплины. Критерии оценки знаний. Мотивация и целенаправленность в изучении дисциплины «Технология продукции ресторанного хозяйства». Взаимосвязь дисциплин и интеграция знаний.

Тема 2. Виды питания

Современные тенденции развития индустрии ПРХ за рубежом. Общая характеристика видов питания (рациональное, диетическое, лечебно-профилактическое, детское, альтернативные виды питания и т.п.) как предпосылка для формирования меню ПРХ. Характеристика основных продуктов питания и их компонентов, дифференцированное питание различных групп населения. Питание и жизнедеятельность человека. Основные пищевые вещества, их классификация, характеристика и значение для жизнедеятельности человека. Концепция рационального питания.

Смысловой модуль 2. Особенности механической обработки пищевых продуктов и приготовление полуфабрикатов из них

Тема 3. Механическая обработка овощей и приготовление полуфабрикатов из них.

Особенности механической обработки овощей и приготовление полуфабрикатов из них. Современные способы обработки, вычисление процента отходов, понятие качества продукции. Пищевая и биологическая ценность сырья.

Тема 4. Механическая обработка мяса и птицы и приготовление полуфабрикатов из них.

Современные способы механической обработки мяса и птицы. Понятие качества продукции. Пищевая и биологическая ценность сырья.

Смысловой модуль 3. Технологические аспекты приготовления блюд из продуктов животного и растительного происхождения

Тема 5. Технологические аспекты приготовления супов и соусов. Роль супов в питании, характеристика пищевой и биологической ценности, классификация по совокупным признакам, закономерности формирования ассортимента, назначения. Основы технологии

производства супов по группам. Условия и сроки хранения и реализации готовой продукции; требования к качеству. Перспективы развития ассортимента и технологий супов для разных типов ПРХ и различных категорий потребителей. Роль соусов в питании, характеристика пищевой и биологической ценности, классификация по совокупным признакам, закономерности формирования ассортимента, назначения. Основы технологии производства соусов по группам. Рецептурный состав, общие правила приготовления и реализации соусов по группам. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов; требования к качеству полуфабрикатов.

Тема 6. Технология блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов. Классификация блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов по совокупным признакам. Характеристика способов тепловой обработки полуфабрикатов из овощей (определение режимов, параметров процесса). Классификация блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и продуктов их переработки по совокупным признакам. Характеристика способов тепловой обработки полуфабрикатов из круп, бобовых и продуктов их переработки (определение режимов, параметров процесса). Принципиальная схема технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и продуктов их переработки. Характеристика пищевой, биологической, энергетической ценности кулинарной продукции из круп, бобовых и продуктов их переработки по группам. Условия и сроки хранения и реализации готовой продукции; требования к качеству. Перспективы развития ассортимента и технологий кулинарной продукции из круп, бобовых и продуктов их переработки для различных типов ПРХ и различных категорий потребителей.

Тема 7. Технология блюд и кулинарных изделий из мяса и птицы. Принципиальная схема технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий из мяса. Характеристика пищевой, биологической, энергетической ценности кулинарной продукции из мяса. Характеристика способов тепловой обработки полуфабрикатов из птицы. Принципиальная схема технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий из птицы. Характеристика пищевой, биологической, энергетической ценности кулинарной продукции из птицы. Условия и сроки хранения и реализации готовой продукции; требования к качеству. Перспективы развития ассортимента и технологий кулинарной продукции из птицы для различных типов ПРХ и различных категорий потребителей.

Тема 8. Технология блюд и кулинарных изделий из рыбы. Классификация блюд и кулинарных изделий из рыбы по совокупным признакам. Характеристика способов тепловой обработки полуфабрикатов из рыбы. Принципиальная схема технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий из рыбы. Характеристика пищевой, биологической, энергетической ценности кулинарной продукции из рыбы. Условия и сроки хранения и реализации готовой продукции; требования к качеству.

Тема 9. Технологические аспекты приготовления холодных блюд и закусок. Роль холодных блюд и закусок в питании, характеристика пищевой и биологической ценности, классификация по совокупным признакам, закономерности формирования ассортимента, назначения. Перспективы развития ассортимента и технологий холодных блюд и закусок для различных типов ПРХ и различных категорий потребителей.

Смысловой модуль 4. Технологические аспекты приготовления сладких блюд

Тема 10. Технологические аспекты приготовления сладких блюд и десертов. Роль сладких блюд в питании, характеристика пищевой и биологической ценности, классификация по совокупным признакам, закономерности формирования ассортимента, назначения. Основы технологии производства сладких блюд по группам. Перспективы развития ассортимента и технологий сладких блюд для различных типов ПРХ и различных категорий потребителей. Рецептурный состав, общие правила приготовления и реализации сладких блюд по группам. Условия и сроки хранения и реализации готовой продукции; требования к качеству.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]		л	п	лаб.	инд.	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Технология продукции ресторанного хозяйства												
Смысловой модуль 1. Питание человека как медико-биологическая и социально-экономическая проблема.												
Тема 1. Соц.-эконом. значение функционирования ПРХ	6	1		1		4	6	1		1		5
Тема 2. Виды питания	6	1		1		4	6					5
Итого по смысловому модулю 1	12	2		2		8	12	1		1		10
Смысловой модуль 2. Особенности механической обработки пищевых продуктов и приготовление полуфабрикатов из них												
Тема 3. Мех. обработка овощей и приготовление п/ф из них	6	1		1		4	6	1		1		5
Тема 4. Мех. обработка мяса, птицы, рыбы и приготовление п/ф	6	1		1		4	6					5
Итого по смысловому модулю 2	12	2		2		8	12	1		1		10
Смысловой модуль 3. Технологические аспекты приготовления блюд из продуктов животного и растительного происхождения												
Тема 5. Технологические аспекты приготовления супов и соусов	12	2		2		8	12	1		1		10
Тема 6. Технология блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов и круп	12	2		2		8	12	1		1		10
Тема 7. Технология блюд и кулинарных изделий из мяса и птицы	12	2		2		8	12	1		1		10
Тема 8. Технология блюд и кулинарных изделий из рыбы	12	2		2		8	12	1		1		10
Тема 9. Технология холодных блюд и закусок	12	2		2		8	12	1		1		10
Итого по смысловому модулю 3	60	10		10		40	60	5		5		50
Смысловой модуль 4. Технологические аспекты приготовления сладких блюд												
Тема 10. Технологические аспекты приготовления сладких блюд и десертов	20,7	4		4		12,7	12,4	1		1		10,4
Итого по смысловому модулю 4	20,7	4		4		12,7	12,4	1		1		10,4
Катт	0,9				0,9		1,2				1,2	
СРэк	24,6						-				-	
ИК	-						-					
КЭ	2				2		2				2	

Продолжение таблицы - Структура учебной дисциплины

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Каттэк	0,4				0,4		0,4				0,4	
Контрольная							8				8	
Всего часов	108	18		18	3,3	68,7	108	8		8	11,6	80,4

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные задания;
5. СРС – самостоятельная работа;
6. ИНИР – индивидуальная научно-исследовательская работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/ очно-заочная форма
	Учебным планом не предусмотрено		

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/ очно-заочная форма
	Смысловой модуль 1		
1	Роль технологии продукции общественного питания в развитии гостинично-ресторанного комплекса	1	
2	Физиологические основы рационального и адекватного питания, дифференцированное питания различных групп населения	1	1
	Смысловой модуль 2		
3	Особенности механической обработки мяса, птицы, рыбы	1	
4	Особенности механической обработки овощей	1	1
	Смысловой модуль 3		
5	Технология супов и соусов	2	1
6	Технология блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов.	2	1
7	Технология блюд и кулинарных изделий из мяса и птицы	2	1
8	Технология блюд и кулинарных изделий из рыбы, морепродуктов и нерыбного водного сырья.	2	1
9	Технология холодных блюд и закусок	2	1
	Смысловой модуль 4		
10	Технология сладких блюд и десертов.	4	1
	Всего	18	8

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/ очно-заочная форма
	Смысловой модуль 1		
1	Роль технологии продукции общественного питания в развитии гостинично-ресторанного комплекса	4	5
2	Физиологические основы рационального и адекватного питания, дифференцированное питания различных групп населения	4	5
	Смысловой модуль 2		
3	Особенности механической обработки мяса, птицы, рыбы	4	5
4	Особенности механической обработки овощей	4	5
	Смысловой модуль 3		
5	Технология супов и соусов	8	10
6	Технология блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов.	8	10
7	Технология блюд и кулинарных изделий из мяса и птицы	8	10
8	Технология блюд и кулинарных изделий из рыбы, морепродуктов и нерыбного водного сырья.	8	10
9	Технология холодных блюд и закусок	8	10
	Смысловой модуль 4		
10	Технология сладких блюд и десертов.	12,7	10,4
	Всего	68,7	80,4

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
   - в печатной форме увеличенным шрифтом;
   - в форме электронного документа;
   - в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа.
3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа;
   - в форме аудиофайла.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Темы к контрольным работам

1. Теоретическое обоснование технологии разрабатываемого изделия (полуфабриката).
2. Определение и обоснование технологических режимов обработки изделия (полуфабриката).
3. Определение влияния технологических факторов на структурно-механические показатели систем.
4. Влияние технологических факторов на показатели качества пищевых систем.
5. Определение параметров хранения на показатели качества изделий.
6. Физиолого-гигиеническое значение и нормирования витаминов и минеральных веществ в рационах питания.
7. Лечебно-профилактическое питание. Характеристика пищевых рационов.
8. Особенности рационального питания людей умственного труда, водителей.
9. Особенности рационального питания детей и пожилых людей.
10. Особенности рационального питания школьников, учащихся ПТУ и студентов
11. Натуропатическое, редуцированное, раздельное питание и вегетарианство как альтернативные виды питания.
12. Физиологические основы рационального и адекватного питания.
13. Характеристика и виды денатурации. Сущность тепловой денатурации белков.
14. Понятие и типы гидратации белков. Виды связи воды с белковой молекулой. Набухание и растворение, как составляющие гидратации.
15. Сущность и основные стадии реакции меланоидинообразования.
16. Строение крахмального зерна и характеристика крахмальных полисахаридов. Виды крахмалов.
17. Характеристика белков сарколеммы и миофибрилл, их свойства.

18. Сущность тепловой денатурации белков и характеристика изменений коллоидного состояния белков в процессе денатурации.
19. Дегидратация белков, ее виды и сущность, роль в технологических процессах.
20.Характеристика процессов и условий размягчения растительной ткани. Влияние на процесс различных технологических факторов.

Темы рефератов

1. Современные технологии приготовления изделий из вторичного молочного сырья.
2. Современные технологии приготовления хлебобулочных изделий.
3. Анализ современных технологий приготовления блюд из рубленной массы.
4. Определение и обоснование технологических режимов приготовления блюда.
5. Определение параметров хранения на показатели качества блюд и изделий.
6. Блюда из соленой сельди.
7. Желирующие вещества для сладких блюд.
8. Обоснование способа тепловой обработки для полуфабрикатов из различных отрубов туши баранины.
9. Ассортимент и технология блюд из дичи. Гарниры и соусы к ним. Особенности оформления и подачи.
10. Технология самбука яблочного.
11. Сущность процесса образования корочки при жарке мяса.
12. Гарниры и соусы к блюдам. Особенности оформления и подачи.
13. Схема приготовления соуса красного основного и ассортимент его производных.
14. Холодные закуски из рыбы.
15. Анализ технологии десерта «Яблоки в тесте».
16. Технологические аспекты производства жареных порционных мясных блюд из говядины.
17. Ассортимент и технология соусов на рыбном бульоне.
18. Горячие сладкие блюда.
19. Соусы и гарниры для порционных жареных блюд из свинины и баранины. Особенности подачи.
20. Холодные закуски из птицы.
22. Роль диетических добавок в современном питании человека, их классификация и характеристика. Пути обогащения пищевых продуктов защитного питания биологически активными веществами.
23. Снижение пищевой ценности продукции во время хранения и переработки. Технологические принципы и пути уменьшения потерь пищевых веществ при хранении, тепловой и механической обработке.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - собеседование (темы 1…10) - тестирование (темы 2,4,9,10)	 2 5	 20 20
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - дискуссия, собеседование (темы 1…10) - контрольная работа	 2 20	 20 20
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60 100*
Итого за семестр		

Вопросы к экзамену

1. Дать характеристику понятиям: качество пищевых продуктов, энергетическая, биологическая, пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов.
2. Основные функции пищи и их характеристика. Характеристика теории питания.
3. Диетическое и лечебное питание. Характеристика диет №2, №7 / 10, №9.
4. Диетическое и лечебное питание. Основной принцип построения лечебных диет. Характеристика диет №1, №8.
5. Физиолого-гигиеническое значение и нормирования белков и жиров в рационах питания.
6. Физиолого-гигиеническое значение и нормирования витаминов и минеральных веществ в рационах питания.
7. Лечебно-профилактическое питание. Характеристика пищевых рационов.
8. Особенности рационального питания людей умственного труда, водителей.
9. Особенности рационального питания детей и пожилых людей.
10. Особенности рационального питания школьников, учащихся ПТУ и студентов
11. Натуропатическое, редуцированное, раздельное питание и вегетарианство как альтернативные виды питания.
12. Физиологические основы рационального и адекватного питания.
13. Характеристика и виды денатурации. Сущность тепловой денатурации белков.
14. Понятие и типы гидратации белков. Виды связи воды с белковой молекулой. Набухание и растворение, как составляющие гидратации.
15. Сущность и основные стадии реакции меланоидинообразования.
16. Строение крахмального зерна и характеристика крахмальных полисахаридов. Виды крахмалов.
17. Характеристика белков сарколеммы и миофибрилл, их свойства.
18. Сущность тепловой денатурации белков и характеристика изменений коллоидного состояния белков в процессе денатурации.
19. Дегидратация белков, ее виды и сущность, роль в технологических процессах..
20. Характеристика процессов и условий размягчения растительной ткани. Влияние на процесс различных технологических факторов.
21. Пищевая порча жиров: биохимические и химические процессы. Пути повышения сроков хранения и использования жиров.
22. Изменение белков молока и яиц при тепловой обработке.
23. Формирование вкусо-ароматического комплекса мясопродуктов в процессе тепловой обработки.
24. Характеристика белков яиц и их изменение при тепловой обработке.
25. Изменение содержания воды и сухих веществ в ходе технологического процесса обработки продуктов растительного происхождения.
26. Технологические аспекты производства самбуков. Точки риска.
27. Анализ ассортимента и технологии блюд из круп и макаронных изделий.
28. Анализ ассортимента и технологии порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

29. Особенности ассортимента и технологии порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.

30. Горячие сладкие блюда. Ассортимент, технология, особенности подачи.

31. Анализ ассортимента и технологии блюд из овощей.

32. Особенности ассортимента и технологии полуфабрикатов из рубленого мяса.

33. Характеристика ассортимента и технологии блюд из мяса.

34. Технологические аспекты приготовления муссов.

35. Анализ ассортимента и технологии полуфабрикатов из рыбы.

36. Особенности приготовления и виды компотов.

37. Особенности технологии приготовления десертов на основе желатина.

38. Анализ ассортимента и технологии полуфабрикатов из овощей.

39.Ассортимент и технология производства жареных мясных порционных блюд. Подбор гарниров и соусов к ним.

40. Особенности технологии приготовления горячих пудингов и шарлоток.

41.Особенности механической обработки мясного сырья.

42. Ассортимент и технология фаршей для мучных выпечных изделий.

43. Особенности технологии приготовления десертов на основе сливочных сыров и творога.

44.Особенности механической обработки рыбного сырья.

45. Анализ ассортимента и технологии полуфабрикатов для первых блюд.

46.Особенности механической обработки овощей.

47. Ассортимент и технология рассольников. Точки риска при приготовлении заправочных супов.

48.Технологические аспекты приготовления блюд из рыбы.

49.Анализ ассортимента и технологии порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

50. Ассортимент и технология блюд из тушеной и запеченной рыбы. Подбор гарниров и соусов.

51. Особенности технологии приготовления фондю.

52.Особенности ассортимента и технологии порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.

53.Технологический процесс приготовления блюд из бобовых. Ассортимент и правила подачи.

54.Технологические аспекты приготовления полуфабрикатов для соусов.

55. Особенности ассортимента и технологии полуфабрикатов из рубленого мяса.

56.Технологический процесс приготовления жаренной рыбы. Ассортимент, анализ точек риска.

57. Особенности технологии приготовления жаренных фруктов.

58.Анализ ассортимента и технологии полуфабрикатов из овощей.

59.Технология блюд из творога. Ассортимент, технология, особенности подачи.

60. Особенности технологии приготовления национальных десертов.

61. Технологические аспекты производства сладких холодных блюд. Анализ точек риска.

62.Анализ ассортимента и технологии полуфабрикатов из рыбы.

63.Анализ ассортимента и технологии полуфабрикатов для первых блюд.

64.Соус белый основной и его производные. Сущность процесса варки бульонов и пассерования муки.

65.Анализ ассортимента и технологии порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

66. Ассортимент и технология приготовления солянок. Особенности подготовки ингредиентов.

67.Сущность процесса приготовления майонеза. Ассортимент его производных, их назначение.

68. Особенности технологии приготовления шоколадного фондана.
69. Особенности технологии приготовления десерта «Мильфей».
70. Основные методы молекулярной кухни, используемых для приготовления десертов.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа										**Итого текущий контроль, балл**	**Итоговый контроль (экзамен), балл**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2		Смысловой модуль 3					Смысловой модуль 4			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	40	60	100
2	3	2	3	5	5	5	5	5	5			

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1;
Т3, Т4 – темы смыслового модуля №2;
Т5…Т9 – темы смыслового модуля №3;
Т10 - тема смыслового модуля №4.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Кравченко, Н.В. Технология продукции ресторанного хозяйства [электронный ресурс] : электрон.учеб. / Н.В. Кравченко, ВС. Стародубцева; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», каф. технологии и организации пр-ва прод. питания имени Коршуновой А.Ф.- Донецк : ДонНУЭТ, 2019.- Локал.компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.
2. Кравченко Н.В. Учебное пособие «Технология продукции ресторанного хозяйства». Донецк, ДонНУЭТ, 2021.- 380с.
3. Левкина В.Е., Кравченко Н.В. Кулинарное искусство: учебн. пособ. для студ.

направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» очн. и заоч. форм обучения / В.Е. Лёвкина, Н.В. Кравченко.- Донецк:ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2018.-155 с.

Дополнительная

1. Коршунова, А. Ф. Характеристика нерыбных морепродуктов и производство блюд из них [Текст] : учеб. пособие / А. Ф. Коршунова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2016 .

2. Коршунова, А. Ф. Технология соусов [Текст] : рекоменд. учеб.-метод. советом ДонНУЭТ : учеб. пособие [для студентов направления подгот. 6.051701 "Пищевые технологии и инженерия"] / А. Ф. Коршунова, А. В. Слащева . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . ─ 108 с.

3. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2018.— 208 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/75698.html.— ЭБС «IPRbooks».

4. Супы [Электронный ресурс]/ А.С. Ратушный [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 74 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85336.html.— ЭБС «IPRbooks».

5. Соусы [Электронный ресурс]/ А.С. Ратушный [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 44 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85335.html.— ЭБС «IPRbooks».

Электронные ресурсы

1. Молекулярная кухня. Режим доступа: http://www.rproject.ru/equipment/innovation/
2. Молекулярная кулинария – высокие технологии на кухне. Режим доступа: http://www.kedem.ru/schoolcook/basis/20090316-molcookery/
3. Инновационные технологии на кухне. Режим доступа: http://www.slideshare.net/pitportal/5-4556077
4. Дистанционный курс в системе Moodle, http://distant.donnuet.education/enrol/index.php?id=337
5. Л.П. Ковальская - Технология пищевых производств [Электронный ресурс] – Режим доступа:http://zinref.ru/000_uchebniki/04200produkti/006_00_tehnologia_pishevih_proizvodstv_kovalskaia_1997/000.htm
6. Колодязная В. С. Пищевая химия: Учеб. пособие. [Электронный ресурс] – Режим доступа : http://books.ifmo.ru/file/pdf/1186.pdf

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.

7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.

8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». – Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.

9. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : https://bz-plus.ru. – Загл. с экрана.

Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины используется: лаборатория организации производства и обслуживания ауд 3631, ресторанная мебель, барная стойка с барным инвентарем, ресторанная посуда и инвентарь.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Кравченко Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее, технология питания, инженер-технолог, диплом кандидата наук ДК №023079	1. Удостоверение о повышении квалификации № 612400025780 от 14.09.2022 г., «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет ", Ростов-на-Дону. 2. Справка о прохождении стажировки № 152/2 от 17.11.2022 г., «Изучение организации и технологии профессиональной деятельности», 72 часа, ООО "Донецкий комбинат замороженных продуктов", Макеевка. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 771802830005 от 27.05.2022., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, г.Москва.

				4. Удостоверение о повышении квалификации № 612400037087 от 19.09.2023 г., «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнологии», 36 часов, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет ", Ростов-на-Дону.