

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 13:41:00
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

« 28 » 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Укрупненная группа: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего образования: программа бакалавриата

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 3 курс

заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология продуктов питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов, 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.

Разработчик: Османова Юлия Викторовна, доцент, канд. техн. наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф.Коршуновой
Протокол от " 26 " 02 2024 года № 14

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф.Коршуновой, д-р экон. наук, доцент
К.А. Антошина
(подпись) (фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
И.В. Кошавка
(подпись) (фамилия и инициалы)

Дата «26» 02 2024 года.

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «28» 02 2024 года № 7
Председатель Л.В. Крылова
(подпись)

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

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная / очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц - 3	Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Факультативные дисциплины ФТД.01	
	Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения		
Модулей - 1	Профиль Технология мяса и мясных продуктов	Год подготовки:	
Смысловых модулей - 3		3-й	3-й
Общее количество часов – 108		Семестр	
	6-й	6-й	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 3/3 самостоятельной работы обучающегося – 6	Программа высшего образования программа бакалавриата	Лекции	
		18 час.	2 час.
		Практические, семинарские занятия	
		час.	час.
		Лабораторные работы	
		34 час.	2час.
		Самостоятельная работа	
		54,85 час.	101,45 час.
		Индивидуальные задания:	
		3 ТМК	3 ТМК
Форма промежуточной аттестации:			
Зачет	Зачет		

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 52/54,85

для заочной формы обучения – 4/101,45

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний основных понятий и определений, которые используются в технологии пищевых продуктов; технологические процессы производства полуфабрикатов из сырья животного 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.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина ФТД.01 Технология продуктов питания относится к обязательной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Изложение курса основывается на знаниях, полученных при изучении следующих дисциплин: Физико-химические основы технологии продуктов питания, Оборудование предприятий общественного питания, Санитария и гигиена.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются: изучение лабораторных и производственных методов анализа 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.

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:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИДК-1 _{опк-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2 _{опк-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{опк-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: основные понятия и определения, которые используются в технологии пищевых продуктов; технологические процессы производства полуфабрикатов из сырья животного 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.

уметь: 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, которые обеспечивают высокую эффективность производства и качество готовой продукции.

владеть: практическими навыками приготовления блюд и изделий, производства продукции животного происхождения.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1.

Смысловой модуль 1. Технологические принципы создания и производства кулинарной продукции.

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

Тема. 2. Технология универсальных полуфабрикатов разной степени готовности.

Смысловой модуль 2. Технология производства супов и соусов.

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.

Смысловой модуль 3. Технология производства вторых блюд и кулинарных изделий из продуктов животного происхождения

Тема 6. Технологические принципы приготовления блюд из мяса и мясопродуктов, рыбы и гидробионтов и птицы.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная / очно-заочная форма					
	все го	в том числе					все го	в том числе				
		л ¹	п	лаб	ин	СРС ⁵		л	п	л	ин	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
МОДУЛЬ 1.												
Смысловой модуль 1. Технологические принципы создания и производства кулинарной продукции.												
Тема 1. Предмет и задачи модуля. Технологические принципы создания	16	3		4		9	16,5			0,5		16
Тема 2. Технология производства унив.п/ф	18	3		6		9	16,5			0,5		16
Итого по смысловому	34	6		10		18	33			1		32
Смысловой модуль 2. Технология производства супов и соусов												
Тема 3. Технологические принципы приготовления супов. Полуфабрикаты для	18	3		6		9	16,5	0,5				16
Тема 4. Общая характеристика и классификация соусов.	18	3		6		9	16,5	0,5				16
Тема 5. Производство соусов на основании анализа потенциальных	18	3		6		9	17	1				16
Итого по смысловому	54	9		18		21	50	2				48
Смысловой модуль 3. Технология производства вторых блюд и кулинарных изделий на основе продуктов животного происхождения												
Тема 6. Технологические принципы приготовления блюд из мяса и	24,85	3		6		15,85	22,45			1		21,45
Итого по смысловому	24,85	3		6		15,85	22,45			1		21,45
Катг	0,9					0,9	0,3					0,3
СРж												
ИК												
КЭ												
Катгжк	0,25					0,25	0,25					0,25
Контроль							2					2
Всего часов по 1 модулю	108	18		34		54,85	108	2		2		101,45

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
	Модуль 1.		
1	Предмет и задачи модуля. Технологические принципы создания и производства кулинарной продукции	4	0,5
2	Технологические принципы приготовления универсальных полуфабрикатов разной степени готовности	6	0,5
3	Технологические принципы приготовления супов, классификация супов.	6	-
4	Общая характеристика и классификация соусов, полуфабрикаты для соусов.	6	-
5	Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков	6	-
6	Технологические принципы приготовления блюд из мяса и мясопродуктов, рыбы и гидробионтов и птицы.	6	1
	Всего	34	2

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/ очно-заочная форма
	Модуль 1.		
1	Особенности технологии и характеристика бульонов по совокупным свойствам. Анализ точек риска в процессе производства бульонов	9	16
2	Производство овощных и мучных пассеровок	9	16
3	Физико-химическая сущность процессов, которые влияют на качество бульонов, мучных и овощных пассеровок	9	16
4	Условия и сроки хранения универсальных полуфабрикатов (бульонов, пассеровок, отваров и др.)	9	16
5	Виды дефектов супов и методы их устранения	9	16
6	Технологические принципы приготовления блюд из мяса и	15,85	21,45

	мясопродуктов, рыбы и гидробионтов и птицы.		
	Всего	54,85	101,45

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. Современные технологии приготовления изделий из вторичного молочного сырья.
2. Анализ современных технологий приготовления блюд из рубленой массы.
3. Теоретическое обоснование технологии блюд, которые разрабатываются.
4. Определение и обоснование технологических режимов приготовления блюда.
5. Определение влияния технологических факторов на структурно-механические показатели систем.
6. Определение влияния технологических факторов на качество пищевых систем.
7. Определение параметров хранения на показатели качества блюд и изделий.
8. Анализ комплекса физико-химических и коллоидных изменений, происходящих при приготовлении тыквы в маринаде.
9. Анализ комплекса физико-химических и коллоидных изменений, происходящих при приготовлении баклажан, тушеных с помидорами.
10. Анализ комплекса физико-химических и коллоидных изменений, происходящих при приготовлении помидор, фаршированных грибами.
11. Анализ комплекса физико-химических и коллоидных изменений, происходящих при приготовлении икры кабачковой.
12. Анализ комплекса физико-химических и коллоидных изменений, происходящих при приготовлении кабачков, фаршированных овощами.
13. Принципиальная схема приготовления солянок жидких.
14. Блюда из соленой сельди.
15. Характеристика мелкокусковых п/ф.
16. Обоснование способа тепловой обработки для полуфабрикатов из различных отрубов туши баранины.
17. Ассортимент и технология блюд из дичи. Гарниры и соусы к ним. Особенности оформления и подачи.
18. Сущность процесса образования корочки при жарке мяса.
19. Гарниры и соусы к блюдам. Особенности оформления и подачи.
20. Схема приготовления соуса красного основного и ассортимент его производных.
21. Холодные закуски из рыбы.
22. Технологические аспекты производства жареных порционных мясных блюд из говядины.
23. Ассортимент и технология соусов на рыбном бульоне.
24. Соусы и гарниры для порционных жареных блюд из свинины и баранины. Особенности подачи.
25. Холодные закуски из птицы.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ 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:		
ТМК №1 (индивидуальная самостоятельная работа)	20	20
ТМК №2	40	40
ТМК №3	40	40
Промежуточная аттестация	<i>Зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- тестирование	10	10
ТМК №1	20	20
ТМК №2	30	30
ТМК №3	20	20
- контрольная работа	20	20
Промежуточная аттестация	<i>Зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Вопросы к зачету

- 1 Механическая обработка ракообразных и моллюсков головоногих
- 2 Ассортимент и технология блюд из ракообразных и моллюсков
- 3 Физико-химические изменения при варке кальмаров
- 4 Гидромеханические способы обработки продуктов
- 5 Холодные яично-масляные соусы
- 6 Судак фаршированный.
- 7 Механическая обработка трепангов и морских водорослей, производство п/ф
- 8 Ассортимент и технология блюд из трепангов и водорослей
- 9 Физико-химические изменения водорослей при варке
- 10 Механические приемы обработки продуктов
- 11 Соусы на уксусе
- 12 Особенности приготовления салата-коктейля
- 13 Подготовка субпродуктов, их ассортимент
- 14 Физико-химическая сущность процесса размягчения языка при тепловой обработке
- 15 Ассортимент и технология блюд из печени, мозгов, почек. Способы подачи
- 16 Ассортимент и технология молочных супов
- 17 Горячие закуски
- 18 Ассортимент п/ф из мяса для тушения
- 19 Сущность процессов, протекающих в мясопродуктах при тушении и их влияние на качество блюд
- 20 Особенности приготовления тушеных блюд в горшочках и в сотейниках

- 21 Ассортимент и технология холодных супов
- 22 Холодные закуски из мяса и птицы
- 23 Особенности подготовки мяса для запекания
- 24 Способы получения корочки при запекании. Причины образования вкуса и аромата запеченных блюд
- 25 Гарниры и соусы к запеченным блюдам, особенности подачи.
- 26 Принципиальная схема приготовления супа-пюре.
- 27 Подготовка мяса. Характеристика наполнителей для котлетной массы
- 28 Физико-химические процессы, протекающие при жарке котлет и их влияние на качество
- 29 Ассортимент блюд из котлетной мясной массы, гарниры и соусы к ним. Особенности оформления и подачи.
- 30 Принципиальная схема приготовления прозрачных бульонов.
- 31 Технологические аспекты производства блюд из мясной натуральной рубленой массы:
- 32 Ассортимент частей туш для рубленой натуральной массы, технология приготовления полуфабрикатов
- 33 Физико-химические изменения, протекающие при жарке рубленых мясных изделий
- 34 Ассортимент и технология блюд из рубленой натуральной мясной массы. Подбор гарниров, соусов, особенности подачи
- 35 Принципиальная схема приготовления солянок жидких
- 36 Блюда из соленой сельди
- 37 Характеристика мелкокусковых п/ф
- 38 Обоснование способа тепловой обработки для полуфабрикатов из различных отрубов туши баранины
- 39 Ассортимент и технология блюд из мяса, нарезанного мелкими кусочками. Подбор гарниров и соусов. Особенности подачи.
- 40 Принципиальная схема приготовления рассольников.
- 41 Технология подготовки п/ф из птицы целыми тушками, порционными и мелкими кусками для жарки;
- 42 Физико-химические процессы, протекающие при жарке цыплят- табака
- 43 Ассортимент и технология блюд из птицы целыми тушками, порционными кусками. Гарниры и соусы к ним, особенности подачи.
- 44 Принципиальная схема приготовления борщей.
- 45 Подготовка п/ф из пернатой дичи, способы заправки тушек дичи
- 46 Физико-химические изменения мяса перепелов при жарке.
- 47 Ассортимент и технология блюд из дичи. Гарниры и соусы к ним. Особенности оформления и подачи.
- 48 Подготовка п/ф из рыбы для различных видов тепловой обработки
- 49 Способы жарки рыбопродуктов. Ассортимент блюд, подбор гарниров и соусов к ним;
- 50 Физико-химические изменения рыбы, определяющие изменение консистенции, вкуса, запаха.
- 51 Ассортимент и технология блюд из осетровых рыб. Подбор гарниров и соусов;
- 52 Сущность физико-химических изменений рыбы при варке.
- 53 Универсальные п/ф для первых блюд.
- 54 Способы подачи икры зернистой.
- 55 Технологические аспекты производства блюд из мяса говядины:
- 56 Характеристика частей туши говядины для варки. Правила варки мясопродуктов;
- 57 Физико-химические изменения мяса при варке;
- 58 Ассортимент и технология блюд из отварного мяса.

- 59 Характеристика п/ф для соусов.
- 60 Подготовка полуфабрикатов для жарки;
- 61 Сущность процесса образования корочки при жарке мяса;
- 62 Основные производственные правила оформления блюд
- 63 Физико-химические показатели, которые регулируются для кулинарной продукции.
- 64 Основные технологические правила оформления блюд.
- 65 Определение и классификация фальсификаций пищевых продуктов
- 66 Принципы использования декорированных элементов.
- 67 Принципы составления композиции на блюде.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						Сумма, балл
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2		Смысловой модуль 3		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	100
10	10	15	15	10	40	

T1 – T2 - темы смыслового модуля 1

T3 – T5 - темы смыслового модуля 2

T6 - тема смыслового модуля 3

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. 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, 2014 . — 108 с.
3. Коршунова, А. Ф. Основы кулинарного мастерства [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / А. Ф. Коршунова, Л. В. Черный-Швец ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии и организации производства продуктов питания . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2018 .

Дополнительная

1. 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».
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Киев: АСК, 2013. – 1106 с.
3. Мучные, творожные и яичные блюда [Электронный ресурс]/ А.С. Ратушный [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2018.— 36 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85330.html>.— ЭБС «IPRbooks».
4. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник/ Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2011.— 400 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40910.html>.— ЭБС «IPRbooks».
5. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд [Электронный ресурс]/ Романова Н.К., Хрундин Д.В.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 92 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63502.html>.— ЭБС «IPRbooks».
6. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Апет Т.К.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016.— 351 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67759.html>.— ЭБС «IPRbooks».

Электронные ресурсы

1. Дистанционный курс в системе Moodle, <http://distant.donnuet.education/enrol/index.php?id=337>

2. 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

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 line : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonline.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. 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

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры (проектор, ноутбук).

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*
Османова Юлия Викторовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	высшее, канд.техн.наук, 05.18.16 – технология пищевой продукции, доцент кафедры технологии в ресторанном хозяйстве, Тема диссертации «Технология полуфабриката из топинамбура и цикория и паштетов с его использованием» ученое звание доцента присвоено по специальности «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».» приказом МОН от 04.04.2018г. №415	ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов» Приказ №783 от 14.10.2022г. Профессиональная программа «Разработка новой быстрозамороженной продукции
				ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Получено удостоверение о ПК №771802830037, от 27.05.2022г. (вне плана) Профессиональная программа «Работа в электронной информационно-образовательной среде»

				Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону Получение удостоверения о повышении квалификации 612400026521 (регистрационный номер 1-12785), внедрение полученных знаний в образовательный и воспитательный процесс
				Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону Получение удостоверения о повышении квалификации 612400037447, внедрение полученных знаний в образовательный и воспитательный процесс