Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 21:09:54
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 А.Ф. КОРШУНОВОЙ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.02 ТЕХНОЛОГИИ ДИЗАЙНА ПРОДУКЦИИ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование)

Профиль: нет
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:
очная форма обучения 3 курс
заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Технологии дизайна продукции ресторанного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 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: Владимиров Сергей Владимирович, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, доцент

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

Зав. кафедрой технологии и организации производства
продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ И.В. Кощавка
(подпись) (инициалы, фамилия)
«26» февраля 2024 года

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

© Владимиров С.В, 2024 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего профессионального 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 – 3,0</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология</td><td colspan="2" rowspan="2">Факультативная</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей -1</td><td rowspan="5"></td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 3</td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество

часов - 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>6-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения

аудиторных - 2
самостоятельной работы обучающегося – 4</td><td rowspan="11">Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата</td><td>18 час.</td><td>2 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>36 час.</td><td>2 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>___час.</td><td>___час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>50,85 час.</td><td>103,7 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>зачет</td><td>зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 54:50,85
для заочной формы обучения – 54:103,7

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: Расширение и углубление у студентов знаний

- современного состояния и перспектив развития основных направлений и методических
- подходов в технологии оформления современных продуктов питания; освоения студентами
- теоретических, практических навыков и реализации их при оформлении новых современных
- продуктов питания.

Задачи учебной дисциплины:

- - ознакомление с основными направлениями и методическими подходами в технологии
- оформления современных продуктов питания;
- - изучение классификации современных продуктов питания и способов их оформления.
-

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООПВПО

Учебная дисциплина ФТД.02 «Технологии дизайна продукции ресторанного хозяйства» относится к факультативным учебным дисциплинам.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин: «Физико-химические основы технологии продуктов питания». Изучается параллельно с «Технология продукции и организация общественного питания», «Современные технологии продукции общественного питания».

Является основополагающей для изучения дисциплин: «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Диетология и диетотерапия», Научно-исследовательская работа студента (НИР)

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙПРОГРАММЫ

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2$_{ОПК-4}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания 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 закономерности и принципы лечебного питания;
- свойства продуктов растительного и животного происхождения;
- особенности современной нутрициологии;
- альтернативные виды питания;

уметь:

- подбирать рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки для разных диет и рационов;
- профессионально-мастерски вырабатывать кулинарную продукцию лечебно-профилактического назначения;

владеть:

- навыками по работе с нормативными документами, каталогами и другой технической

документацией.

3. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1. Современные подходы в оформлении продукции общественного питания.
Смысловой модуль 1. Технологические основы оформления продукции общественного питания.
Тема №1. Технологические принципы оформления продукции ресторанного хозяйства.
Тема №2. Технологические принципы оформления первых блюд.
Тема №3. Технологические принципы оформления вторых блюд из мяса и птицы. Особенности подачи и оформления стейков.
Тема №4. Технологические принципы оформления вторых блюд из рыбы.
Смысловой модуль 2. Технологические принципы оформления продукции общественного питания.
Тема №5. Технологические принципы оформления блюд из овощей. Технология оформления «Карвинг».
Тема №6. Технологические принципы оформления холодных блюд и закусок.
Тема №7. Технологические принципы оформления горячих блюд и закусок.
Тема №8. Технологические принципы оформления сладких блюд и напитков.
Смысловой модуль 3. Современные способы оформления продукции общественного питания.
Тема №9. Технологические принципы оформления блюд с использованием молекулярной гастрономии.
Тема №10. Технологические принципы оформления праздничных и банкетных блюд.
Тема №11. Технологические принципы оформления кондитерских изделий.
Тема №12. Современные тренды в оформлении продукции общественного питания..

4. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		1	2	3	4	5						
		л	п	лаб	инд	СРС		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Современные научные основы и принципы питания												
Тема №1. Технологические принципы оформления продукции ресторанного хозяйства.	7	1		2		4	7,5					7,5
Тема №2. Технологические принципы оформления первых блюд.	7	1		2		4	7,5					7,5
Тема №3. Технологические принципы оформления вторых блюд из мяса и птицы. Особенности подачи и оформления стейков.	10	2		4		4	7,5					7,5
Тема №4.Технологические принципы оформления вторых блюд из рыбы.	10	2		4		4	7,5					7,5
Итого по смысловому модулю 1	34	4		12		16	30					30
Смысловой модуль 2. Альтернативные виды питания												
Тема №5. Технологические принципы оформления блюд из овощей. Технология оформления «Карвинг».	12	2		4		6	11	1				10
Тема №6. Технологические принципы оформления холодных блюд и закусок.	7	1		2		4	11		1			10
Тема №7. Технологические	7	1		2		4	11	1				10

принципы оформления горячих блюд и закусок.												
Тема №8. Технологические принципы оформления сладких блюд и напитков.	10	2		4		4	14,7		1			13,7
Итого по смысловому модулю 2	36	6		12		18	47,7	2	2			43,7
Смысловой модуль 3. Новые виды питания												
Тема №9. Технологические принципы оформления блюд с использованием молекулярной гастрономии.	12	2		4		2	7,5					7,5
Тема№10.Технологические принципы оформления праздничных и банкетных блюд.	7	1		2		4	7,5					7,5
Тема №11. Технологические принципы оформления кондитерских изделий.	7	1		2		4	7,5					7,5
Тема №12. Современные тренды в оформлении продукции общественного питания.	8,85			2		6,85	7,5					7,5
Итого по смысловому модулю 3	34,85	4		12		16,85	30					30
Всего часов:	104,85	18		36		50,85	108	2	2			103,7
Катт	2,9	-	-	-	2,9	-	0,3	-	-	-	0,3	-
Каттэк	0,25	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	-	-
Контроль	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Всего часов	108	18	-	36	3,15	50,85	108	2	-	2	0,3	103,7

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские)занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные занятия;
5. СРС – самостоятельная работа;

5. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХЗАНЯТИЙ

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

6. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
	Смысловой модуль 1		
1	**Тема №1.** Технологические принципы оформления продукции ресторанного хозяйства.	4	
2	**Тема №2.** Технологические принципы оформления первых блюд.	4	
3	**Тема №3.** Технологические принципы оформления вторых блюд из мяса и птицы. Особенности подачи и оформления стейков.	4	
4	**Тема №4.**Технологические принципы оформления вторых блюд из рыбы.	4	
	Смысловой модуль 2		
5	**Тема №5.** Технологические принципы оформления блюд из овощей. Технология оформления «Карвинг».	4	
6	**Тема №6.** Технологические принципы оформления холодных блюд и закусок.	2	1
7	**Тема №7.** Технологические принципы оформления горячих блюд и закусок.	2	
8	**Тема №8.** Технологические принципы оформления сладких блюд и напитков.	4	1
	Смысловой модуль 3		
9	**Тема №9.** Технологические принципы оформления блюд с использованием молекулярной гастрономии.	4	
10	**Тема№10.**Технологические принципы оформления праздничных и банкетных блюд.	2	
11	**Тема №11.** Технологические принципы оформления кондитерских изделий.	2	

12	**Тема №12.** Современные тренды в оформлении продукции общественного питания.	4	
Всего:		36	2

7. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯРАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
	Смысловой модуль 1		
1	**Тема №1.** Технологические принципы оформления продукции ресторанного хозяйства.	4	7,5
2	**Тема №2.** Технологические принципы оформления первых блюд.	4	7,5
3	**Тема №3.** Технологические принципы оформления вторых блюд из мяса и птицы. Особенности подачи и оформления стейков.	4	7,5
4	**Тема №4.**Технологические принципы оформления вторых блюд из рыбы.	4	7,5
	Смысловой модуль 2		
5	**Тема №5.** Технологические принципы оформления блюд из овощей. Технология оформления «Карвинг».	6	10
6	**Тема №6.** Технологические принципы оформления холодных блюд и закусок.	4	10
7	**Тема №7.** Технологические принципы оформления горячих блюд и закусок.	4	10
8	**Тема №8.** Технологические принципы оформления сладких блюд и напитков.	4	13,7
	Смысловой модуль 3		
9	**Тема №9.** Технологические принципы оформления блюд с использованием молекулярной гастрономии.	2	7,5
10	**Тема№10.**Технологические принципы оформления праздничных и банкетных блюд.	4	7,5
11	**Тема №11.** Технологические	4	7,5

	принципы оформления кондитерских изделий.		
12	**Тема №12.** Современные тренды в оформлении продукции общественного питания.	6,85	7,5
Всего:		50,84	103,7

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ИИНВАЛИДОВ

- 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;
- - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным
- ответом;
- 2) для глухих и слабослышащих:
- - лекции оформляются в виде электронного документа;
- - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение
- в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;
- 3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- - лекции оформляются в виде электронного документа;
- - письменные задания заменяются устным ответом;
- - экзамен и зачёт проводятся в устной форме.
- 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.

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.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕЗАДАНИЯ

По данной учебной дисциплине предусмотрен индивидуальные задания **не предусмотрены.**

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙАТТЕСТАЦИИ

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 модульный контроль -тестирование (Тема 1,2) -тестирование (Тема 3,4,5,6) -тестирование (Тема 7,8)	 5 17,5 10	 10 70 20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
- текущий модульный контроль -тестирование (Тема 1,2) -тестирование (Тема 3,4,5,6) -тестирование (Тема 7,8)	 5 17,5 10	 10 70 20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								**Сумма, балл**
Смысловой модуль № 1		**Смысловой модуль №2**				**Смысловой модуль №3**		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	100
5	5	20	20	20	10	10	10	

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1;

Т3, Т4, Т5, Т6 – темы смыслового модуля №2;

Т7, Т8– темы 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 значительнымколичеством 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. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации "Технологии в ресторанном хозяйстве", ОУ "бакалавриат", оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве. - Донецк : [ДонНУЭТ], 2017. - Локал.компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.Османова Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания. - Д.: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2017. – 250 с.

2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 c. —ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/51500.

3. Современные технологии переработки мясного сырья : учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 152 c. — ISBN 978-5- 7882-1524-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/62281.

Дополнительная:

1. Современные технологии продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / Е. В. Богданова, Е. И. Мельникова, А. Н. Пономарев, Е. Е. Попова ; под редакцией А. Н. Пономарев. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 64 c. — ISBN 978-5-00032-273-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/74019.html**.**

2. Современные технологии продукции общественного питания: метод. Рекомендации для самост. работы студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова., Л.В. Черный –Швец – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – 35с. . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Современные технологии продукции общественного питания: метод. указания по выполнению курсовых работ студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2018. – 26с. . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

4. Современные технологии продукции общественного питания: электронный конспект лекций для студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова., Л.В. Черный –Швец – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – 35с. . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

5. Современные технологии продукции общественного питания: электронный ресурс методич. рекоменд. для сам. изуч. курса и выполн. контр. раб. для студ. напр. Подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова. - Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2020. – 41с. . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Электронные ресурсы:

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

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕРЕСУРСЫ

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. сэкрана.
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. сэкрана.
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. сэкрана.
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 ЭлектроннаяБиблиотека.
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. сэкрана.
7. Bookonlime : 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. сэкрана.
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 УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины предполагает использование следующего материально-технического обеспечения. лекционной аудитории, мультимедийный проектор, ноутбук, переносной экран.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций по всем темам, наборы слайдов, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебною курса.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

18. 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*
Владимиров Сергей Владимирович	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, оборудование перерабатывающих и пищевых производств, инженер-механик, диплом кандидата технических наук ДК №052311	Удостоверение о ПК №771802829940, 27.05.2022 Работа в электронной информационно-образовательной среде 23.05.2022 - 25.05.2022 ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва Удостоверение о ПК №612400025296, 10.09.2022 Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение 08.09.2022 - 10.09.2022 ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону Удостоверение о ПК № 823200007481, 14.11.2022 Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования 01.11.2022 - 14.11.2022 ФГАОУВО "Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского", Ялта Удостоверение о ПК № 183103166758, 29.05.2024 Культура производства и продовольственная безопасность 15.04.2024-17.05.2024 ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет», Ижевск Удостоверение о ПК №612400044001 Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения 17.09.2024 - 19.09.2024 ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону Диплом о ПП 183100705836, 15.07.2024 г. Профессиональная переподготовка по программе «Разработка и внедрения ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию». 15.04.2024 – 15.07.2024гг. ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет», Ижевск