Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 21:49:45
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.02 МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Образовательная программа высшего образования: программа бакалавриата

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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
2026

Рабочая программа дисциплины «Молекулярная кухня» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Кравченко Наталья Викторовна, к.т.н., доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «24» февраля 2026 года № 26

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ Кошавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «24» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» марта 2026 года № 8

Председатель _____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Кравченко Н.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика 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 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Факультативные дисциплины ФТД.02</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="4">Профиль</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 3</td><td>3-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 108</td><td>6-й</td><td>6-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="12">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3/3
самостоятельной работы обучающегося – 6</td><td rowspan="12">Программа высшего образования программа бакалавриата</td><td>16 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>час.</td><td>час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>14 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>76,95 час.</td><td>97,15 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>3 ТМК</td><td>3 ТМК</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Зачет</td><td>Зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 30/76,95

для заочной формы обучения – 8/97,15

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

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

Задачи 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 ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина ФТД.02 Молекулярная кухня относится к факультативным дисциплинам учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Молекулярная кухня. 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 ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения 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 дисциплины обучающийся должен:

знать: основные понятия и определения, которые используются в технологии пищевых продуктов; технологические процессы производства полуфабрикатов из сырья растительного происхождения; технологические процессы производства готовой кулинарной продукции; средства управления

технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества; вопрос контроля качества и оценки сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.

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 растительного происхождения.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1.

Смысловой модуль 1. Технологические принципы молекулярной кухни и базовые техники.

Тема 1. Предмет и задачи модуля. Характеристика молекулярной гастрономии в ресторанном хозяйстве, ключевые принципы создания инновационной кулинарной продукции.

Тема 2. Технология базовых полуфабрикатов разной степени готовности: сферы, гели, пены и эмульсии.

Смысловой модуль 2. Технология молекулярных супов, соусов и жидкостей.

Тема 3. Технологические принципы приготовления молекулярных супов. Полуфабрикаты для первых блюд (кавитация, низкотемпературные экстракты).

Тема 4. Общая характеристика и классификация молекулярных соусов. Полуфабрикаты для эмульсий и фоамов.

Тема 5. Производство соусов на основе анализа потенциальных рисков (стабильность, микробиология).

Смысловой модуль 3. Технология молекулярных вторых блюд и десертов из продуктов животного и растительного происхождения.

Тема 6. Технологические принципы приготовления блюд из продуктов животного происхождения (сухое выдерживание, текстурирование белков).

Тема 7. Технологические принципы десертов и изделий из растительных продуктов (сферификация соков, хрустящие гели).

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная / очно-заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п	лаб	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР	Пр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	12	13
МОДУЛЬ 1.												
Смысловой модуль 1. Технологические принципы молекулярной кухни и базовые техники.												
Тема 1.Характеристика молекулярной гастрономии в ресторанном хозяйстве, ключевые принципы создания инновационной кулинарной продукции.	16	2		2	12		18	1		1	16	
Тема 2. Технология базовых полуфабрикатов: сферы, гели, пены и эмульсии.	16	2		2	12		16				16	
Итого по смысловому модулю 1	32	4		4	24		34	1		1	32	
Смысловой модуль 2. Технология молекулярных супов, соусов и жидкостей.												
Тема 3. Технологические принципы приготовления молекулярных супов. (кавитация, низкотемпературные экстракты).	16	2		2	12		18	1		1	16	
Тема 4. Общая характеристика и классификация молекулярных соусов. Полуфабрикаты для эмульсий и фоамов.	16	2		2	12		16				16	
Тема 5. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков	18	4		2	12		16				16	
Итого по смысловому модулю 2	50	8		6	36		50	1		1	48	
Смысловой модуль 3. Технология молекулярных вторых блюд и десертов из продуктов животного и растительного происхождения.												
Тема 6. Технологические принципы десертов и изделий из растительных продуктов (сферификация соков, хрустящие гели).	24,9	4		4	16,9		21,1	2		2	17,1	
Итого по смысловому модулю 3	24,9	4		4	16,9		21,1	2		2	17,	
Катт	0,8					0,8	0,6					0,6
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк	0,2					0,2	0,25					0,25
Контроль							2					2
Всего часов по 1 модулю	108	16		14	76,9	1,05	108	4		4	97,1	2,85

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;

8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

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
1	Характеристика молекулярной гастрономии в ресторанном хозяйстве, ключевые принципы создания инновационной кулинарной продукции.	2	1
2	Технология базовых полуфабрикатов: сферы, гели, пены и эмульсии.	2	-
3	Технологические принципы приготовления молекулярных супов. (кавитация, низкотемпературные экстракты).	2	1
4	Общая характеристика и классификация молекулярных соусов. Полуфабрикаты для эмульсий и фоамов.	2	-
5	Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков	2	-
6	Технологические принципы десертов и изделий из растительных продуктов (сферификация соков, гели).	4	2
	Всего	14	4

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/ очно-заочная форма
1	Характеристика молекулярной гастрономии в ресторанном хозяйстве, ключевые принципы создания инновационной кулинарной продукции.	12	16
2	Технология базовых полуфабрикатов: сферы, гели, пены и эмульсии.	12	16
3	Технологические принципы приготовления молекулярных супов. (кавитация, низкотемпературные экстракты).	12	16
4	Общая характеристика и классификация молекулярных соусов. Полуфабрикаты для эмульсий и фоамов.	12	16
5	Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков	12	16
6	Технологические принципы десертов и изделий из растительных продуктов (сферификация соков, гели).	16,9	17,1
	Всего	76,9	97,15

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

В ходе реализации 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.
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. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: ТМК №1 (индивидуальная самостоятельная работа) ТМК№2	 20 40	 20 40
ТМК№3	40	40
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

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

Вопросы к экзамену

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.

12. 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	100
10	10	15	15	10	40	

Т1 – Т2 - темы смыслового модуля 1
Т3 – Т5 - темы смыслового модуля 2
Т6 - тема смыслового модуля 3

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

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 c.— 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 c.— 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 c.— 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 c.— 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 c.— 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

14. 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. 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.

15. 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).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ 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 профессио-нальном образовании*
Кравченко Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат	Высшее, технология питания,	1. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005434 от 18.11.2024 г.,

		технических наук	инженер-технолог, диплом кандидата наук ДК №023079	«Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Донецк. 2. Удостоверение о повышении квалификации 313900002957 ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный университет», «Методология научно-исследовательских опытно-конструкторских разработок», 24 часа. 3. Удостоверение о повышении квалификации 01-30 ПК 00210 ФГБОУ ВО «КГТУ», «Методические аспекты новой модели высшего образования по направлению 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»», 18 часов. 4. Диплом о профессиональной переподготовке № 232426128870 от 03.12.2025 г., «Преподаватель биологии в условиях реализации ФГОС», квалификация Преподаватель биологии, 550 ч., г. Краснодар