Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:13:21
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449[illegible]

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

_____ Крылова Л.В.

(подпись)

«25» марта 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ФТД.01 ТЕХНОЛОГИИ ДИЗАЙНА ПРОДУКЦИИ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	- (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 3 курс заочная/очно-заочная форма, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Технологии дизайна продукции ресторанного хозяйства» 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: Владимиров С.В., канд.техн.наук, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Протокол от «24» 02 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

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

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 8

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

© Владимиров С.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>очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td>Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
<u>19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»</u>
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Факультативная</td></tr>
<tr><td></td><td>Направление подготовки
<u>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль

<u>Технология мяса и мясных продуктов</u>

(название)</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 – 4;
самостоятельной работы обучающегося – 0,81</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>32 часов</td><td>6 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические и семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>36 часов</td><td>2 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>___ часов</td><td>___ часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>50,85 часов</td><td>103,7 часов</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 – 50/50,85

для очно-заочной формы обучения – 54/103,7

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель 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 дисциплины:

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

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.02 «Безотходная технология переработки сырья животного происхождения» относится к вариативной части ОПОП ВО. Изучается в 6 семестре на очной форме обучения, в 8 семестре на очно-заочной форме обучения; форма контроля – экзамен.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: «Физико-химические основы технологии продуктов питания». Изучается параллельно с «Технология продукции и организация общественного питания», «Современные технологии продукции общественного питания».

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

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

В результате освоения 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 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.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1.

Смысловой модуль 1. Переработка вторичного молочного сырья

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..

6. СТРУКТУРА 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 л	2 п	лаб[3]	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	10	2		4		4	7,5					7,5

и птицы. Особенности подачи и оформления стейков.												
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 принципы оформления горячих блюд и закусок.	7	1		2		4	11	1				10
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	7	1		2		4	7,5					7,5

оформления праздничных и банкетных блюд.												
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. 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
	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

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ 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 принципы оформления кондитерских изделий.	4	7,5
12	**Тема №12.** Современные тренды в оформлении продукции общественного питания.	6,85	7,5
Всего:		50,84	103,7

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

В ходе реализации дисциплины используются такие 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;

− 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 проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение их 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 проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Экзамен может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной 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 лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

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, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - собеседование (темы 1-6) - тестирование (темы 1-6) - контрольная работа (текущий модульный контроль 1,2,3)	 5 4 6	 31 31 38
Промежуточная аттестация	Зачет	100
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очно-заочной форме обучения

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - собеседование (темы 1-17) - тестирование (темы 1-7) - доклад (темы 1-7) - контрольная работа (текущий модульный контроль 1,2)	 1 0,5 0,5 4	 15 26 7 12
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр	100	

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						**Итого текущий контроль в баллах**	**Сумма в баллах**
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2		Смысловой модуль 3			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	100	100
15	16	15	16	19	19		

Примечание. Т1, Т2, ... Т6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

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. 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 с. —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 с. — ISBN 978-5-7882-1524-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/62281.

Дополнительная литература:

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 с. — 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.

Учебно-методические издания:

1 Османова, Ю. В. Пищевые технологии [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организа-ция общественного питания» оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова ; М-во об-разования и

науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Ми-хаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : [Дон-НУЭТ], 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2 Милохова, Т. А. Пищевые технологии [Электронный ресурс] : курс лекций для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технол. продукции и организация обще-ственного питания» / Т. А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.
2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL:http://catalog.donnuet.ru. – Текст : электронный.
3. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». – Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024– . – Текст : электронный.
4. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 –. – URL:http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.
5. Лань : электронная-библиотечная система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2024. – URL:https://e.lanbook.com/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.
6. СЭБ : Консорциум сетевых электронных бибилиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2024. – URL:https://seb.e.lanbook.com/ – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.
7. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2024. – URL:https://polpred.com. – Текст : электронный.
8. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017 –. – URL:https://bookonlime.ru. – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
9. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издательский дом «Информио», 2009 –. – URL: https://www.informio.ru. – Текст : электронный.
10. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006–. – URL:https://biblioclub.ru/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический унтиниверситет имени В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL:http://liber.rea.ru/login.php. – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL:http://library.fa.ru/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.
13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 – . – URL:https://library.lib.sfedu.ru/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000–2024. – URL:https://elibrary.ru. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.

15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012 – . – URL:http://cyberleninka.ru. – Текст : электронный.

16. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. – Москва : Российская государственная библиотека : ООО ЭЛАР, [2008 –]. – URL:https://rusneb.ru/ – Текст. Изображение : электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; 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[1]
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 перерабаты-вающих и пищевых производств, инженер-механик, диплом кандидата технических наук ДК №052311	1. Удостоверение о ПК №01-30 ПК00205, 30.09.2025 Методические аспекты новой модели высшего образования по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии", 18 ч., ФГБОУВО "Калининградский государственный технический университет", Калининград 2. Справка о прохождении стажировки №25/с, 27.12.2024 Освоение актуальных методов определения физико-химических свойств пищевых продуктов, 72 ч. ФГБНУ "Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко", Донецк 3. Диплом о ПП №183100705836, 15.07.2024, Разработки и внедрения ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию 260 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 4. Удостоверение о ПК №183103166758, 29.05.2024Культура производства и продовольственная безопасность ", 48 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 5. Удостоверение о ПК №800400005422, 18.11.2024 Современные информационные технологии в образовательной среде,

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; 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[1]
				36 ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 6. Удостоверение о ПК №612400044001, 19.09.2024 Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения, 24 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 7. Удостоверение о ПК № 612400039019, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлению подготовки Промышленная экология и биотехнологии, 36 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону

Примечание. За последние 3 года.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ФТД.02 ТЕХНОЛОГИИ ДИЗАЙНА ПРОДУКЦИИ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Трудоемкость дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:
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.

Компетенции выпускников 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.

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..

Форма промежуточной аттестации: зачет

Разработчик:
Владимиров Сергей Владимирович
доцент кафедры технологии и организации
производства продуктов питания имени
А.Ф. Коршуновой
к.т.н., доцент _____
(подпись)

Заведующий кафедрой:
Антошина Ксения Анатольевна
профессор доцент кафедры технологии и организации
производства продуктов питания имени
А.Ф. Коршуновой
д.э.н., профессор _____
(подпись)