Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:13:02
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

"25" 08 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.02.01 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Укрупненная группа направлений подготовки: 19.00.00 Промышленная_экология и биотехнологии
(код, наименование)

Образовательная программа высшего образования: – программа бакалаврита

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и_организация_общественного питания
(код, наименование)

Факультет: ресторанно-гостиничного бизнеса_

Форма обучения, курс: очная форма, 3 курс
заочная форма обучения, 4,5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными Возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Современные технологии продукции общественного питания», 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: Османова Ю.В., канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

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
_____ Кощавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)
Протокол от "24" 02 2026 года № 7

ОДОБРЕНО
Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от "25" 03 2026 года № 8
Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

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

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

“_____”_____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.02.01 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалаврита
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс:	очная форма, 3 курс заочная форма обучения, 4,5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными Возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Современные технологии продукции общественного питания», 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: Османова Ю.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
_____ Кощавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)
Протокол от "24" 02 2026 года № 7

ОДОБРЕНО
Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от "25" 03 2026 года № 8
Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Османова Ю.В., 2026 год
© Федеральное государственное 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 форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 6</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)
Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Б1.В.ДВ.02.01</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки (специальность)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей – 2</td><td rowspan="5">Профиль</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 4</td><td>3-й</td><td>4,5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 216</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>5,6-й</td><td>8,9-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="14">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3;
самостоятельной работы обучающегося – 3,3</td><td rowspan="14">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>16/32час.</td><td>6/6час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>___час.</td><td>___час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>30/16 час.</td><td>4/6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>60,95/29час.</td><td>94,85/84,7час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания</td></tr>
<tr><td>2ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>Зачет / экзамен</td><td>Экзамен/ Экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 46:60,95/48:29

для заочной формы обучения – 10:94,85/12:84,7

2.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: расширение и углубление у студентов знаний современного состояния и перспектив развития основных направлений и методических подходов в технологии современных продуктов питания; освоения студентами теоретических, практических навыков и реализации их при конструировании новых современных продуктов питания; изучения методологии применения новейших достижений техники и технологии современных продуктов питания в своей научно-исследовательской деятельности; ознакомления с технологиями продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания; изучения методологии разработки ассортимента продукции питания различного назначения, организации и реализации ее выработки в производственных условиях.

Задачи дисциплины:

- ознакомление с основными направлениями и методическими подходами в технологии современных продуктов питания;
- изучение классификации современных продуктов питания и оборудования;
- совершенствование существующих современных пищевых продуктов на основе последних достижений науки и техники;
- обучение умению поиска, разработки путей повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Современные технологии продукции общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин: Б1.О.24 «Физико-химические основы технологии продуктов питания».

Изучается параллельно с Б1.О.22 «Технология продукции общественного питания», Б1.В.ДВ.08.01 «Общие технологии пищевых производств».

Является основополагающей для изучения дисциплин:

«Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Диетология и диетотерапия», Научно-исследовательская работа студента (НИР) .

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*
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-3ПК-1 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4ПК-1 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате изучения дисциплины «Современные технологии продукции общественного питания» обучающийся должен:

знать: основные направления и методические подходы к конструированию современных продуктов питания; новейшие достижения техники и технологии в области современных продуктов питания; разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания; ассортимент продукции питания различного назначения, организацию ее выработки в производственных условиях; классификацию современных продуктов питания; методологические основы оценки эффективности современных продуктов питания.

уметь: применять новейшие достижения техники и технологии в области современных продуктов питания в своей научно-исследовательской деятельности; самостоятельно с применением современных компьютерных технологий анализировать, обобщать, систематизировать и критически оценивать результаты исследований; быть способным к профессиональной адаптации обучения новым технологиям, отвечать за качество выполняемых работ и научную достоверность результатов; генерировать новые идеи, выявлять фундаментальные проблемы и формулировать задачи и определять пути исследования.

владеть: практическими навыками, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания; разработки ассортимента продукции питания различного назначения, организации ее выработки в производственных условиях; разработки рационов питания различных групп населения, подбора продуктов в соответствии с требованиями; расчета пищевой и биологической ценности блюд и продуктов.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1 Современные инновационные технологии в общественном питании

Смысловой модуль 1. Теоретические аспекты современной деятельности в ОП.

Тема №1. Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций.

Тема №2. Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций.

Тема №3. Современные инновационные технологии в общественном питании.

Смысловой модуль 2. Современные технологии производства продукции ОП.

Тема №4. Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции: вакуумное маринование Cook-vac, искусственное вспенивание, пакоджетинг, экструзия идр. Современное технологическое оборудование.

Тема №5. Инновации в термической обработки: стефан-гриль, сублимационная сушка, технология Sous-vide, термомиксинг, аромодистиляция, ФудПейринг, «пищевые пластыри», 3-D принтера.

Тема №6. Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация, сферификация, желирование, карбонизация, вакуумная дистилляция.

Тема №7. Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья, блюд из крупы фонио, капустой кале, киноа (рисовой лебеды), кленового сиропа, орехового молока. Современные технологии Рамен Бургеров, кронатов, донатов, Pizza Hut, пуш-кейков, гофров.

Модуль 2 Современные направления и тренды в общественном питании

Смысловой модуль 1. Современные направления деятельности предприятий питания.
Тема №8. Понятие и внедрение нейминга.
Тема №9. Современные технологии приготовления блюд по группам.
Тема №10. Современные технологии оформления продукции ОП.
Тема №11. Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы.

Смысловой модуль 2. Современные тенденции в технологическом процессе производства продуктов питания.
Тема №12. Современный гастрономический подход в питании.
Тема №13. Гастрономические тренды в ресторанном би знесе.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1 Современные инновационные технологии в общественном питании												
Смысловой модуль 1. Теоретические аспекты современной деятельности в ОП												
Тема №1. Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций.	14	2		4	8		14,5	0,5			14	
Тема №2. Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций.	14	2		4	8		14,5	0,5			14	
Тема №3. Современные инновационные технологии в общественном питании.	14	2		4	8		15	1			14	
Итого по смысловому модулю 1	**42**	**6**		**12**	**24**		**44**	**2**			**42**	
Смысловой модуль 2. Современные технологии производства продукции ОП												
Тема №4. Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции: вакуумное маринование Cook-vac, искусственное вспенивание, пакоджетинг, экструзия идр. Современное технологическое оборудование.	14	2		4	8		16	1		1	14	
Тема №5. Инновации в термической обработки: стефан-гриль, сублимационная сушка, технология Sous-vide, термомиксинг, аромодистиляция, ФудПейринг, «пищевые пластыри», 3-D принтера.	14	2		4	8		16	1		1	14	
Тема №6. Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация,	14	2		4	8		16	1		1	14	

сферификация, желирование, карбонизация, вакуумная дистилляция.												
Тема №7. Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья, блюд из крупы фонио, капустой кале, киноа (рисовой лебеды), кленового сиропа, орехового молока.Современные технологии Рамен Бургеров, кронатов, донатов, Pizza Hut, пуш-кейков, гофров.	22,95	4		6	12,95		12,85	1		1	10,85	
Итого по смысловому модулю 2	**106,95**	**8**		**18**	**36,95**		**60,85**	**4**		**4**	**52,85**	
Каттэк	**0,25**					**0,25**	**0,25**					**0,25**
Контроль							**2**					**2**
КЭ												
Катт	**0,8**					**0,8**	**0,9**					**0,9**
Всего часов 1 модуль	**108**	**16**		**30**	**60,95**	**1,05**	**108**	**6**		**4**	**94,85**	**3,15**
Модуль 2 Современные направления и тренды в общественном питании												
Смысловой модуль 1. Современные направления деятельности предприятий питания												
Тема №8. Понятие и внедрение нейминга.	9	4		1	4		16	1		1	14	
Тема №9. Современные технологии приготовления блюд по группам	18	8		6	4		16	1		1	14	
Тема №10. Современные технологии оформления продукции ОП.	18	8		6	4		16	1		1	14	
Тема №11. Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы.	9	4		1	4		16	1		1	14	
Итого по смысловому модулю 1	**54**	**24**		**14**	**16**		**64**	**4**		**4**	**56**	
Смысловой модуль 2. Современные тенденции в технологическом процессе производства продуктов питания												
Тема №12. Организация питания в стиле hi-tech. Современный гастрономический подход в организации питания.	9	4		1	4		16	1		1	14	

Тема №13.Гастрономические тренды в ресторанном бизнесе.	16	4		1	11		16,7	1		1	14,7	
Итого по смысловому модулю 2	**25**	**8**		**2**	**15**		**32,7**	**2**		**4**	**28,7**	
Каттэк	**0,4**					**0,4**	**0,4**					**0,4**
Контроль	**27**					**27**	**8**					**8**
КЭ	**2**					**2**	**2**					**2**
СРэк												
Катт	**1,6**					**1,6**	**0,9**					**0,9**
Всего часов 2 модуль	**108**	**32**		**16**	**29**	**31**	**108**	**6**		**6**	**84,7**	**11,3**
Всего часов:	**216**	**48**		**46**	**89,95**	**32,05**	**216**	**12**		**10**	**179,55**	**14,45**

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 – не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
Всего:			

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций.	4	-
2	Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций.	4	-
3	Современные инновационные технологии в общественном питании.	4	-
4	Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции: вакуумное маринование Cook-vac, искусственное вспенивание, пакоджетинг, экструзия идр. Современное технологическое оборудование.	4	1
5	Инновации в термической обработки: стефан-гриль, сублимационная сушка, технология Sous-vide, термомиксинг, аромодистиляция, ФудПейринг, «пищевые пластыри», 3-D	4	1

	принтера.		
6	Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация, сферификация, желирование, карбонизация, вакуумная дистилляция.	4	1
7	Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья, Le Whaf, с KFC, блюд из крупы фонио, капустой кале, киноа (рисовой лебеды), кленового сиропа, орехового молока.Современные технологии Рамен Бургеров, кронатов, донатов, Pizza Hut, пуш-кейков, гофров.	6	1
8	Понятие и внедрение нейминга.	1	1
9	Современные технологии приготовления блюд по группам	6	1
10	Современные технологии оформления продукции ОП.	6	1
11	Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы.	1	1
12	Организация питания в стиле hi-tech. Современный гастрономический подход в организации питания.	1	1
13	Гастрономические тренды в ресторанном бизнесе.	1	1
	Всего:	**46**	**10**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций.	8	14
2	Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций.	8	14
3	Современные инновационные технологии в общественном питании.	8	14
4	Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции: вакуумное маринование Cook-vac, искусственное вспенивание, пакоджетинг, экструзия идр. Современное технологическое оборудование.	8	14
5	Инновации в термической обработки: стефан-гриль, сублимационная сушка, технология Sous-vide, термомиксинг, аромодистиляция, ФудПейринг, «пищевые пластыри», 3-D принтера.	8	14
6	Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация, сферификация, желирование, карбонизация, вакуумная дистилляция.	8	14
7	Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья, Le Whaf, с KFC, блюд из крупы фонио, капустой кале, киноа (рисовой лебеды), кленового сиропа, орехового молока.Современные технологии Рамен	12,95	10,85

	Бургеров, кронатов, донатов, Pizza Hut, пуш-кейков, гофров.		
8	Понятие и внедрение нейминга.	4	14
9	Современные технологии приготовления блюд по группам.	4	14
10	Современные технологии оформления продукции ОП.	4	14
11	Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы.	4	14
12	Организация питания в стиле hi-tech. Современный гастрономический подход в организации питания	4	14
13	Гастрономические тренды в ресторанном бизнесе.	11	28,7
	Всего:	**89,95**	**179,55**

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;
- 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. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по 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:		
- текущий модульный контроль	40	40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - контрольная работа	40	40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Текущий контроль успеваемости предусматривает выполнение следующих видов работ: выполнение лабораторных работ, выполнение контрольных тестовых работ, а также самостоятельной работы – доклады, рефераты.

Вопросы для подготовки к экзамену:

1 Концепция государственной политики в области питания.
2 Сущность инновационной деятельности и инновационного процесса.
3 Общая характеристика инновационного процесса: его этапы, основные понятия и классификация инноваций.
4 Классификация и характеристика инновационной деятельности в общественном питании.
5 Особенности новейших форматов обслуживания и систем расчёта в общественном питании.
6 Характеристика нутригеномики, как составляющей инновационного процесса в ресторанном бизнесе.
7 Категории новых продуктов и их характеристика.
8 Концепция функционального питания. Функциональные ингредиенты и продукты.
9 Современные направления разработки технологий функциональных продуктов.
10 Алгоритм разработки инновационного продукта питания.
11 Характеристика технологии CapCold, как составляющей инновационного процесса в ресторанном бизнесе.
12 Особенности молекулярной кухни.
13 Принципы молекулярной технологии. Молекулярные блюда и изделия.
14 Характеристика молекулярных технологий.
15 Апитехнологии в общественном питании.
16 Характеристика апипродуктов и апитехнологий, как составляющей инновационного процесса в ресторанном бизнесе.
17 Концепция антиэйджинга.

18 Характеристика антиэйджинга, как составляющей инновационного процесса в ресторанно-гостиничном бизнесе.
19 Понятие нейминга как составляющей имиджа предприятия ОП.
20 Классификация и характеристика ресторанного нейминга.
21 Новые виды меню, их стиль и оформление как элемент дизайна заведения.
22 Характеристика инновационных видов меню.
23 Технологический процесс производства сладких блюд с использованием процесса сферификации в разных средах.
24 Технологический процесс производства первых блюд с использованием процесса желификации.
25 Современные технологии разработки блюд из мяса с использованием вспенивания.
26 Технологический процесс производства вторых блюд из рыбы с использованием процесса Sous-vide.
27 Современные технологии разработки вторых блюд из мяса с использованием элементов кухни «фьюжн».
28 Анализ ассортимента и технологии производства современных соусов с использованием процесса эмульсификации.
29 Технологические принципы производства современных технологий первых блюд с использованием технологии заморозки.
30 Технологические принципы производства современных технологий супов-кремов.
31 Технологические принципы приготовления современных соусов с загустителями.
32 Технологические аспекты производства современных технологий блюд из макаронных изделий с заданными свойствами.
33 Технологические аспекты производства современных технологий салатов использованием капусты кале.
34 Технологические аспекты производства мороженого с использованием нетрадиционных гидробионтов.
35 Технологические аспекты производства современных технологий блюд из мяса птицы с KFC.
36 Современные технологии разработки вторых блюд с использованием нового белоксодержащего сырья.
37 Современные технологии разработки блюд из мяса говядины с использованием нетрадиционного растительного сырья.
38 Современные технологии производства блюд из новых видов гидробионтов.
39 Анализ ассортимента и технологий производства инновационных блюд с использованием ФудПейринга.
40 Анализ ассортимента и современных технологий производства блюд десертов фламбэ.
41 Анализ ассортимента и современных технологий производства Рамен Бургеров.
42 Анализ ассортимента и современных технологий производства кронатов.
43 Анализ ассортимента и современных технологий производства донатов.
44 Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием мозга-почки с KFC.
45 Технологические аспекты производства современной технологии пиццы-пирога от Pizza Hut.
46 Технологические аспекты производства современных технологий бутербродов с 9-ю вкусами.
47 Анализ ассортимента и современных технологий производства глазированных пончиков-сэндвичей.
48 Современные технологии производства блюд из голубей.
49 Современные технологии производства блюд из каймановой черепахи.

50 Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием крови убойных животных.
51 Технологические аспекты производства современных технологий блюд из картофеля с плесенью.
52 Современные технологии производства смузи.
53 Технологические аспекты производства современных технологий пуш-кейков.
54 Технологические аспекты производства современных технологий гофров.
55 Технологические аспекты производства современных технологий блюд из крупы фонио.
56 Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием кленового сиропа.
57 Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием орехового молока.
58 Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием киноа (рисовой лебеды).
59 Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием полбы (вид пшеницы).
60 Инновационные технологии в питании с использованием «пищевых пластырей».
61 Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием 3-D принтера.
62 Современные рестораны «Звезды Мишлена». Критерии отбора. Новые стандарты.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу							**Максимальная сумма баллов**
V семестр							**Сумма, балл**
Смысловой модуль №1			**Смысловой модуль №2**				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	100
10	20	10	15	15	15	15	

Т1, Т2, Т3 – темы смыслового модуля №1;
Т4, Т5... Т7 – темы смыслового модуля №2.

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль №3			**Смысловой модуль №4**			**Итого текущий контроль, балл**	**Итоговый контроль (экзамен), балл**	**Сумма, балл**
VIсеместр								
Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13			
5	5	5	5	5	15	40	60	100

Т8, Т9…Т11 – темы смыслового модуля №3;
Т12,Т613– темы смыслового модуля №4.

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 [Текст]: 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.

1. Пономарев, В.Я. Современные технологии переработки мясного сырья [Текст]: 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. Богданова Е.В. Современные технологии продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Текст]: 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. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Текст]: 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. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Текст]: 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. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: 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. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: 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. 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 [Текст]: 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. Пономарев, В.Я. Современные технологии переработки мясного сырья [Текст]: 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.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Молекулярная кухня. - Режим доступа: http://www.rproject.ru
2. Молекулярная кулинария – высокие технологии на кухне - Режим доступа: http://www.kedem.ru/schoolcook/basis/20090316-molcookery/
3. Инновационные технологии на кухне. - Режим доступа: http://www.slideshare.net/pitportal/5-455607
4. Инновационные технологии Kuhne-GROUP. - Режим доступа: http://www.kuhne-group.ru/KUHNE/innovation.html
5. Новые технологии на нашей кухне. - Режим доступа: http://www.zavtraka.net/arts/art269.html
6. Сайт о бизнесе – Режим доступа: http://kommersant.uz/
7. Электронныйжурнал FOOD ENGINEERING & INGREDIENTS // A fresh perspective: looking at the shelf life of packaged food//htpp: www.fei-online.com. Дата выпуска 24.09.2009.
8. Электронныйжурнал FOOD ENGINEERING & INGREDIENTS // Recent developments in high pressure processing //htpp: www.fei-online.com. Дата выпуска 19.04.2011.
9. Электронныйжурнал FOOD ENGINEERING & INGREDIENTS // Live long and prosper – shelf life extension solutions for the child food sector //htpp: www.fei-online.com. Дата выпуска 05.12.2011.
10. http://www.n-line.ru
11. http://www.dcnorris.com
12. http://www.gastrotara.ru
13. http://www.pitportal.ru

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ООП бакалавриат перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой (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 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 быстрозамороженной продукции», 13.06-30.06.17гг., Договор № 217/л от 08.06.2017 г.
				Стажировка без отрыва в ГОУ ВПО "ДонНТУ" (Донецк) «Программа обучения в сфере электронного обучения и дистанционных образовательных технологий». 11.04-16.05.18гг. Сертификат №0047/18
				Стажировка без отрыва в ГОУ ВПО "ДонНТУ" (Донецк) «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)». 14-15.02.19г. Сертификат №0348

				Филиал ФГБОУВО "Ухтинский государственный технический университет", Усинск ПК в ведущих российских и зарубежных вузах 22ч. «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельностной основе. Модуль: интернет-технологии в организации проектно-исследовательской деятельности студентов " Удостоверение о ПК 110400003926, 04.03.2019 (вне плана)"
				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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.01 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Трудоемкость дисциплины: 6 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: основные направления и методические подходы к конструированию современных продуктов питания; новейшие достижения техники и технологии в области современных продуктов питания; разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания; ассортимент продукции питания различного назначения, организацию ее выработки в производственных условиях; классификацию современных продуктов питания; методологические основы оценки эффективности современных продуктов питания.

уметь: применять новейшие достижения техники и технологии в области современных продуктов питания в своей научно-исследовательской деятельности; самостоятельно с применением современных компьютерных технологий анализировать, обобщать, систематизировать и критически оценивать результаты исследований; быть способным к профессиональной адаптации обучения новым технологиям, отвечать за качество выполняемых работ и научную достоверность результатов; генерировать новые идеи, выявлять фундаментальные проблемы и формулировать задачи и определять пути исследования.

владеть: практическими навыками, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания; разработки ассортимента продукции питания различного назначения, организации ее выработки в производственных условиях; разработки рационов питания различных групп населения, подбора продуктов в соответствии с требованиями; расчета пищевой и биологической ценности блюд и продуктов.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-3ПК-1 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4ПК-1 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Наименование смысловых модулей и тем дисциплины:

Модуль 1 Современные инновационные технологии в общественном питании

Смысловой модуль 1. Теоретические аспекты современной деятельности в ОП.

Тема №1. Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций.

Тема №2. Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций.

Тема №3. Современные инновационные технологии в общественном питании.

Смысловой модуль 2. Современные технологии производства продукции ОП.
Тема №4. Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции: вакуумное маринование Cook-vac, искусственное вспенивание, пакоджетинг, экструзия идр. Современное технологическое оборудование.
Тема №5. Инновации в термической обработки: стефан-гриль, сублимационная сушка, технология Sous-vide, термомиксинг, аромодистиляция, ФудПейринг, «пищевые пластыри», 3-D принтера.
Тема №6. Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация, сферификация, желирование, карбонизация, вакуумная дистилляция.
Тема №7. Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья, блюд из крупы фонио, капустой кале, киноа (рисовой лебеды), кленового сиропа, орехового молока. Современные технологии Рамен Бургеров, кронатов, донатов, Pizza Hut, пуш-кейков, гофров.

Модуль 2 Современные направления и тренды в общественном питании
Смысловой модуль 1. Современные направления деятельности предприятий питания.
Тема №8. Понятие и внедрение нейминга.
Тема №9. Современные технологии приготовления блюд по группам.
Тема №10. Современные технологии оформления продукции ОП.
Тема №11. Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы.
Смысловой модуль 2. Современные тенденции в технологическом процессе производства продуктов питания.
Тема №12. Современный гастрономический подход в питании.
Тема №13. Гастрономические тренды в ресторанном би знесе.

Форма промежуточной аттестации: _____зачет, экзамен____
(зачет, экзамен)
Форма промежуточной аттестации: _____зачет, экзамен____
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Османова Ю.В., канд. техн. наук, доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)

Зав. кафедрой технологии и организации
производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
Антошина К.А., д-р.экон.наук., доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)