Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 13.11.2026 09:38:29
Уникальный программный ключ:
b066544bae1ee[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 КОРШУНОВОЙ А.Ф.

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«28» 02 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

(шифр, название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (код, наименование)
Профиль	Технология мучных и кондитерских изделий (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 3 курс заочная форма, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной *дисциплины «Технология продуктов питания» для обучающихся направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий), разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:*
- в 2024 г. – для очной формы обучения;
- в 2024 г. – для заочной формы обучения.

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

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

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

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ Кощавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «26» 02 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «28» 02 2024 года № 7

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

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

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная / очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц - 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Факультативные дисциплины ФТД.01</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="3">Профиль

Технология мучных и кондитерских изделий</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 3</td><td>3-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="14">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3/3
самостоятельной работы обучающегося – 6</td><td rowspan="14">Программа высшего образования программа бакалавриата</td><td>6-й</td><td>6-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>34 час.</td><td>8 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>36 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>35,95 час.</td><td>90,55 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 – 70/35,95

для заочной формы обучения – 16/90,55

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

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

изучить нормативную документацию, дать оценку технологическим процессам производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции с точки зрения возможности обеспечения их высокого качества; научно обосновать выбор параметров и хода технологических процессов производства продукции.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина ФТД.01 Технология продуктов питания относится к обязательной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Изложение курса основывается на знаниях, полученных при изучении следующих дисциплин: Физико-химические основы технологии продуктов питания, Оборудование предприятий общественного питания, Санитария и гигиена.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются: изучение лабораторных и производственных методов анализа для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания.

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК - 8. Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем	ИДК-1$_{ПК-8}$ Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2$_{ПК-8}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3$_{ПК-8}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности

В результате изучения учебной 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 и животного происхождения.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1.

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

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

Тема. 2. Технология универсальных полуфабрикатов разной степени готовности.

Смысловой модуль 2. Технология производства супов и соусов.

Тема 3. Технологические принципы приготовления супов. Полуфабрикаты для первых блюд.

Тема 4. Общая характеристика и классификация соусов. Полуфабрикаты для соусов.

Тема 5. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков.

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

Тема 6. Технологические аспекты приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ 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	инд	СРС[5]		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	12	13
МОДУЛЬ 1.												
Смысловой модуль 1. Технологические принципы создания и производства кулинарной продукции.												
Тема 1. Предмет и задачи модуля. Технологические принципы создания кулинарной продукции.	6	2		2		2	19	2		2		15
Тема 2. Технология производства унив.п/ф разной степени	10	4		4		2	15					15
Итого по смысловому модулю 1	16	6		6		4	34	2		2		30
Смысловой модуль 2. Технология производства супов и соусов												
Тема 3. Технологические принципы приготовления супов. Полуфабрикаты для первых блюд.	36	8		8		10	28	2		2		24
Тема 4. Общая характеристика и классификация соусов. Полуфабрикаты для соусов.	17	8		8		10	28	2		2		24
Тема 5. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков	14	6		6		5	24					24
Итого по смысловому модулю 2	67	16		16		25	80	4		40		72
Смысловой модуль 3. Технология производства вторых блюд и кулинарных изделий на основе продуктов растительного происхождения												
Тема 6. Технологические аспекты приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий	20,95	6		8		6,95	15,45	2		2		11,45
Итого по смысловому модулю 3	20,95	6		8		6,9	15,45	2		2		11,45
Катт												
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк												
Контрольная												
Всего часов по 1 модулю	108	34		36		35,9	108	8		8		90,55

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные задания;
5. СРС – самостоятельная работа;
6. ИНИР – индивидуальная научно-исследовательская работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

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

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/ очно-заочная форма
	Модуль 1.		
1	Предмет и задачи модуля. Технологические принципы создания и производства кулинарной продукции	2	2
2	Технологические принципы приготовления универсальных полуфабрикатов разной степени готовности	4	-
3	Технологические принципы приготовления супов, классификация супов.	8	2
4	Общая характеристика и классификация соусов, полуфабрикаты для соусов.	8	2
5	Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков	6	-
6	Технологические аспекты приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий	8	2
	Всего	36	8

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/ очно-заочная форма
	Модуль 1.		
1	Особенности технологии и характеристика бульонов по совокупным свойствам. Анализ точек риска в процессе производства бульонов	2	15
2	Производство овощных и мучных пассеровок	2	15
3	Физико-химическая сущность процессов, которые влияют на качество бульонов, мучных и овощных пассеровок	10	24
4	Условия и сроки хранения универсальных полуфабрикатов (бульонов, пассеровок, отваров и др.)	10	24
5	Виды деффектов супов и методы их устранения	5	24

6	Виды деффектов и методы его исправления на разных этапах технологического процесса приготовления соусов	6,95	11,45
	Всего	35,95	90,55

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

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
   - в печатной форме увеличенным шрифтом;
   - в форме электронного документа;
   - в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа;
   - в форме аудиофайла.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Темы к контрольным работам

Задание:

1. Современные технологии приготовления изделий из вторичного молочного сырья.
2. Современные технологии приготовления хлебобулочных изделий.
3. Теоретическое обоснование технологии блюд, которые разрабатываются.
4. Определение и обоснование технологических режимов приготовления блюда.
5. Определение влияния технологических факторов на структурно-механические показатели систем.
6. Определение влияния технологических факторов на качество пищевых систем.
7. Определение параметров хранения на показатели качества блюд и изделий.
8. Анализ комплекса физико-химических и коллоидных изменений, происходящих при приготовлении тыквы в маринаде.
9. Анализ комплекса физико-химических и коллоидных изменений, происходящих при приготовлении баклажан, тушеных с помидорами.
10. Анализ комплекса физико-химических и коллоидных изменений, происходящих при приготовлении помидор, фаршированных грибами.
11. Анализ комплекса физико-химических и коллоидных изменений, происходящих при приготовлении икры кабачковой.
12. Анализ комплекса физико-химических и коллоидных изменений, происходящих при приготовлении кабачков, фаршированных овощами.
13. Желирующие вещества для сладких блюд.
14. Технология самбука яблочного.
15. Гарниры и соусы к блюдам. Особенности оформления и подачи.
16. Схема приготовления соуса красного основного и ассортимент его производных.
17. Технология десерта «Яблоки в тесте».
18. Горячие сладкие блюда.
19. Соусы и гарниры для порционных жареных блюд из свинины и баранины. Особенности подачи.
20. Холодные закуски.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: ТМК №1 (индивидуальная самостоятельная работа)	20	20
ТМК№2	50	50

ТМК№3	30	30
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- тестирование	10	10
ТМК №1	20	20
ТМК №2	40	40
ТМК №3	10	10
- контрольная работа	20	20
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы к экзамену

1 Определение и классификация фальсификаций пищевых продуктов
2 Принципы использования декорированных элементов.
3 Принципы составления композиции на блюде.
4 Гидромеханические способы обработки продуктов
5 Холодные яично-масляные соусы
6 Овощи фаршированные.
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 Шарлотка с яблоками
19 Особенности приготовления тушеных блюд в горшочках и в сотейниках
20 Ассортимент и технология холодных супов
21 Холодные закуски из мяса и птицы
22 Технология киселей фруктово-ягодных
23 Способы получения корочки при запекании. Причины образования вкуса и аромата запеченных блюд
24 Гарниры и соусы к запеченным блюдам, особенности подачи.
25 Принципиальная схема приготовления супа-пюре.
26 Ассортимент и технология икры из кабачков, свеклы.
27 Способы подачи мороженого.
28 Принципиальная схема приготовления прозрачных бульонов.
29 Ассортимент блюд из фаршированных овощей.

30 Кремы и особенности их подачи.
31 Желирующие вещества для сладких блюд
32 Принципиальная схема приготовления рассольников.
33 Виды бутербродов и их подача.
34 Фрукты и ягоды в сиропе.
35 Принципиальная схема приготовления борщей.
36 Ассортимент блюд из яиц.
37 Подача свежих плодов и ягод.
38 Способы подготовки свеклы для борща.
39 Ассортимент блюд из творога.
40 Общие правила приготовления заправочных супов.
41 Ассортимент блюд из макаронных изделий.
42 Универсальные п/ф для первых блюд.
43 Ассортимент блюд из бобовых.
44 Паштет из печени.
45 Механическая обработка клубнеплодов и полуфабрикаты из них;
46 Ассортимент и технология блюд из отварных и припущенных клубнеплодов;
47 Физико-химические изменения при варке картофеля.
48 Вспомогательные приемы тепловой обработки.
49 Виды загустителей для соусов.
50 Технологические аспекты производства блюд из капустных овощей:
51 Ассортимент и технология блюд из капустных овощей;
52 Физико-химические изменения белокочанной капусты при тушении.
53 Технология бульонов для I блюд.
54 Технология крупеника и пудингов из круп.
55 Технологические аспекты производства блюд из грибов:
56 Обработка грибов и ассортимент п/ф из них;
57 Ассортимент и технология блюд из грибов, использование грибов в технологиях;
58 Сущность процесса производства грибного бульона.
59 Приемы тепловой обработки продуктов.
60 Факторы, определяющие качество соусов с загустителями.
61 Технологические аспекты производства блюд из круп:
62 Подготовка круп к тепловой обработке;
63 Физико-химические изменения круп при варке каш;
64 Ассортимент и технология блюд из круп.
65 Комбинированные способы тепловой обработки.
66 Факторы, определяющие качество эмульсионных соусов .
67 Способы приготовления салатов.
68 Технология самбука яблочного.
69 Технология десерта «Яблоки в тесте».
70 Горячие сладкие блюда.
71 Понятие качества ресторанного хозяйства (свойства продукции, показатели качества, контроль качества).
72 Государственный (вневедомственный) контроль.
Органы государственного контроля.
73 Факторы качества.
74 Внутрисистемный (ведомственный) контроль. Понятие непрерывного и избирательного контроля.
75 Номенклатура органолептических показателей качества, их связь с другими показателями.
76 Основные производственные правила оформления блюд
77 Физико-химические показатели, которые регулируются для кулинарной продукции.

78 Основные технологические правила оформления блюд.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						Сумма, балл
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2			Смысловой модуль 3	
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	100
10	10	15	15	20	30	

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

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Коршунова, А. Ф. Характеристика нерыбных морепродуктов и производство блюд из них [Текст] : учеб. пособие / А. Ф. Коршунова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2016 .

2. Коршунова, А. Ф. Технология соусов [Текст] : рекоменд. учеб.-метод. советом ДонНУЭТ : учеб. пособие [для студентов направления подгот. 6.051701 "Пищевые технологии и инженерия"] / А. Ф. Коршунова, А. В. Слащева . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2014 . ─ 108 с.
3. Коршунова, А. Ф. Основы кулинарного мастерства [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / А. Ф. Коршунова, Л. В. Черный-Швец ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии и организации производства продуктов питания . ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2018 .

Дополнительная

1. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2018.— 208 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

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.

7. Book on 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.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессио-нальном образовании*
Кравченко Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее, технология питания, инженер-технолог, диплом кандидата наук ДК №023079	1. Удостоверение о повышении квалификации № 612400025780 от 14.09.2022 г., «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет ", Ростов-на-Дону. 2. Справка о прохождении стажировки № 152/2 от 17.11.2022 г., «Изучение организации и технологии профессиональной деятельности», 72 часа, ООО "Донецкий комбинат замороженных продуктов", Макеевка. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 771802830005 от 27.05.2022., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, г.Москва. 4. Удостоверение о повышении квалификации № 612400037087 от 19.09.2023 г., «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнологии», 36 часов, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет ", Ростов-на-Дону.