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
(подпись)
«__11__» ____03____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.16 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Образовательная программа высшего образования: программа бакалавриата

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(шифр и название направления подготовки)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса
(название института, факультета)

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 3 курс

заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Технология 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: Кравченко Наталья Викторовна, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «24» 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)

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)

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

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная / очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц - 7</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Б.1.В.16
Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей - 2</td><td rowspan="4">Профиль</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 6</td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 252</td><td>5,6-й</td><td>7,8-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="12">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3/3
самостоятельной работы обучающегося – 6</td><td rowspan="12">Программа высшего образования программа бакалавриата</td><td>48 час.</td><td>14 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>64 час.</td><td>14 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>час.</td><td>час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>75,8 час.</td><td>197,1 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>6 ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Экзамен</td><td>Экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 112/75,8

для заочной формы обучения – 28/197,1

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

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

Задачи дисциплины:

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

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина Б.1.В.16. Технология продукции общественного питания относится к обязательной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Изложение курса основывается на знаниях, полученных при изучении следующих дисциплин: Физико-химические основы технологии продуктов питания, Оборудование предприятий общественного питания, Санитария и гигиена, Основы кулинарного мастерства.

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.

Дисциплина Технология продукции общественного питания является предшествующей для таких дисциплин, как: организация обслуживания на предприятиях питания, этнические кухни, диетология и диетотерапия, а также обеспечивает реализацию практики и подготовку научно-исследовательской работы для программы высшего образования «бакалавриат».

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-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания	ИДК-1$_{ПК-9}$ Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания. ИДК-2$_{ПК-9}$ Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта. ИДК-3$_{ПК-9}$ Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: основные понятия и определения, которые используются в технологии пищевых продуктов; технологические процессы производства полуфабрикатов из сырья животного и 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 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.

Модуль 2.

Смысловой модуль 1. Технология производства вторых блюд и кулинарных изделий яиц и творога.

Тема 7. Технологические принципы приготовления блюд из яиц.

Тема 8.Технологические принципы приготовления блюд из творога.

Смысловой модуль 2. Технология производства холодных блюд и закусок, вторых блюд и кулинарных изделий из мяса, птицы и рыбы.

Тема 9. Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Тема 10. Технологические принципы приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.

Тема 11. Технологические принципы приготовления блюд из птицы и дичи.

Тема 12. Технологические принципы приготовления блюд из рыбы и гидробионтов.

Смысловой модуль 3. Технология производства сладких блюд.

Тема 13. Технологические принципы приготовления сладких блюд.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная / очно-заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п	л	СР	Пр		л	п	л	СР	Пр
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.	18	8	8		2		19	2	2		15	
Тема 4. Общая характеристика и классификация соусов. Полуфабрикаты для соусов.	18	8	8		2		17	1	1		15	
Тема 5. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков	12	6	6				17	1	1		15	
Итого по смысловому модулю 2	48	16	1		4		53	4	4		45	
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	10	4	4		2		24,4	2	2		20,4	
Итого по смысловому модулю 3	10	4	4		2		24,4	2	2		20,	
Катт	3,6					3,6	3,2					3,2
СРэк							-					
ИК	1					1	1					1
КЭ	2					2	2					2
Каттэк	0,4					0,4	0,4					0,4
Контрольная	27					27	8					8
Всего часов по 1 модулю	**108**	**32**	**32**		**10**	**34**	**126**	**8**	**8**		**95,4**	**14,6**
МОДУЛЬ 2.												
Смысловой модуль 1. Технология производства вторых блюд и кулинарных изделий из яиц и творога												
Тема 7. Технологические принципы приготовления блюд из яиц	15	2	4		9		16	1	1		14	
Тема 8. Технологические принципы приготовления блюд из творога	15	2	4		9		14				14	
Итого по смысловому модулю 1	30	4	8		18		24	1	1		28	

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	л	СР	Пр		л	п	л	СР	Пр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	12	13
Смысловой модуль 2. Технология производства холодных блюд и закусок, вторых блюд и кулинарных изделий из мяса, птицы и рыбы												
Тема 9. Технология приготовления холодных блюд и закусок	15	2	4		9		16	1	1		14	
Тема 10. Технологические принципы приготовления блюд из мяса и мясопродуктов	21	4	8		9		16	1	1		14	
Тема 11. Технологические принципы приготовления блюд из птицы и дичи	15	2	4		9		16	1	1		14	
Тема 12. Технологические принципы приготовления блюд из рыбы и гидробионтов	15	2	4		9		16	1	1		14	
Итого по смысловому модулю 2	66	10	20		36		64	4	4		56	
Смысловой модуль 3. Технология производства сладких блюд												
Тема 13. Технологические принципы приготовления сладких	17,8	2	4		11,8		19,7	1	1		17,7	
Итого по смысловому модулю 3	17,8	2	4		11,8		19,7	1	1		17,7	
Катт	0,8					0,8	0,9					0,9
СРэк							-					
ИК	-						1					1
КЭ	2					2	2					2
Каттэк	0,4					0,4	0,4					0,4
Контрольная	27					27	8					8
Всего часов по 2 модулю	**144**	**16**	**32**		**65,8**	**3,3**	**126**	**2**	**2**		**101,7**	**12,3**
Всего часов	**252**	**48**	**64**		**75,8**	**37,3**	**252**	**14**	**14**		**197,1**	**26,9**

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
	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	1
5	Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков	6	1
6	Технологические аспекты приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий	4	2
	Модуль 2.		
7	Технологические принципы приготовления блюд из яиц	4	1
8	Технологические принципы приготовления блюд из творога	4	
9	Технология приготовления холодных блюд и закусок	4	1
10	Технологические принципы приготовления блюд из мяса и мясопродуктов	8	1
11	Технологические принципы приготовления блюд из птицы и дичи	4	1
12	Технологические принципы приготовления блюд из рыбы и гидробионтов	4	1
13	Технологические принципы приготовления сладких блюд	4	1
	Всего	32	14

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

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

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	2	15

	производства бульонов		
2	Производство овощных и мучных пассеровок	2	15
3	Физико-химическая сущность процессов, которые влияют на качество бульонов, мучных и овощных пассеровок	2	15
4	Условия и сроки хранения универсальных полуфабрикатов (бульонов, пассеровок, отваров и др.)	2	15
5	Виды деффектов супов и методы их устранения		15
6	Виды деффектов и методы его исправления на разных этапах технологического процесса приготовления соусов	2	20,4
	Модуль 2.		
7	Использование яиц и яйцепродуктов в технологиях блюд в ресторанном хозяйстве	9	14
8	Диагностика блюд и изделий из мягкого сыра	9	14
9	Технология холодных блюд и закусок	9	14
10	Производство продукции ресторанного хозяйства из рыбы и морепродуктов	9	14
11	Диагностика блюд из мяса и мясопродуктов в ресторанном хозяйстве	9	14
12	Производство продукции ресторанного хозяйства	9	14
13	Технология сладких блюд	11,8	17,7
	Всего	75,8	197,1

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

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

2) для глухих и слабослышащих:

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

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

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

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается

с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

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

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

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

1) для слепых и слабовидящих:
   - в печатной форме увеличенным шрифтом;
   - в форме электронного документа.
2) для глухих и слабослышащих:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа.
3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - собеседование (темы 1…13) - лабораторные работы - контрольная работа (текущий модульный контроль 1,2,3)	 1 3 4	 13 15 12
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - дискуссия, собеседование (темы 1…13) - контрольная работа	 2 14	 26 14
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы к экзамену

1 Механическая обработка ракообразных и моллюсков головоногих
2 Ассортимент и технология блюд из ракообразных и моллюсков

3 Физико-химические изменения при варке кальмаров
4 Гидромеханические способы обработки продуктов
5 Холодные яично-масляные соусы
6 Судак фаршированный.
7 Механическая обработка трепангов и морских водорослей, производство п/ф
8 Ассортимент и технология блюд из трепангов и водорослей
9 Физико-химические изменения водорослей при варке
10 Механические приемы обработки продуктов
11 Соусы на уксусе
12 Особенности приготовления салата-коктейля
13 Подготовка субпродуктов, их ассортимент
14 Физико-химическая сущность процесса размягчения языка при тепловой обработке
15 Ассортимент и технология блюд из печени, мозгов, почек. Способы подачи
16 Ассортимент и технология молочных супов
17 Горячие закуски
18 Шарлотка с яблоками
19 Ассортимент п/ф из мяса для тушения
20 Сущность процессов, протекающих в мясопродуктах при тушении и их влияние на качество блюд
21 Особенности приготовления тушеных блюд в горшочках и в сотейниках
22 Ассортимент и технология холодных супов
23 Холодные закуски из мяса и птицы
24 Технология киселей фруктово-ягодных
25 Особенности подготовки мяса для запекания
26 Способы получения корочки при запекании. Причины образования вкуса и аромата запеченных блюд
27 Гарниры и соусы к запеченным блюдам, особенности подачи.
28 Принципиальная схема приготовления супа-пюре.
29 Ассортимент и технология икры из кабачков, свеклы.
30 Способы подачи мороженого.
31 Подготовка мяса. Характеристика наполнителей для котлетной массы
32 Физико-химические процессы, протекающие при жарке котлет и их влияние на качество
33 Ассортимент блюд из котлетной мясной массы, гарниры и соусы к ним. Особенности оформления и подачи.
34 Принципиальная схема приготовления прозрачных бульонов.
35 Ассортимент блюд из фаршированных овощей.
36 Кремы и особенности их подачи.
37 Технологические аспекты производства блюд из мясной натуральной рубленой массы:
38 Ассортимент частей туш для рубленой натуральной массы, технология приготовления полуфабрикатов
39 Физико-химические изменения, протекающие при жарке рубленых мясных изделий
40 Ассортимент и технология блюд из рубленой натуральной мясной массы. Подбор гарниров, соусов, особенности подачи
41 Принципиальная схема приготовления солянок жидких
42 Блюда из соленой сельди
43 Желирующие вещества для сладких блюд
44 Характеристика мелкокусковых п/ф
45 Обоснование способа тепловой обработки для полуфабрикатов из различных

отрубов туши баранины

46 Ассортимент и технология блюд из мяса, нарезанного мелкими кусочками. Подбор гарниров и соусов. Особенности подачи.

47 Принципиальная схема приготовления рассольников.

48 Виды бутербродов и их подача.

49 Фрукты и ягоды в сиропе.

50 Технология подготовки п/ф из птицы целыми тушками, порционными и мелкими кусками для жарки;

51 Физико-химические процессы, протекающие при жарке цыплят- табака

52 Ассортимент и технология блюд из птицы целыми тушками, порционными кусками. Гарниры и соусы к ним, особенности подачи.

53 Принципиальная схема приготовления борщей.

54 Ассортимент блюд из яиц.

55 Подача свежих плодов и ягод.

56 Подготовка п/ф из пернатой дичи, способы заправки тушек дичи

57 Физико-химические изменения мяса перепелов при жарке.

58 Ассортимент и технология блюд из дичи. Гарниры и соусы к ним. Особенности оформления и подачи.

59 Способы подготовки свеклы для борща.

60 Ассортимент блюд из творога.

61 Жюльен из птицы.

62 Подготовка п/ф из рыбы для различных видов тепловой обработки

63 Способы жарки рыбопродуктов. Ассортимент блюд, подбор гарниров и соусов к ним;

64 Физико-химические изменения рыбы, определяющие изменение консистенции, вкуса, запаха.

65 Общие правила приготовления заправочных супов.

66 Ассортимент блюд из макаронных изделий.

67 Студень из мясопродуктов.

68 Особенности обработки рыб осетровых пород, полуфабрикаты для блюд и изделий

69 Ассортимент и технология блюд из осетровых рыб. Подбор гарниров и соусов;

70 Сущность физико-химических изменений рыбы при варке.

71 Универсальные п/ф для первых блюд.

72 Ассортимент блюд из бобовых.

73 Паштет из печени.

74 Механическая обработка клубнеплодов и полуфабрикаты из них;

75 Ассортимент и технология блюд из отварных и припущенных клубнеплодов;

76 Физико-химические изменения при варке картофеля.

77 Вспомогательные приемы тепловой обработки.

78 Виды загустителей для соусов.

79 Поросенок фаршированный.

80 Технологические аспекты производства блюд из капустных овощей:

81 Ассортимент и технология блюд из капустных овощей;

82 Физико-химические изменения белокочанной капусты при тушении.

83 Технология бульонов для I блюд.

84 Технология крупеника и пудингов из круп.

85 Курица «Галантин».

86 Технологические аспекты производства блюд из грибов:

87 Обработка грибов и ассортимент п/ф из них;

88 Ассортимент и технология блюд из грибов, использование грибов в технологиях;

89 Сущность процесса производства грибного бульона.

90 Приемы тепловой обработки продуктов.
91 Факторы, определяющие качество соусов с загустителями.
92 Рыба под маринадом.
93 Технологические аспекты производства блюд из круп:
94 Подготовка круп к тепловой обработке;
95 Физико-химические изменения круп при варке каш;
96 Ассортимент и технология блюд из круп.
97 Комбинированные способы тепловой обработки.
98 Факторы, определяющие качество эмульсионных соусов .
99 Способы подачи икры зернистой.
100 Технологические аспекты производства блюд из мяса говядины:
101 Характеристика частей туши говядины для варки. Правила варки мясопродуктов;
102 Физико-химические изменения мяса при варке;
103 Ассортимент и технология блюд из отварного мяса.
104 Характеристика п/ф для соусов.
105 Способы приготовления салатов.
106 Технология самбука яблочного.
107 Подготовка полуфабрикатов для жарки;
108 Сущность процесса образования корочки при жарке мяса;
109 Гарниры и соусы к блюдам. Особенности оформления и подачи.
110 Схема приготовления соуса красного основного и ассортимент его производных.
111 Холодные закуски из рыбы.
112 Технология десерта «Яблоки в тесте».
113 Технологические аспекты производства жареных порционных мясных блюд из говядины:
114 Соусы и гарниры для порционных мясных блюд из говядины. Особенности подачи.
115 Ассортимент и технология соусов на рыбном бульоне.
116 Холодные закуски из птицы.
117 Горячие сладкие блюда.
118 Технологические аспекты производства жареных блюд из свинины и баранины
119 Соусы и гарниры для порционных жареных блюд из свинины и баранины. Особенности подачи.
120 Горячие яично-масляные соусы.
121 Понятие качества ресторанного хозяйства (свойства продукции, показатели качества, контроль качества).
122 Государственный (вневедомственный) контроль.
Органы государственного контроля.
123 Факторы качества.
124 Внутрисистемный (ведомственный) контроль. Понятие непрерывного и избирательного контроля.
125 Номенклатура органолептических показателей качества, их связь с другими показателями.
126 Система контроля качества на предприятиях ресторанного хозяйства.
127 Номенклатура показателей пищевой и энергетической ценности пищевой продукции, их связь с другими показателями.
128 Организация входного контроля.
129 Номенклатура показателей безопасности кулинарной продукции, их связь с другими показателями.
130 Объекты и объем операционного контроля.
131 Общая характеристика действующей технологической документации на кулинарную продукцию.

132 Организация бригадной системы на предприятиях ресторанного хозяйства для повышения самоконтроля качества на предприятиях
133 Требования к составлению технологических карт.
134 Сущность анализа процессной диаграммы для определения контрольных точек операционного контроля
135 Современные аспекты маркировки пищевой продукции.
136 Организация бригадной системы на предприятиях ресторанного хозяйства для повышения самоконтроля качества на предприятиях.
137 Организация исходного (приемного) контроля.
138 Особенности применения качественного различительного метода Scoring.
139 Правила проведения бракеража булочных изделий.
140 Экспресс-методы определения качества сырья
141 Современные аспекты маркировки пищевой продукции.
142 Технология крупеника и пудингов из круп.
143 Нормативные принципы проведения органолептического контроля.
144 Тестирование цветоразличительной чувствительности дегустаторов.
145 Номенклатура органолептических показателей. Понятие степени и порога чувствительности
146 Тестирование органа обоняния дегустаторов.
147 Влияние внешних факторов на вкусовые и обонятельные чувства дегустаторов.
148 Тестирование вкусовой чувствительности дегустаторов.
149 Психофизиологические особенности восприятия цвета.
150 Тестирование тактильной чувствительности дегустаторов.
151 Психофизиологические особенности восприятия запаха.
152 Общие принципы проведения бракеража готовых блюд.
153 Психофизиологические особенности восприятия вкуса.
154 Организация бракеража в современных заведениях ресторанного хозяйства.
155 Методика определения нормы вложения сырья в пищевых продуктах. Психофизиологические особенности восприятия касательных чувств.
156 Правила проведения бракеража первых блюд.
157 Особенности применения метода преимущества и приемлемости сенсорного анализа
158 Правила проведения бракеража основных блюд, гарниров
159 Классификация и методики количественных различительных методов сенсорного анализа.
160 Правила проведения бракеража сладких блюд
161 Особенности применения качественного различительного метода индекса разведений.
162 Взаимосвязь результатов дегустационного и инструментального анализа
163 Понятие описательного метода сенсорного анализа
164 Инструментальные методы, которые заменяют органы чувств
165 Понятие бального метода сенсорного анализа.
166 Основные санитарно-гигиенические правила оформления блюд.
167 Классификация методов анализа свойств кулинарной продукции
168 Основные производственные правила оформления блюд
169 Физико-химические показатели, которые регулируются для кулинарной продукции.
170 Основные технологические правила оформления блюд.
171 ределение и классификация фальсификаций пищевых продуктов
172 Принципы использования декорированных элементов.
173 Принципы составления композиции на блюде.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Модуль 1.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						Итого текущий контроль, баллах	Итоговый контроль (экзамен), балл	Сумма, балл
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2			Смысловой модуль 3			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	40	60	100
5	5	5	5	5	15			

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

Модуль 2.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл							Итого текущий контроль, баллах	Итоговый контроль (экзамен), балл	Сумма, балл
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2				Смысловой модуль 3			
Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	40	60	100
5	5	5	5	5	5	10			

Т7 – Т8 - темы смыслового модуля 1
Т9 – Т12 - темы смыслового модуля 2
Т13 - темы смыслового модуля 3

Пример по выполнению курсового проекта (работы)

Пояснительная записка	Иллюстративная часть	Защита работы	Сумма в баллах
до 40 баллов	до 20 баллов	до 40 баллов	100

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Коршунова, А. Ф. Характеристика нерыбных морепродуктов и производство блюд из них [Текст] : учеб. пособие / А. Ф. Коршунова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2016 .
2. Коршунова, А. Ф. Технология соусов [Текст] : рекоменд. учеб.-метод. советом ДонНУЭТ : учеб. пособие [для студентов направления подгот. 6.051701 "Пищевые технологии и инженерия"] / А. Ф. Коршунова, А. В. Слащева . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2014 . ─ 108 с.
3. Коршунова, А. Ф. Основы кулинарного мастерства [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / А. Ф. Коршунова, Л. В. Черный-Швец ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии и организации производства продуктов питания . ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2018 .

Дополнительная

1. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2018.— 208 с.— 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 с.— 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 с.— 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 с.— 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 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67759.html.— ЭБС «IPRbooks».

Электронные ресурсы

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

2. Л.П. Ковальская - Технология пищевых производств [Электронный ресурс] – Режим доступа:http://zinref.ru/000_uchebniki/04200produkti/006_00_tehnologia_pishevih_proizvodstv_kovalskaia_1997/000.htm

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.
5. Национальная Электронная Библиотека.
6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.
7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.
8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». – Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.
9. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессио-нальном образовании*
Кравченко Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее, технология питания, инженер-технолог, диплом кандидата наук ДК №023079	1. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005434 от 18.11.2024 г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Донецк. 2. Удостоверение о повышении квалификации 313900002957 ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный университет», «Методология научно-исследовательских опытно-конструкторских разработок», 24 часа. 3. Удостоверение о повышении квалификации 01-30 ПК 00210 ФГБОУ ВО «КГТУ», «Методические аспекты новой модели высшего образования по направлению 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»», 18 часов. 4. Диплом о профессиональной переподготовке № 232426128870 от 03.12.2025 г., «Преподаватель биологии в условиях реализации ФГОС», квалификация Преподаватель биологии, 550 ч., г. Краснодар