Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 14:50:56
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

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) (инициалы, фамилия)

« 28 » 02. 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.01 ОСНОВЫ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА
(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: _____

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс,:

очная форма обучения	1 курс
заочная форма обучения	2 курс
очно-заочная форма обучения	-

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы кулинарного мастерства» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
*профилю*_____–_____,
разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:
- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения;
- в 20___ г. - для очно-заочной формы обучения.

Разработчик: Антонова В. А., профессор кафедры ТОППП им. Коршуновой А. Ф., д-р экон. наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
Протокол от «26 » 02 2024года № _14__

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

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

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

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

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

Дата «26» 02 2024 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом Университета
Протокол от «28» __02___ 2024 года № _7
–
Председатель_____ Л. В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

©Антонова В. А., 2024 г.
© ФГБОУ ВО «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 – 4</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Б1.В.ДВ.04.01, часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль
_____–_____
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 2</td><td>1-й</td><td>2_-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество

часов – 144</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>1-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3;
самостоятельной работы обучающегося – 3</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>18 час.</td><td>6 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 занятия</td></tr>
<tr><td>_36_час.</td><td>8час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>50 час.</td><td>115,7 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>2ТМК, КР</td><td>2ТМК, ДПР, КР</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Примечание. Для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/курсовой проект (КР/КП); для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/ курсовой проект (КР/КП).

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 54 / 50
для заочной формы обучения – 14 /115,7
для очно-заочной формы обучения – _____

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

получение комплекса знаний о технологических свойствах сырья, способах его обработки, ассортименте полуфабрикатов и их назначении, классификации рабочих мест в предприятиях питания, размещении и оснащении необходимым оборудованием, инвентарем, соблюдение санитарно-гигиенических условий производства и реализации полуфабрикатов и блюд, личной гигиены работников предприятия

Задачи учебной дисциплины:

− изучение приемов обработки и производства кулинарной продукции;

− изучение технологических свойств сырья;

− изучение характеристик технологического процесса производства полуфабрикатов;

− отработка ассортимента и ознакомление с назначением полуфабрикатов из основных видов сырья;

− ознакомление с санитарно-гигиеническими условиями производства и реализации полуфабрикатов, блюд;

− изучение нормативной документация по технологии приготовления продукции и обработки сырья на предприятии питания.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Основы кулинарного мастерства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Курс «Основы кулинарного мастерства» изучается параллельно со следующими дисциплинам: Б1.О.02 «Основы охраны труда».

Требования к «входным» знаниям, умениям и готовности обучающегося, необходимые при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин – удовлетворительное усвоение программ по указанным выше дисциплинам.

Теоретические дисциплины, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: Б1.О.22 «Технология продукции общественного питания», Б1.В.06 «Организация производства на предприятиях питания», Б1.В.02 «Этнические кухни», Б1.В.ДВ.03.01 «Современные технологии продукции общественного питания» или Б1.В.ДВ.03.02 «Конструирование продуктов питания», Б1.В.ДВ.05.01 «Технология мучных и кондитерских изделий» или Б1.В.ДВ.05.02 «Технология продуктов детского питания», Б1.В.ДВ.06.01 «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения» или Б1.В.ДВ.06.02 «Технология продуктов функционального назначения», Б1.В.ДВ.08.01 «Общие технологии пищевых производств» и Б1.В.ДВ.08.02 «Промышленная технология продукции общественного 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-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: –технологические свойства сырья;

– характеристика технологического процесса производства полуфабрикатов;

– ассортимент и назначение полуфабрикатов из основного сырья;

– санитарно-гигиенические условия производства и реализации полуфабрикатов, блюд;
– расчет выхода и количества полуфабрикатов из сырья заданной категории;

уметь: − организовать рабочие места в производственных цехах;
– проводить механическую кулинарную обработку основного сырья;
– изготавливать полуфабрикаты из разных видов сырья;
– организовать рабочие места в торговых помещениях;
– работать с нормативными документами по определению норм отходов.

владеть навыками: − осуществления процесса механической обработки различных видов сырья;
− организации рационального рабочего места для механической кулинарной обработки различных видов сырья;
− профессионального поведения производственного и вспомогательного процесса предприятий питания.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Теоретические основы технологии продуктов питания
Тема 1. Основы производства кулинарной продукции
Тема 2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов
Тема 3. Классификация и ассортимент кулинарной продукции
Тема 4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания

Смысловой модуль 2. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
Тема 5 Обработка овощей, плодов, грибов
Тема 6. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья
Тема 7. Обработка различных видов мяса и субпродуктов
Тема 8. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СР[5]		л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Основы кулинарного мастерства												
Смысловой модуль 1. Теоретические основы технологии продуктов питания												
Тема 1. Основы производства кулинарной продукции	13	2		4		6	16,5	0,5	1			15
Тема 2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	13	2		4		6	16,5	0,5	1			15
Тема 3. Классификация и ассортимент кулинарной продукции	13	2		4		6	16	1	1			14
Тема 4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	13	2		4		7	16	1	1			14
Итого по смысловому модулю 1	**49**	**8**		**16**		**25**	**65**	**3**	**4**			**58**
Смысловой модуль 2. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов												
Тема 5. Обработка овощей, плодов, грибов	13,5	2,5		5		6	15,5	0,5	1			14
Тема 6. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	13,5	2,5		5		6	15,5	0,5	1			14
Тема 7. Обработка различных видов мяса и субпродуктов	13,5	2,5		5		6	17	1	1			15
Тема 8. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика	14,5	2,5		5		7	16,7	1	1			14,7
Итого по смысловому модулю 2	**55**	**10**		**20**		**25**	**64,7**	**3**	**4**			**57,7**
Катт	**2,9**				**2,9**		**2,9**				**2,9**	
СРэк	**31,7**											
ИК	**1**				**1**		**1**				**1**	
КЭ	**2**				**2**		**2**				**2**	
Каттэк	**2,4**				**2,4**		**0,4**				**0,4**	
Контроль							**8**				**8**	
Всего часов:	**144**	**18**		**36**	**8,3**	**50**	**144**	**6**	**8**		**14,3**	**115,7**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные занятия;
5. СР – самостоятельная работа;

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

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

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Основы производства кулинарной продукции	4	1
2	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	4	1
3	Классификация и ассортимент кулинарной продукции	4	1
4	Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	4	1
5	Обработка овощей, плодов, грибов	4	1
6	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	4	1
7	Обработка различных видов мяса и субпродуктов	4	1
8	Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика	4	1
Всего		36	8

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Основы производства кулинарной продукции	6	15
2	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	6	15
3	Классификация и ассортимент кулинарной продукции	6	14
4	Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	7	14
5	Обработка овощей, плодов, грибов	6	14
6	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	6	14
7	Обработка различных видов мяса и субпродуктов	6	15
8	Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика	7	14,7
Всего		50	115,7

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

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

1) для слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом и выполняются на компьютере или в электронной среде Moodle;

− экзамен проводится в письменной форме на компьютере в электронной среде Moodle, возможно проведение в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учетом 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 слабовидящих:

– в печатной форме увеличенным шрифтом;

- в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для выполнения контрольной работы (*заочная форма обучения****)***

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции
2. Технологические принципы производства кулинарной продукции
3. Технологические свойства сырья
4. Технологические свойства пищевого сырья
5. Механические способы обработки.
6. Гидромеханические способы обработки
7. Массообменные способы обработки
8. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки
9. Термические способы обработки
10. Тепловая обработка продуктов
11. Характеристика видов тепловой обработки продуктов
12. Характеристика механических способов обработки сырья
13. Структура и характеристика технологического цикла производства кулинарной продукции
14. Основные технологические принципы производства кулинарной продукции и их характеристика
15. Биохимические и микробиологические способы обработки. Их характеристика и использование в ресторанном хозяйстве
16. Углеводы и их влияние на формирование качества кулинарной продукции на предприятиях питания
17. Изменение углеводов как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
18. Термомассоперенос как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
19. Адгезия как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
20. Качество продукции предприятий питания. Его формирование с использованием адгезии
21. Набухание как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
22. Формирование качества продукции предприятий питания с помощью набухания
23. Изменение жиров как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
24. Термомассоперенос в процессе формирования качества продукции предприятий питания
25. Белки. Их характеристика и значение в формировании качества продукции на предприятиях питания
26. Изменение вкуса, аромата и массы продуктов как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
27. Вкус, аромат, масса продуктов. Их участие в формировании качества продукции в ресторанном хозяйстве
28. Осмос как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
29. Диффузия как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
30. Технологические свойства овощей
31. Ассортимент и характеристика овощей, используемых предприятиями питания и населением в организации питания
32. Технологический процесс механической обработки овощей
33. Использование переработанных овощей
34. Централизованное производства овощных полуфабрикатов
35. Ассортимент кулинарных полуфабрикатов из овощей. Использование переработанных овощей на предприятиях ресторанного хозяйства
36. Обработка грибов на предприятиях питания
37. Особенности централизованного производства полуфабрикатов из овощей и грибов

38. Характеристика рыбы и нерыбного водного сырья
39. Строение и состав мышечной ткани рыбы
40. Характеристика рыбного сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбного сырья
41. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов
42. Технологический процесс обработки рыбы частиковых и осетровых пород
43. Централизованное производства рыбных полуфабрикатов и использование рыбных отходов
44. Характеристика нерыбного водного сырья
45. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из мяса различных видов животных
46. Технология разделки туш крупного рогатого скота.
47. Использование пищевых отходов после обработки крупного рогатого скота
48. Особенности обработка поросят, диких животных, субпродуктов и костей
49. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины
50. Разделка туш свинины
51. Централизованное производство мясных полуфабрикатов (ассортимент, технологические особенности производства и т.п.)
52. Общие технологические приемы приготовления различных видов мясных полуфабрикатов
53. Технологическая схема механической обработки мяса
54. Разделка туш баранины, козлятины, телятины
55. Разделка говяжьих туш, полутуш, четвертин
56. Характеристика мясного сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса
57. Централизованное производства полуфабрикатов из колика (зайца)
58. Использование пищевых отходов после обработки птицы, дичи, кролика
59. Характеристика сырья – кролик (заяц)
60. Особенности технологии обработки домашней птицы на предприятиях питания
61. Кулинарная обработка птицы, дичи, кроликов
62. Характеристика сырья - сельскохозяйственная птица
63. Характеристика сырья – пернатая дичь
64. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика
65. Централизованное производства полуфабрикатов из дичи
66. Централизованное производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы
67. Использование пищевых отходов обработки птицы, дичи, кролика
68. Технология обработки диких животных, субпродуктов, костей на предприятиях питания
69. Технологическая характеристика кролика (зайца) как сырья для производства полуфабрикатов для предприятий питания

Примерная тематика курсовых работ по «Основы кулинарного мастерства»

1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из различных видов рыб.
2. Организация процесса приготовления крупнокускового полуфабрикатов из говядины.
3. Организация процесса приготовления порционных полуфабрикатов из говядины.
4. Организация процесса приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
5. Основы технологии производства полуфабрикатов из свинины.
6. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из баранины.
7. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из диких животных.
8. Организация централизованного производства и формирование ассортимента полуфабрикатов из овощей для предприятий питания.
9.. Организация технологического процесса, централизованного производства полуфабрикатов из корнеплодов.
10. Актуальные направления организации технологического процесса, централизованного производства полуфабрикатов из картофеля.
11. Организация процесса производства полуфабрикатов из мяса лесной пернатой дичи и мяса зайца.

12. Организация процесса производства рубленных полуфабрикатов из свинины.
13. Организация процесса производства полуфабрикатов из луковых и капустных овощей.
14. Особенности организации рабочих мест (участков, линий) и процесса обработки рыбы различных видов.
15. Организация процесса первичной обработки нерыбного водного сырья, особенности организации рабочих мести участков.
16. Организация процесса первичной обработки туш крупного рогатого скота.
17. Организация процесса первичной обработки туш свинины и производства различных видов полуфабрикатов.
18. Организация процесса первичной обработки диких крупных животных, кулинарное назначение частей и производство полуфабрикатов.
19. Организация процесса первичной обработки домашней птицы в условиях централизованного производства.
20. Организация процесса первичной обработки домашней птицы на предприятиях питания с полным производственным циклом и работающих на полуфабрикатах.
21. Организация процесса первичной обработки пернатой дичи. Кулинарное использование различных видов пернатой дичи.
22. Организация процесса первичной обработки грибов. Кулинарное использование различных видов грибов.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА 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: - собеседование (устный опрос) (темы 1-8) - тестирование (смысловой модуль 1, 2)	 1 16	 8 32
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - тестирование (смысловой модуль 1, 2) - контрольная работа	 10 20	 20 20
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к текущему контролю и экзамену

1. Закономерности формирования ассортимента употребляемых продуктов питания
2. Обвалка лопаточного отруба
3. Технология мясной котлетной массы и ассортимент полуфабрикатов
4. Ассортимент полуфабрикатов из картофеля
5. Ракообразные и их обработка

6. Ассортимент полуфабрикатов из куриного филе
7. Схема деления туши свинины на отрубы
8. Обработка костей тазобедренного отруба
9. Способы оттаивания мороженой рыбы
10. Формы нарезки капустных овощей
11. Ассортимент и технология полуфабрикатов из вырезки говядины
12. Технология натуральной рубленой массы из говядины и ассортимент полуфабрикатов из неё
13. Технология отделения и зачистки филе птицы
14. Обработка осетровой рыбы
15. Приемы механической обработки овощей
16. Назначение клейма на тушах мяса
17. Технология полуфабрикатов из тонкого края
18. Способы обработки и заправки тушек пернатой дичи
19. Особенности обработки десертных овощей
20. Обработка кальмаров
21. Технология полуфабрикатов из корейки свинины
22. Кулинарное назначение грудинки баранины и свинины
23. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины
24. Использование овощных отходов
25. Классификация рыбопродуктов
26. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины
27. Порционные полуфабрикаты из корейки свинины
28. Химический состав мяса гидробионтов
29. Схема разделки крупных тушек чешуйчатой рыбы
30. Подготовка тушек пернатой дичи к тепловой обработке
31. Цель и задачи дисциплины «Основы кулинарного мастерства»
32. Использование нарезки и шинковки при обработке овощей
33. Схема разделки бараньей туши
34. Виды панировки мясных полуфабрикатов
35. Технология котлетной рыбной массы и полуфабрикаты из неё
36. Современные инновационные способы производства кулинарной продукции
37. Минеральные вещества и витамины мяса
38. Получение очищенного сульфитированного картофеля
39. Формы нарезки луковых овощей и их назначение
40. Производство порционных полуфабрикатов из рыбы
41. Использование перемешивания и взбивания в кулинарной практике
42. Обработка мозгов и печени, полуфабрикатов из них
43. Обработка морских водорослей
44. Виды луковых овощей и их обработка
45. Обработка иглокожих
46. Правила обвалки тазобедренного отруба говядины
47. Технология полуфабрикатов из натуральной рубленной мясной массы
48. Схема обработки сельскохозяйственной птицы
49. Формы нарезки клубнеплодов и их назначение
50. Подготовка судака для фарширования
51. Типы ресторанов и их функции
52. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из корейки и баранины
53. Условие хранения мясных полуфабрикатов
54. Технология антрекота и ромштекса
55. Технология кнельной массы из птицы и полуфабрикаты из неё
56. Обработка ракообразных
57. Виды и режимы варки пищевых продуктов
58. Обработка субпродуктов туш крупного рогатого скота
59. Характеристика мяса по термическому состоянию
60. Порционные полуфабрикаты из вырезки говядины

61. Обработка субпродуктов птицы
62. Обработка осетровых пород рыбы
63. Задачи приема панирования и его разновидности
64. Схема обработки туш мясопродуктов
65. Обработка плодовых овощей и их использование
66. Ассортимент полуфабрикатов из толстого края говядины
67. Правила обработки камбаловых рыб
68. Задачи рациональной обработки продуктов питания
69. Способы размораживания мяса
70. Подготовка овощей для фарширования
71. Технология мясной котлетной массы и ассортимент полуфабрикатов
72. Обработка бесчешуйчатой рыбы
73. Использование термостатирования в кулинарной практике
74. Схема обвалки лопаточного отруба и крупнокусковые полуфабрикаты из него
75. Ассортимент капустных овощей и их обработка
76. Схема обработки осетровой рыбы
77. Характеристика способов жарки пищевых продуктов
78. Особенности производства мяса ангуса и кобе
79. Особенности обработки туш поросят
80. Способы и цель маринования мяса
81. Схема обработки сельскохозяйственной птицы
82. Обработка шпинатных и салатных овощей
83. Использование приемов «формования» в кулинарной практике
84. Правила обвалки спинно-реберного отруба говядины
85. Технология лангета и эскалопа
86. Смысл шпигования мясопродуктов
87. Особенности обработки зайцев и кроликов
88. Обработка десертных овощей
89. Сущность приема «бланширование» и его применение в кулинарном процессе
90. Деление туши баранины на отруба
91. Технология кнельной мясной массы и полуфабрикаты из неё
92. Классификация дичи, её ассортимент
93. Правила зачистки куриного филе
94. Способы разделки чешуйчатой рыбы
95. Видовая характеристика грибов и их пищевая ценность
96. Схема разделки туши телятины
97. Технология порционных полуфабрикатов из филе птицы
98. Формы нарезки корнеплодов и их назначение
99. Особенность обработки бесчешуйчатой рыбы
100. Характеристика приемов пассерования и припускания
101. Механическая обработка грибов
102. Схема обработки туш лося, оленя
103. Способы заправки туш сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи
104. Пищевая ценность овощей
105. Схема обработки чешуйчатой рыбы
106. Задачи тепловой обработки пищевых продуктов
107. Что определяет пищевую ценность мяса
108. Схема обработки туш кабана и медведя
109. Технология кнельной массы из сельскохозяйственной птицы
110. Подготовка щуки для фарширования
111. Ассортимент полуфабрикатов высокой степени готовности из картофеля

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Форма контроля – экзамен (очная форма)

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								**Итого текущий контроль, балл**	**Итоговый контроль (экзамен), балл**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль № 1				Смысловой модуль № 2						
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	40	60	100
5	5	5	5	5	5	5	5			

Примечание. Т1, Т2, ... Т4 – номера тем смыслового модуля № 1
Т5, Т6, ... Т8 − номера тем смыслового модуля № 2

Форма контроля – экзамен (заочная форма)

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								**Контрольная работа**	**Итого текущий** контроль, **балл**	**Итоговый** контроль (экзамен), **балл**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль № 1				Смысловой модуль № 2							
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	20	40	60	100
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5				

Примечание. Т1, Т2, ... Т4 – номера тем смыслового модуля № 1
Т5, Т6, ... Т8 − номера тем смыслового модуля № 2

Курсовая работа

Пояснительная записка, балл	**Иллюстративная часть, балл**	**Защита проекта (работы), балл**	**Сумма, балл**
50	20	30	100

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное знание материала с незначительным количеством неточностей
75-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом твердые знания материала с незначительным количеством ошибок (10-15%)
60-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохие знания материала, но со значительным количеством недостатков, что удовлетворяет минимальным критериям
0-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – плохие результаты по изученному материалу. Недостаточные для удовлетворительной оценки и требует дополнительного изучения материала и повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. 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 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная:

1. Антонова, В. А. Основы кулинарного мастерства [Электронный ресурс] : конспект лекций, направ. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для студентов очной и заочной форм обучения / В. А. Антонова ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. техн. и организации пр-ва продуктов питания им. А. Ф. Коршуновой. - Донецк : ДонНУЭТ, 2020. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Антонова, В. А. Основы кулинарного мастерства [Электронный ресурс] : метод. указания для самостоят. изучения курса и выпол. контр. раб. для студентов укруп. группы 19.00.00 Пром. экология и биотехнологии, направления подготовки 19.03.04 Технолог. продукции и организация обществ. питания : оч. и заоч. форм обучения / В. А. Антонова ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. техн. и орг. пр-ва продуктов питания им. Коршуновой А.Ф. - Донецк : ДонНУЭТ, 2019. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба [и др.] ; под редакцией А. И. Мглинец. – СПб. : Троицкий мост, 2015. – 736 c. – ISBN 978-5-904406-15-8. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/40913.html. – Загл. с экрана.

4. Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки : учебно-методическое пособие / Н. К. Романова, С. В. Китаевская. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. – 67 c. – ISBN 978-5-7882-1022-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/63501.html. – Загл. с экрана.

5. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. – М. : Дашков и К, 2018. – 496 c. – ISBN 978-5-394-02516-7. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/85576.html. – Загл. с экрана.

Учебно-методические издания:

1. Антонова, В. А. Основы кулинарного мастерства [Электронный ресурс] : конспект лекций, направ. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для студентов очной и заочной форм обучения / В. А. Антонова ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. техн. и организации пр-ва продуктов питания им. А. Ф. Коршуновой. - Донецк : ДонНУЭТ, 2020. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Антонова, В. А. Основы кулинарного мастерства [Электронный ресурс] : метод. указания для самостоят. изучения курса и выпол. контр. раб. для студентов укруп. группы 19.00.00 Пром. экология и биотехнологии, направления подготовки 19.03.04 Технолог. продукции и организация обществ. питания : оч. и заоч. форм обучения / В. А. Антонова ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. техн. и орг. пр-ва продуктов питания им. Коршуновой А.Ф. - Донецк : ДонНУЭТ, 2019. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Основы кулинарного мастерства [Текст]: оценочные материалы. – Донецк: [ДонНУЭТ], 2024. – Учебно-методический комплекс дисциплины.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.ru. – Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань»

6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com. – Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru. – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru. – Текст : электронный.

9. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

10. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php. – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

11. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный ун-т. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 – . – URL: https://library.lib.sfedu.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Научная электронная библиотека elibrary.ru : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2024. – URL: https://elibrary.ru. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

14. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012 – . – URL: http://cyberleninka.ru. – Текст : электронный.

15. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008 –]. – URL: https://rusneb.ru/ – Текст. Изображение : электронные.

16. Официальный сайт ООО «Издательский дом «Гастроном» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.gastronom.ru/ – Загл. с экрана.

17. Официалный сайт «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.mmenu.com/ – Загл. с экрана.

18. Дистанционный курс в системе Moodle. Основы кулинарного мастерства. – Режим доступа - https://distant.donnuet.ru/course/view.php?id=666

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория № 7402 для проведения лекций: 84 посадочных мест, учебная мебель, доска, информационные стенды, переносная кафедра лектора.

2. Учебная аудитория № 7411 для проведения лекций: 42 посадочных мест, учебная мебель, доска, информационные стенды, переносная кафедра лектора.

3. Учебная аудитория № 3111 для проведения лабораторных занятий: 14 посадочных мест, учебная мебель, доска, информационные стенды, тепловое, холодильное, механическое, вспомогательное оборудование и технологический инвентарь.

4. Учебная аудитория № 3112 для проведения лабораторных занятий: 14 посадочных мест, учебная мебель, доска, информационные стенды, тепловое, холодильное, механическое, вспомогательное оборудование и технологический инвентарь.

5. Учебная аудитория № 3306 для проведения консультаций и экзаменов: 14 посадочных мест, учебная мебель, доска, информационные стенды, мультимедийное оборудование, переносная кафедра лектора.

6. Читальный зал библиотеки №7302 для проведения самостоятельной работы: 20 посадочных мест, мебель, 11 компьютеров с выходом в сеть Интернет и доступом к электронно-библиотечной системе, операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

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 профессиональном образовании*
Антонова Валерия Анатольевна	По основному месту работы	Должность – Профессор кафедры ТОППП им. А. Ф. Коршуновой, ученая степень – доктор экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, технология и организация общественного питания, инженер-технолог, диплом доктора экономических наук ДА №000008	1. Удостоверение о повышении квалификации № 771802829892 «Цифровая трансформация управления» от 27 мая 2022 г. (16 часов). ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова», г. Москва. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400025237 «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение» с 08.09.2022 по 10.09.2022 г., 24 часа. ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону. 3. Справка о прохождении стажировки б/н. направление : планирование и организация производства продукции и кадровая политика на предприятии по производству пищевой продукции. 17.10-17.11.2022 г., 72 ч. ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов», ДНР, г. Макеевка. 4. Удостоверение о повышении квалификации № 612400039018 «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнологии» с 24.10.2023 по 27.10.2023 г., 36 часа. ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.04.01 ОСНОВЫ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль -

Трудоемкость учебной дисциплины 4,0 з.е.

Планируемые результаты обучения:

знать: –технологические свойства сырья;
– характеристика технологического процесса производства полуфабрикатов;
– ассортимент и назначение полуфабрикатов из основного сырья;
– санитарно-гигиенические условия производства и реализации полуфабрикатов, блюд;
– расчет выхода и количества полуфабрикатов из сырья заданной категории;

уметь: − организовать рабочие места в производственных цехах;
– проводить механическую кулинарную обработку основного сырья;
– изготавливать полуфабрикаты из разных видов сырья;
– организовать рабочие места в торговых помещениях;
– работать с нормативными документами по определению норм отходов.

владеть : − осуществления процесса механической обработки различных видов сырья;
− организации рационального рабочего места для механической кулинарной обработки различных видов сырья;
− профессионального поведения производственного и вспомогательного процесса предприятий питания.

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	ИД-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции

Наименование смысловых модулей:

Смысловой модуль 1. Теоретические основы технологии продуктов питания
Тема 1. Основы производства кулинарной продукции
Тема 2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов
Тема 3. Классификация и ассортимент кулинарной продукции
Тема 4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания

Смысловой модуль 2. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
Тема 5 Обработка овощей, плодов, грибов
Тема 6. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья
Тема 7. Обработка различных видов мяса и субпродуктов
Тема 8. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика

Форма промежуточной аттестации курсовая работа
экзамен

Разработчик
Антонова В. А., д-р экон. наук, доцент _____

Заведующий кафедрой ТОППП
им. А. Ф. Коршуновой
Антошина К. А., д-р экон. наук, доцент _____