Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 21:09:54
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.04.02 ОТЕЧЕСТВЕННАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУЛИНАРИЯ

(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 «Отечественная и зарубежная кулинария» 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.

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

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

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

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

Дата «___» _____ 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</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>4-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>_8_час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>54 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 контро- лей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/курсовой проект (КР/КП); для заочной формы обуче- ния 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 / 54
для заочной формы обучения – 14 / 115,7
для очно-заочной формы обучения – –

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

получить необходимый объем базовых теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд отечественной и зарубежной кухонь с последующим развитием ресторанного бизнеса в целом и, в частности, необходимостью организации питания туристов из различных стран мира.

Задачи учебной дисциплины:

– информирование о народных традициях, связанных с питанием и здоровьем, расширение знаний об истории и традициях своего народа, формирование чувства уважения к культуре своего народа, а также культуре и традициям других народов;

– развитие творческих способностей и кругозора, интересов обучающихся и познавательной деятельности;

– изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий;

– сравнительный анализ технологии производства кулинарной продукции зарубежной кухни с технологией производства отечественной кулинарной продукции;

– изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 «Отечественная и зарубежная кулинария» относится к вариативной части ОПОП ВО.

Курс «Отечественная и зарубежная кулинария» 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.

Требования к «входным» знаниям, умениям и готовностям 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;

– теоретические основы технологии производства кулинарной продукции отечественной и зарубежной кулинарии;

– ассортимент кулинарной продукции отечественной и зарубежной кулинарии;

– санитарно-гигиенические условия производства и реализации кулинарной продукции;

уметь: – оценить технологический процесс производства кулинарной продукции;

– формировать карту блюд для организации питания туристов из различных стран мира и отечественных регионов;

– проводить механическую кулинарную обработку основного сырья;

– изготавливать полуфабрикаты из разных видов сырья;

– работать с нормативными документами по определению норм отходов.

владеть навыками:

– осуществления процесса механической кулинарной обработки сырья;

− организации рационального рабочего места для механической кулинарной обработки сырья;

− профессионального поведения производственного и вспомогательного процесса предприятий питания по производству кулинарной продукции отечественной и зарубежной кулинарии.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Теоретические основы питания потребителей в различных странах земного шара

Тема 1. Основы организации рационального питания человека.

Тема 2. Особенности питания отечественных потребителей.

Тема 3. Особенности организации питания в странах Европы

Тема 4. Особенности организации питания в странах Азии, Африки, Америки, Австралии.

Смысловой модуль 2. **Теоретические основы технологии продуктов питания**

Тема 5. Теоретические основы производства кулинарной продукции в странах мира

Тема 6. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и специфика их использования в странах мира

Тема 7. Классификация и ассортимент кулинарной продукции

Тема 8. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания

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]	СРС[5]		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Отечественная и зарубежная кулинария												
Смысловой модуль 1. Теоретические основы питания потребителей в различных странах земного шара												
Тема 1. Основы организации рационального питания человека.	13	2		4		7	16,5	0,5	1			15
Тема 2. Особенности питания отечественных потребителей	13	2		4		7	16,5	0,5	1			15
Тема 3. Особенности организации питания в странах Европы	13	2		4		7	16	1	1			14
Тема 4. Особенности организации питания в странах Азии, Африки, Америки, Австралии.	13	2		4		7	16	1	1			14
Итого по смысловому модулю 1	**52**	**8**		**16**		**28**	**65**	**3**	**4**			**58**
Смысловой модуль 2. Теоретические основы технологии продуктов питания												
Тема 5. Теоретические основы производства кулинарной продукции в странах мира	13,5	2,5		5		6	15,5	0,5	1			14
Тема 6. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и специфика их использования в странах мира	14,5	2,5		5		7	15,5	0,5	1			14
Тема 7. Классификация и ассортимент кулинарной продукции	13,5	2,5		5		6	17	1	1			15
Тема 8. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	14,5	2,5		5		7	16,7	1	1			14,7
Итого по смысловому модулю 2	**56**	**10**		**20**		**26**	**64,7**	**3**	**4**			**57,7**
Катт	**0,9**				**0,9**		**2,9**				**2,9**	
СРэк	**31,7**											
ИК	**1**				**1**		**1**				**1**	
КЭ	**2**				**2**		**2**				**2**	
Каттэк	**0,4**				**0,4**		**0,4**				**0,4**	
Контроль							**8**				**8**	
Всего часов:	**144**	**18**		**36**	**4,3**	**54**	**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. СРС – 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 организации рационального питания человека.	4	1
2	Особенности питания отечественных потребителей	4	1
3	Особенности организации питания в странах Европы	4	1
4	Особенности организации питания в странах Азии, Африки, Америки, Австралии.	4	1
5	Теоретические основы производства кулинарной продукции в странах мира	4	1
6	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и специфика их использования в странах мира	4	1
7	Классификация и ассортимент кулинарной продукции	4	1
8	Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	4	1
Всего		36	36

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Основы организации рационального питания человека.	7	15
2	Особенности питания отечественных потребителей	7	15
3	Особенности организации питания в странах Европы	7	14
4	Особенности организации питания в странах Азии, Африки, Америки, Австралии.	7	14
5	Теоретические основы производства кулинарной продукции в странах мира	7	14
6	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и специфика их использования в странах мира	7	14
7	Классификация и ассортимент кулинарной продукции	7	15
8	Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	7	14,7
Всего		54	54

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

В ходе реализации учебной дисциплины «Отечественная и зарубежная кулинария» 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. Основные принципы питания человека разных возрастных и социальных групп
2. Факторы, оказывающие влияние на рациональное питание
3. Общие вопросы питания населения в странах мира
4. Основные принципы физиологии питания в странах мира
5. Структура пищевых продуктов
6. Значение белков, жиров, углеводов, макро и микроэлементов, витаминов в рационализации питания человека
7. Влияние составных вещества пищевых продуктов на организм человека
8. Суточные нормы потребления пищевых веществ.
9. Роль пищи для организма человека
10. Особенности питания отечественных потребителей.
11. Особенности кухонь народов России.
12. Особенности кухонь народов Белоруссии, Украины.
13. Особенности кухонь народов стран Европы.
14. Особенности кухонь народов стран ближнего Востока.
15. Особенности кухонь народов стран Закавказья, Центральной Азии.
16. Особенности кухонь народов стран Средней Азии.
17. Особенности кухонь народов Юго-Восточной Азии.
18. Особенности кухонь народов Африки.
19. Особенности кухонь народов Австралии и Новой Зеландии.
20. Особенности кухонь народов стран Северной Америки

21. Особенности кухонь народов стран Центральной Америки.
22. Особенности кухонь народов стран Южной Америки.
23. Технологический цикл производства кулинарной продукции
24. Технологические принципы производства кулинарной продукции
25. Технологические свойства сырья
26. Технологические свойства пищевого сырья
27. Механические способы обработки.
28. Гидромеханические способы обработки
29. Массообменные способы обработки
30. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки
31. Термические способы обработки
32. Тепловая обработка продуктов
33. Характеристика видов тепловой обработки продуктов
34. Характеристика механических способов обработки сырья
35. Структура и характеристика технологического цикла производства кулинарной продукции
36. Основные технологические принципы производства кулинарной продукции и их характеристика
37. Биохимические и микробиологические способы обработки. Их характеристика и использование в ресторанном хозяйстве
38. Углеводы и их влияние на формирование качества кулинарной продукции на предприятиях питания
39. Изменение углеводов как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
40. Термомассоперенос как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
41. Адгезия как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
42. Качество продукции предприятий питания. Его формирование с использованием адгезии
43. Набухание как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
44. Формирование качества продукции предприятий питания с помощью набухания
45. Изменение жиров как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
46. Термомассоперенос в процессе формирования качества продукции предприятий питания
47. Белки. Их характеристика и значение в формировании качества продукции на предприятиях питания
48. Изменение вкуса, аромата и массы продуктов как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
49. Вкус, аромат, масса продуктов. Их участие в формировании качества продукции в ресторанном хозяйстве
50. Осмос как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
51. Диффузия как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания

Примерная тематика курсовых работ по дисциплине

1. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции украинской кухни.
2. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции русской кухни.
3. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции литовской кухни.
4. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции татарской кухни.
5. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции латвийской кухни.
6. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции эстонской кухни.
7. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции грузинской кухни.
8. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции армянской кухни.

9. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции азербайджанской кухни.
10. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции казахской кухни.
11. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции узбекской кухни.
12. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции киргизской кухни.
13. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции туркменской кухни.
14. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции таджикской кухни.
15. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции молдавской кухни.
16. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции болгарской кухни.
17. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции румынской кухни.
18. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции венгерской кухни.
19. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции немецкой кухни.
20. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции австрийской кухни.
21. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции польской кухни.
22. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции чешской кухни.
23. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции французской кухни.
24. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции итальянской кухни.
25. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции испанской кухни.
26. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции греческой кухни.
27. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции еврейской кухни.
28. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции английской кухни.
29. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции шотландской кухни.
30. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции голландской кухни.
31. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции ирландской кухни.
32. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции турецкой кухни.
33. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции японской кухни.
34. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции китайской кухни.

35. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции корейской, монгольской кухни.
36. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции индийской кухни.
37. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции датской кухни
38. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции шведской кухни.
39. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции финской кухни.
40. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции норвежской кухни.
41. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции североамериканской кухни.
42. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции австралийской кухни.
43. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции бразильской кухни.
44. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции аргентинской кухни.
45. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции португальской кухни.
46. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции арабской кухни.
47. Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска кулинарной продукции египетской кухни.

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. Основные принципы питания человека разных возрастных и социальных групп
2. Факторы, оказывающие влияние на рациональное питание
3. Общие вопросы питания населения в странах мира
4. Основные принципы физиологии питания в странах мира
5. Структура пищевых продуктов
6. Значение белков, жиров, углеводов, макро и микроэлементов, витаминов в рационализации питания человека
7. Влияние составных вещества пищевых продуктов на организм человека
8. Суточные нормы потребления пищевых веществ.
9. Роль пищи для организма человека
10. Особенности питания отечественных потребителей.
11. Особенности кухонь народов России.
12. Особенности кухонь народов Белоруссии, Украины.
13. Особенности кухонь народов стран Европы.
14. Особенности кухонь народов стран ближнего Востока.
15. Особенности кухонь народов стран Закавказья, Центральной Азии.
16. Особенности кухонь народов стран Средней Азии.
17. Особенности кухонь народов Юго-Восточной Азии.
18. Особенности кухонь народов Африки.
19. Особенности кухонь народов Австралии и Новой Зеландии.
20. Особенности кухонь народов стран Северной Америки
21. Особенности кухонь народов стран Центральной Америки.
22. Особенности кухонь народов стран Южной Америки.
23. Технологический цикл производства кулинарной продукции
24. Технологические принципы производства кулинарной продукции
25. Технологические свойства сырья
26. Технологические свойства пищевого сырья
27. Механические способы обработки.
28. Гидромеханические способы обработки
29. Массообменные способы обработки
30. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки
31. Термические способы обработки
32. Тепловая обработка продуктов
33. Характеристика видов тепловой обработки продуктов
34. Характеристика механических способов обработки сырья
35. Структура и характеристика технологического цикла производства кулинарной продукции
36. Основные технологические принципы производства кулинарной продукции и их характеристика
37. Биохимические и микробиологические способы обработки. Их характеристика и использование в ресторанном хозяйстве
38. Углеводы и их влияние на формирование качества кулинарной продукции на предприятиях питания
39. Изменение углеводов как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
40. Термомассоперенос как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
41. Адгезия как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
42. Качество продукции предприятий питания. Его формирование с использованием адгезии
43. Набухание как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
44. Формирование качества продукции предприятий питания с помощью набухания
45. Изменение жиров как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
46. Термомассоперенос в процессе формирования качества продукции предприятий питания
47. Белки. Их характеристика и значение в формировании качества продукции на предприятиях питания
48. Изменение вкуса, аромата и массы продуктов как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания

49. Вкус, аромат, масса продуктов. Их участие в формировании качества продукции в ресторанном хозяйстве
50. Осмос как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
51. Диффузия как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания

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	**Оформление работы, балл**	**Защита проекта (работы), балл**	**Сумма, балл**
60	10	30	100

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

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 %)
60-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков, но при этом выполнение соответствует минимальным критериям
0-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212 с. http://znanium.com/bookread.php?book=415315

2. Марченко В.В. Кухня народов мира : учебное пособие / Марченко В.В., Судакова Н.В.. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 149 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/66079.html. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

3. Васюкова А.Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. – Москва : Дашков и К, 2019. – 336 с. – ISBN 978-5-394-03040-6. – Текст : электронный // Электронно- библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/85385.html. – Режим доступа: для авторизир. Пользователей

Дополнительная:

1. Антонова, В. А. Основы кулинарного мастерства [Электронный ресурс] : конспект лек- ций, 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 ор- ганизации пр-ва продуктов питания им. А. Ф. Коршуновой. - Донецк : ДонНУЭТ, 2020. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

2. 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 с. – ISBN 978-5-904406-15-8. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/40913.html. – Загл. с экрана.

3. 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 с. – ISBN 978-5-7882-1022-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/63501.html. – Загл. с экрана.

4. 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 с. – ISBN 978-5- 394-02516-7. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/85576.html. – Загл. с экрана.

5. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. http://www.znanium.com/bookread.php?book=232724

Учебно-методические издания:

1. Антонова, В. А. Основы кулинарного мастерства [Электронный ресурс] : конспект лек- ций, 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 ор- ганизации пр-ва продуктов питания им. А. Ф. Коршуновой. - Донецк : ДонНУЭТ, 2020. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Отечественная и зарубежная кулинария [Текст]: оценочные материалы. – Донецк: [Дон- НУЭТ], 2022. – 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.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория № 7402 для проведения лекций: 84 посадочных мест, учебная

ме- бель, доска, информационные стенды, переносная кафедра лектора.

2. Учебная аудитория № 7411 для проведения лекций: 42 посадочных мест, учебная ме- бель, 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, вспомо- гательное оборудование и технологический инвентарь.

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

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

6. Читальный зал библиотеки №7302 для проведения самостоятельной работы: 20 посадоч- ных 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, отчество	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.04.02 ОТЕЧЕСТВЕННАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУЛИНАРИЯ

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;

– теоретические основы технологии производства кулинарной продукции отечественной и за- рубежной кулинарии;

– ассортимент кулинарной продукции отечественной и зарубежной кулинарии;

– санитарно-гигиенические условия производства иреализации кулинарной продукции;

уметь: – оценить технологический процесс производства кулинарной продукции;

– формировать карту блюд для организации питания туристов из различных стран мира и отечественных регионов;

– проводить механическую кулинарную обработку основного сырья;

– изготавливать полуфабрикаты из разных видов сырья;

– работать с нормативными документами по определению норм отходов.

владеть навыками:

– осуществления процесса механической кулинарной обработки сырья;

− организации рационального рабочего места для механической кулинарной обработки сырья;

− профессионального поведения производственного и вспомогательного процесса пред- приятий питания по производству кулинарной продукции отечественной и зарубежной кулинарии.

.

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:

С**мысловой модуль 1. Теоретические основы питания потребителей в различных странах земного шара**

Тема 1. Основы организации рационального питания человека.

Тема 2. Особенности питания отечественных потребителей.

Тема 3. Особенности организации питания в странах Европы

Тема 4. Особенности организации питания в странах Азии, Африки, Америки, Австралии

Смысловой модуль 2. **Теоретические основы технологии продуктов питания**

Тема 5. Теоретические основы производства кулинарной продукции в странах мира
Тема 6. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и специфика их использования в странах мира
Тема 7. Классификация и ассортимент кулинарной продукции
Тема 8. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания

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 _____