

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 А.Ф.Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-
методической работе

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

« 26 » 02 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.03.02 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	2 курс
заочная форма обучения	3 курс
очно-заочная форма обучения	-

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2025

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 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения;
- в 20__ г. - для очно-заочной формы обучения.

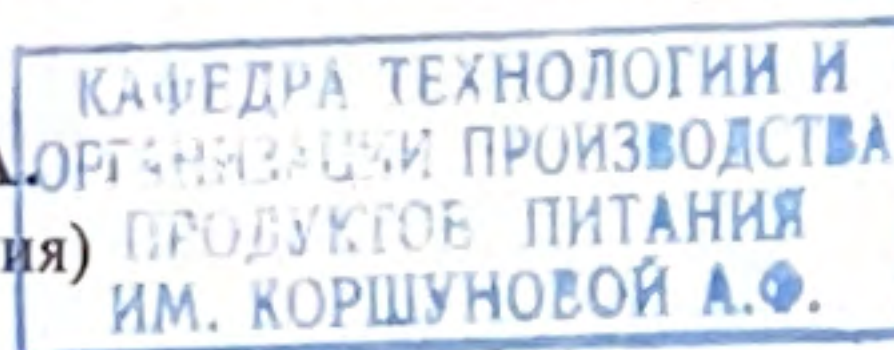
Разработчик: Антонова В. А., профессор кафедры ТОППИ им. А. Ф. Коршуновой, д-р экон. наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
Протокол от «02» 02 2025 года № 19

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

(подпись)

Антошина К. А.
(инициалы, фамилия)



СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

(подпись)

Кощавка И. В.
(инициалы, фамилия)



Дата «03» 02 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «26» 02 2025 года № 7

Председатель

(подпись)

Крылова Л. В.
(инициалы, фамилия)

©Антонова В. А., 2025 г.
© ФГБОУ ВО «ДОНЕЦКИЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА
ТУГАН-БАРАНОВСКОГО», 2025 г.

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 4	Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Б1.В.ДВ.03.02, часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, название)		
Модулей – 1	Профиль — (название)	Год подготовки	
Смысловых модулей – 2		2-й	3-й
Общее количество часов – 144		Семестр	
		3-й	6-й
		Лекции	
	16 час.	6 час.	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 3; самостоятельной работы обучающегося – 3	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		32 час.	8 час.
		Лабораторные занятия	
		Самостоятельная работа	
		62,8 час.	123,85 час.
		Индивидуальные задания*:	
		2ТМК, КР	2ТМК, ДПР, КР
		Форма промежуточной аттестации:	
Зачет с оценкой	Зачет с оценкой		

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 – 48 / 62,8
 для заочной формы обучения – 14 / 123,85

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

- способствовать развитию у обучающихся творческих способностей;
- научить правилам подборки ингредиентов для блюд с учетом их вкусовой совместимости;
- изучить зарубежную кухню ресторанов города;
- уметь учитывать особенности национальной кухни;
- внедрение новых вкусовых сочетаний.

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.03.02 «Отечественная и зарубежная кулинария» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

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.В.16 «Технология продукции общественного питания», Б1.В.06 «Организация производства на предприятиях питания», Б1.В.02 «Этнические кухни», Б1.В.ДВ.02.01 «Современные технологии продукции общественного питания» или Б1.В.ДВ.03.02 «Конструирование продуктов питания», Б1.В.ДВ.04.01 «Технология мучных и кондитерских изделий» или Б1.В.ДВ.04.02 «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.07.01 «Общие технологии пищевых производств» и Б1.В.ДВ.07.02 «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**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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: - отличительные особенности французской, итальянской, европейской кухонь;

- отличительные особенности кухни народов Востока. Особенности приготовления блюд японской, индийской, китайской кухонь.
- ассортимент фирменных блюд и блюд национальной кухни народов Белоруссии, Украины, Армении, Грузии, Узбекистана и Таджикистана;
- рецептуру и технологию приготовления блюд;
- требования к качеству блюд зарубежной и национальной кухонь

уметь: - готовить в ассортименте блюда зарубежной, национальной кухни;
- давать качественную оценку блюдам зарубежной и национальной кухни

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Теоретические основы технологии продуктов питания

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. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

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	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 организации рационального питания человека.	13	2	4			7	16,5	0,5	1			14
Тема 2. Особенности питания отечественных потребителей	13	2	4			7	16,5	0,5	1			14
Тема 3. Особенности организации питания в странах Европы	14	2	4			8	16	1	1			16
Тема 4. Особенности организации питания в странах Азии, Африки, Америки, Австралии.	14	2	4			8	16	1	1			16
Итого по смысловому модулю 1	54	8	16			30	65	3	4			60
Смысловой модуль 2. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов												
Тема 5. Теоретические основы производства кулинарной продукции в странах мира	14	2	4			8	15,5	0,5	1			16
Тема 6. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и специфика их использования в странах мира	14	2	4			8	15,5	0,5	1			16
Тема 7. Классификация и ассортимент кулинарной продукции	14	2	4			8	17	1	1			16

ассортимент кулинарной продукции												
Тема 8. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	14,8	2	4			8,8	16,7	1	1			15,7
Итого по смысловому модулю 2	56,8	8	16			32,8	64,7	3	4			57,7
Катт	2,8						2,9					
СРэк												
ИК	1						1					
КЭ	2											
Каттэк	0,4						0,25					
Контроль	27						2					
Всего часов:	144	16	32			62,8	144	6	8			123,85

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
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		32	8

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

	Название темы	Количество часов
--	---------------	------------------

№ п/п		очная форма	заочная/очно- заочная форма
1	Основы организации рационального питания человека.	7	14
2	Особенности питания отечественных потребителей	7	14
3	Особенности организации питания в странах Европы	8	16
4	Особенности организации питания в странах Азии, Африки, Америки, Австралии.	8	16
5	Теоретические основы производства кулинарной продукции в странах мира	8	16
6	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и специфика их использования в странах мира	8	16
7	Классификация и ассортимент кулинарной продукции	8	16
8	Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	8,8	15,7
Всего		62,8	123,85

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

Перечень вопросов для собеседования (устного опроса) на лабораторных занятиях по учебной дисциплине «Отечественная и зарубежная кулинария»

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 сыра
26. Технологические свойства пищевого сыра
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 сыра
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.

- [illegible]

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 (темы 1...8)	10	40
- тестирование (темы 1,2)	15	60
Промежуточная аттестация	<i>зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

* 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:		
- собеседование (темы 1...8)	10	40
- тестирование (темы 1,2)	15	60
Промежуточная аттестация	<i>зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Вопросы для подготовки к текущему контролю

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Форма контроля – зачет с оценкой (очная форма, заочная)

Текущее тестирование и самостоятельная работа, б.			Сумма в баллах
Смысловый модуль 1	Смысловый модуль 2		
T1-T4	T5-T8		
50	50		
			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%)

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
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 укуп. 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 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.

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 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.

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 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.

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], 2020. – 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, сор. 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, сор. 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, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com>. – Текст : электронный.

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

8. Информio : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информio», [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, сор. 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. Официальный 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*
Попова Татьяна Николаевна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель		1. Удостоверение о повышении квалификации № 771802830046 от 27.05.2022г., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16

			ДонГУЭТ им. М.И. Туган- Барановского 2001г специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог	часов, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400027046 от 24.09.2022 г., «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет ", Ростов-на-Дону. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000181969 от 14.11.2022г., «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования», 72 час, ФГАОУВО "Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского", Ялта 4. Удостоверение о повышении квалификации №771802830046 от 27.05.2022., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, г. Москва. 5. Удостоверение о повышении квалификации QВ № 612400037448 от 29.09.2023г., «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнология», 36 часов, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону»
--	--	--	---	---