Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:13:02
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

_____ Л. В. Крылова

(подпись)

«25» 03 2026 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.ДВ.03.02 ОТЕЧЕСТВЕННАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУЛИНАРИЯ

| | |
|---|---|
| Укрупненная группа направлений подготовки | 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии<br>(код, наименование) |
| Образовательная программа высшего образования | – программа бакалавриата |
| Направление подготовки | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания<br>(код, наименование) |
| Профиль | _____-_____<br>(наименование) |
| Факультет | ресторанно-гостиничного бизнеса |
| Форма обучения, курс | очная форма, 2 курс<br>заочная/очно-заочная форма, 3 курс |

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

**Донецк**
**2026**

*Рабочая программа дисциплины «Отечественная и зарубежная кулинария» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.*

***Разработчик:*** Попова Т. Н., старший преподаватель кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «24» 02 2026 года № 26

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

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

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 8
Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись)

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

## 1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 4</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Б1.В.ДВ.03.02, часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания<br>(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль<br>_____–_____<br>(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 2</td><td>2-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество<br><br>часов – 144</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>3-й</td><td>6-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Количество часов в неделю для очной формы обучения:<br><br>аудиторных – 3;<br>самостоятельной работы обучающегося – 3</td><td rowspan="8">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>16 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>_32___час.</td><td>_8__час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>62,8 час.</td><td>123,85 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Зачет с оценкой</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 48 / 62,8
для заочной формы обучения – 14 / 123,85

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель 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 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 ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 «Отечественная и зарубежная кулинария» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

*Дисциплина базируется на знаниях дисциплин*:

Неорганическая химия

Органическая химия

*Изучается параллельно:*

Организация производства на предприятиях питания

Оборудование предприятий общественного питания

*Является основополагающей для*

Подготовке к процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

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

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

| *Код и наименование компетенции* | *Код и наименование индикатора достижения компетенции* |
|---|---|
| ПК-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 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 кухонь;

- давать качественную оценку блюдам зарубежной и национальной кухни

## 5. ПРОГРАММА 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 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] | СР | ПР[5] | | л | п | лаб | СР | ПР[5] |
| 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 | |
| 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*** | | | | | ***2,8*** | ***2,9*** | | | | | ***2,9*** |
| ***СРэк*** | | | | | | | | | | | | |
| ***ИК*** | ***1*** | | | | | ***1*** | ***1*** | | | | | ***1*** |
| ***КЭ*** | ***2*** | | | | | ***2*** | | | | | | |
| ***Каттэк*** | ***0,4*** | | | | | ***0,4*** | ***0,25*** | | | | | ***0,25*** |
| ***Контроль*** | ***27*** | | | | | ***27*** | ***2*** | | | | | ***2*** |
| ***Всего часов:*** | ***144*** | ***16*** | ***32*** | | ***62,8*** | ***33,2*** | ***144*** | ***6*** | ***8*** | | ***123,85*** | ***6,15*** |

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

## 7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

| № п/п | Название темы | Количество часов | |
|---|---|---|---|
| | | очная форма | заочная/очно-заочная форма |
| | | | |
| 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 |
| | *Курсом не предусмотрено* | | |
| | | | |

## 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

| № п/п | Название темы | Количество часов | |
|---|---|---|---|
| | | 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 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. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

| **Форма контроля** | **Макс. количество баллов** | |
|---|---|---|
| | **За одну работу** | **Всего** |
| Текущий контроль: | | |
| - собеседование (темы 1…8) | 10 | 40 |
| - тестирование (темы 1,2) | 15 | 60 |
| Промежуточная аттестация | *зачет* | *100* |
| **Итого за семестр** | *100* | |

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по 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 | *зачет* | *100* |
| **Итого за семестр** | *100* | |

***Вопросы для подготовки к текущему контролю***

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. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

| Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу | | | | | | | | Максимальная сумма баллов |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Смысловой модуль 1 | | | | Смысловой модуль 2 | | | | |
| Т1 | Т2 | Т3 | Т4 | Т5 | Т6 | Т7 | Т8 | |
| 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 100 |

Т1, Т2, Т3, Т4 – темы смысловой модуля 1.
Т5, Т6, Т7, Т8 – темы смысловой модуля 2.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

## 13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

**Основная:**

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 продуцкии 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 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.

## 14. 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

## 15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой (проектор, ноутбук).

## 16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

| ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы | 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 № 340000181969 от 14.11.2022г., «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования», 72 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Высшее, ДонГУЭТ им. М.И. Туган-Барановского 2001г специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог | час, ФГАОУВО "Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского", Ялта<br>2. 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.<br>3. Удостоверение о повышении квалификации QB № 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»<br>4. Диплом о профессиональной переподготовке № 110400003078 от 23 марта 2024г «Экономика и управление на предприятии», 506 часов, Ухтинский государственный технический университет, г. Усинск |
| | | | | |

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

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль -
Трудоемкость 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 обществен-ного 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
зачет с оценкой

Разработчик:

Попова Т.Н., ст.преподаватель _____
*(ФИО, ученая степень, ученое звание)* *(подпись)*

Зав. кафедрой технологии и организации
производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
Антошина К.А., д.э.н., доцент _____
*(ФИО, ученая степень, ученое звание)* *(подпись)*