Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2025 21:32:08
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 А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе _____ Л.В. Крылова
«26» 02 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.02.01 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

(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
Факультет: ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс:
очная форма обучения _3_ курс
заочная форма обучения _3,4_ курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины *«Современные технологии продукции общественного питания»*

(название учебной дисциплины)

для обучающихся по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,* ***разработана в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:***

- в 2025г для очной формы обучения;

- в 2025г для заочной формы обучения.

Разработчик: Османова Юлия Викторовна, доцент, канд. техн. наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от "_03__" ___02___ 2025 года №_19__

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, д-р экон. наук, доцент

_____ К.А. Антошина

(подпись) (фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В.Кощавка

(подпись) (фамилия и инициалы)

Дата «_03_» __02____ 2025 года.

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «_26_» ___02___2025 года №_7_
Председатель_____ Л.В. Крылова

(подпись)

© Османова Ю.В., 2025 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 год

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 форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 6</td><td>Укрупненная группа 19.00.00
Промышленная экология и биотехнологии
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки (специальность)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 2</td><td rowspan="5">Профиль
_____-_____
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 4</td><td>3-й</td><td>3,4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 216</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>5,6-й</td><td>6,7-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 – 3,3</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>16/32час.</td><td>6/6час.</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>30/16 час.</td><td>4/6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>60,95/29час.</td><td>94,85/84,7час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>2ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>Зачет с оценкой/ экзамен</td><td>Экзамен/ Экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 46:60,95/48:29

для заочной формы обучения – 10:94,85/12:84,7

2.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: Расширение и углубление у студентов знаний современного состояния и перспектив развития основных направлений и методических подходов в технологии современных продуктов питания; освоения студентами теоретических, практических навыков и реализации их при конструировании новых современных продуктов питания; изучения методологии применения новейших достижений техники и технологии современных продуктов питания в своей научно-исследовательской деятельности; ознакомления с технологиями продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания; изучения методологии разработки ассортимента продукции питания различного назначения, организации и реализации ее выработки в производственных условиях.

Задачи:

- ознакомление с основными направлениями и методическими подходами в технологии современных продуктов питания;
- изучение классификации современных продуктов питания и оборудования;
- совершенствование существующих современных пищевых продуктов на основе последних достижений науки и техники;
- обучение умению поиска, разработки путей повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 «Современные технологии продукции общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений..

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин: Б1.О.24 «Физико-химические основы технологии продуктов питания». Изучается параллельно с Б1.О.22 «Технология продукции общественного питания», Б1.В.ДВ.08.01 «Общие технологии пищевых производств».

Является основополагающей для изучения дисциплин:

«Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Диетология и диетотерапия», Научно-исследовательская работа студента (НИР) .

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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	ИДК-3ПК-1 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4ПК-1 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате изучения учебной дисциплины «Современные технологии продукции общественного питания» обучающийся должен:

знать: основные направления и методические подходы к конструированию современных продуктов питания; новейшие достижения техники и технологии в области современных продуктов питания; разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания; ассортимент продукции питания различного назначения, организацию ее выработки в производственных условиях; классификацию современных продуктов питания; методологические основы оценки эффективности современных продуктов питания.

уметь: применять новейшие достижения техники и технологии в области современных продуктов питания в своей научно-исследовательской деятельности; самостоятельно с применением современных компьютерных технологий анализировать, обобщать, систематизировать и критически оценивать результаты исследований; быть способным к профессиональной адаптации обучения новым технологиям, отвечать за качество выполняемых работ и научную достоверность результатов; генерировать новые идеи, выявлять фундаментальные проблемы и формулировать задачи и определять пути исследования.

владеть: практическими навыками, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания; разработки ассортимента продукции питания различного назначения, организации ее выработки в производственных условиях; разработки рационов питания различных групп населения, подбора продуктов в соответствии с требованиями; расчета пищевой и биологической ценности блюд и продуктов.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1 Современные инновационные технологии в общественном питании

Смысловой модуль 1. Теоретические аспекты современной деятельности в ОП.

Тема №1. Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций.

Тема №2. Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций.

Тема №3. Современные инновационные технологии в общественном питании.

Смысловой модуль 2. Современные технологии производства продукции ОП.

Тема №4. Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции: вакуумное маринование Cook-vac, искусственное вспенивание, пакоджетинг, экструзия идр. Современное технологическое оборудование.

Тема №5. Инновации в термической обработки: стефан-гриль, сублимационная сушка, технология Sous-vide, термомиксинг, аромодистиляция, ФудПейринг, «пищевые пластыри», 3-D принтера.

Тема №6. Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация, сферификация, желирование, карбонизация, вакуумная дистилляция.

Тема №7. Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья, блюд из крупы фонио, капустой кале, киноа (рисовой лебеды), кленового сиропа, орехового молока. Современные технологии Рамен Бургеров, кронатов, донатов, Pizza Hut, пуш-кейков, гофров.

Модуль 2 Современные направления и тренды в общественном питании

Смысловой модуль 1. Современные направления деятельности предприятий питания.
Тема №8. Понятие и внедрение нейминга.
Тема №9. Современные технологии приготовления блюд по группам.
Тема №10. Современные технологии оформления продукции ОП.
Тема №11. Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы.

Смысловой модуль 2. Современные тенденции в технологическом процессе производства продуктов питания.
Тема №12. Современный гастрономический подход в питании.
Тема №13. Гастрономические тренды в ресторанном би знесе.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	с.р.с[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	с.р.с[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1 Современные инновационные технологии в общественном питании												
Смысловой модуль 1. Теоретические аспекты современной деятельности в ОП												
Тема №1. Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций.	14	2		4		8	14,5	0,5				14
Тема №2. Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций.	14	2		4		8	14,5	0,5				14
Тема №3. Современные инновационные технологии в общественном питании.	14	2		4		8	15	1				14
Итого по смысловому модулю 1	**42**	**6**		**12**		**24**	**44**	**2**				**42**
Смысловой модуль 2. Современные технологии производства продукции ОП												
Тема №4. Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции: вакуумное маринование Cook-vac, искусственное вспенивание, пакоджетинг, экструзия идр. Современное технологическое оборудование.	14	2		4		8	16	1		1		14
Тема №5. Инновации в термической обработки: стефан-гриль, сублимационная сушка, технология Sous-vide, термомиксинг, аромодистиляция, ФудПейринг, «пищевые пластыри», 3-D принтера.	14	2		4		8	16	1		1		14
Тема №6. Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация, сферификация,	14	2		4		8	16	1		1		14

желирование, карбонизация, вакуумная дистилляция.												
Тема №7. Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья, блюд из крупы фонио, капустой кале, киноа (рисовой лебеды), кленового сиропа, орехового молока.Современные технологии Рамен Бургеров, кронатов, донатов, Pizza Hut, пуш-кейков, гофров.	22,95	4		6		12,95	12,85	1		1		10,85
Итого по смысловому модулю 2	**106,95**	**8**		**18**		**36,95**	**60,85**	**4**		**4**		**52,85**
Каттэк	**0,25**				**0,25**		**0,25**				**0,25**	
Контроль							**2**				**2**	
КЭ												
Катт	**0,8**				**0,8**		**0,9**				**0,9**	
Всего часов 1 модуль	**108**	**16**		**30**	**1,05**	**60,95**	**108**	**6**		**4**	**3,15**	**94,85**
Модуль 2 Современные направления и тренды в общественном питании												
Смысловой модуль 1. Современные направления деятельности предприятий питания												
Тема №8. Понятие и внедрение нейминга.	9	4		1		4	16	1		1		14
Тема №9. Современные технологии приготовления блюд по группам	18	8		6		4	16	1		1		14
Тема №10. Современные технологии оформления продукции ОП.	18	8		6		4	16	1		1		14
Тема №11. Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы.	9	4		1		4	16	1		1		14
Итого по смысловому модулю 1	**54**	**24**		**14**		**16**	**64**	**4**		**4**		**56**
Смысловой модуль 2. Современные тенденции в технологическом процессе производства продуктов питания												
Тема №12. Организация питания в стиле hi-tech. Современный гастрономический подход в организации питания.	9	4		1		4	16	1		1		14
Тема №13.Гастрономические	16	4		1		11	16,7	1		1		14,7

тренды в ресторанном бизнесе.												
Итого по смысловому модулю 2	**25**	**8**		**2**		**15**	**32,7**	**2**		**4**		**28,7**
Каттэк	**0,4**				**0,4**		**0,4**				**0,4**	
Контроль	**27**				**27**		**8**				**8**	
КЭ	**2**				**2**		**2**				**2**	
СРэк												
Катт	**1,6**				**1,6**		**0,9**				**0,9**	
Всего часов 2 модуль	**108**	**32**		**16**		**29**	**108**	**6**		**6**	**11,3**	**84,7**
Всего часов:	**216**	**48**		**46**		**89,95**	**216**	**12**		**10**		**179,55**

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 – не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
Всего:			

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций.	4	-
2	Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций.	4	-
3	Современные инновационные технологии в общественном питании.	4	-
4	Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции: вакуумное маринование Cook-vac, искусственное вспенивание, пакоджетинг, экструзия идр. Современное технологическое оборудование.	4	1
5	Инновации в термической обработки: стефан-гриль, сублимационная сушка, технология Sous-vide, термомиксинг, аромодистиляция, ФудПейринг, «пищевые пластыри», 3-D принтера.	4	1
6	Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация, сферификация, желирование, карбонизация, вакуумная дистилляция.	4	1
7	Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья, Le Whaf, с KFC, блюд из крупы фонио, капустой кале, киноа (рисовой лебеды), кленового	6	1

	сиропа, орехового молока.Современные технологии Рамен Бургеров, кронатов, донатов, Pizza Hut, пуш-кейков, гофров.		
8	Понятие и внедрение нейминга.	1	1
9	Современные технологии приготовления блюд по группам	6	1
10	Современные технологии оформления продукции ОП.	6	1
11	Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы.	1	1
12	Организация питания в стиле hi-tech. Современный гастрономический подход в организации питания.	1	1
13	Гастрономические тренды в ресторанном бизнесе.	1	1
	Всего:	**46**	**10**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций.	8	14
2	Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций.	8	14
3	Современные инновационные технологии в общественном питании.	8	14
4	Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции: вакуумное маринование Cook-vac, искусственное вспенивание, пакоджетинг, экструзия идр. Современное технологическое оборудование.	8	14
5	Инновации в термической обработки: стефан-гриль, сублимационная сушка, технология Sous-vide, термомиксинг, аромодистиляция, ФудПейринг, «пищевые пластыри», 3-D принтера.	8	14
6	Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация, сферификация, желирование, карбонизация, вакуумная дистилляция.	8	14
7	Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья, Le Whaf, с KFC, блюд из крупы фонио, капустой кале, киноа (рисовой лебеды), кленового сиропа, орехового молока.Современные технологии Рамен Бургеров, кронатов, донатов, Pizza Hut, пуш-кейков, гофров.	12,95	10,85
8	Понятие и внедрение нейминга.	4	14
9	Современные технологии приготовления блюд по группам.	4	14
10	Современные технологии оформления продукции ОП.	4	14
11	Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы.	4	14
12	Организация питания в стиле hi-tech. Современный гастрономический подход в организации питания	4	14
13	Гастрономические тренды в ресторанном бизнесе.	11	28,7
	Всего:	**89,95**	**179,55**

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

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

1) для слепых и слабовидящих:
   - лекции оформляются в виде электронного документа;
   - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;
2) для глухих и слабослышащих:
   - лекции оформляются в виде электронного документа;
   - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
   - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;
3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
   - лекции оформляются в виде электронного документа;
   - письменные задания заменяются устным ответом;
   - экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

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

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

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

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

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

По данной учебной дисциплине предусмотрен вид индивидуального задания – **контрольная работа.**

Вопросы к контрольной работе:

1. Технологический процесс производства сладких блюд с использованием процесса сферификации в разных средах.
2. Технологический процесс производства первых блюд с использованием процесса

желификации.

3. Современные технологии разработки блюд из мяса с использованием вспенивания
4. Технологический процесс производства вторых блюд из рыбы с использованием процесса Sous-vide/
5. Современные технологии разработки вторых блюд из мяса с использованием элементов кухни «фьюжн».
6. Анализ ассортимента и технологии производства современных соусов с использованием процесса эмульсификации.
7. Технологические принципы производства современных технологий первых блюд с использованием технологии.
8. Технологические принципы производства современных технологий супов-кремов.
9. Технологические принципы приготовления современных соусов с загустителями.
10. Технологические аспекты производства современных технологий блюд из макаронных изделий с заданными свойствами.
11. Технологические аспекты производства современных технологий салатов использованием капусты кале.
12. Технологические аспекты производства мороженого с использованием нетрадиционных гидробионтов.
13. Технологические аспекты производства современных технологий блюд из мяса птицы с KFC.
14. Современные технологии разработки вторых блюд с использованием нового белоксодержащего сырья.
15. Современные технологии разработки блюд из мяса говядины с использованием нетрадиционного растительного сырья.
16. Современные технологии производства блюд из новых видов гидробионтов.
17. Анализ ассортимента и технологий производства инновационных блюд с использованием ФудПейринга.
18. Анализ ассортимента и современных технологий производства блюд десертов фламбэ.
19. Анализ ассортимента и современных технологий производства Рамен Бургеров.
20. Анализ ассортимента и современных технологий производства кронатов.
21. Анализ ассортимента и современных технологий производства донатов.
22. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием мозга-почки с KFC.
23. Технологические аспекты производства современной технологии пиццы-пирога от Pizza Hut
24. Технологические аспекты производства современных технологий бутербродов с 9-ю вкусами.
25. Анализ ассортимента и современных технологий производства глазированных пончиков-сэндвичей.
26. Современные технологии производства блюд из голубей.
27. Современные технологии производства блюд из каймановой черепахи.
28. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием крови убойных животных.
29. Технологические аспекты производства современных технологий блюд из картофеля с плесенью.
30. Современные технологии производства смузи.
31. Технологические аспекты производства современных технологий пуш-кейков.
32. Технологические аспекты производства современных технологий гофров.
33. Технологические аспекты производства современных технологий блюд из крупы фонио.
34. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием кленового сиропа.

35. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием орехового молока.
36. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием киноа (рисовой лебеды).
37. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием полбы (вид пшеницы).
38. Инновационные технологии в питании с использованием «пищевых пластырей».
39. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием 3-D принтера.
40. Технологические принципы приготовления современных соусов с загустителями.
41. Технологические аспекты производства современных технологий салатов использованием капусты кале.
42. Современные технологии производства смузи.
43. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием кленового сиропа.
44. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием 3-D принтера.
45. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием орехового молока.
46. Особенности современных технологий приготовления сахаристых кондитерских изделий с пенной структурой.
47. Использование пробиотиков (бифидо- и лактобактерий) в технологии производства пищевой продукции.
48. Анализ новых направлений и ассортимента продукции с использованием апитехнологий.
49. Современные аспекты использования эмульгаторов в технологии производства изделий из бисквитного теста.
50. Анализ ассортимента и технологии производства гофров.
51. Современные технологии производства кондитерских изделий с использованием вторичного белоксодержащего сырья.
52. Технологические аспекты производства современных мучных блюд.
53. Ассортимент и технология приготовления блюд из сыра в современной кухне.
54. Анализ использования морепродуктов в зарубежной современной кухне.
55. Современные технологические аспекты использования круп в функциональном питании.
56. Использование красителей и вкусо-ароматических веществ в современных технологиях.
57. Разработка ассортимента усовершенствованных технологий приготовления блюд из дичи.
58. Разработка расширенного ассортимента замороженных изделий из пресного теста с использованием пищевых добавок.
59. Особенности современных технологий приготовления сахаристых кондитерских изделий с пенной структурой.
60. Использование пробиотиков (бифидо- и лактобактерий) в технологии производства пищевой продукции.
61. Анализ новых направлений и ассортимента продукции с использованием апитехнологий.
62. Современные аспекты использования эмульгаторов в технологии производства изделий из бисквитного теста.
63. Анализ технология приготовления хлеба с добавлением мякоти тыквы.
64. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием крапивы.
65. Разработка рецептуры и особенностей технологий нового продукта - настойки горькой.

66. Технологии приготовления и оформления кулинарной продукции в современной кулинарии.
67. Анализ технология комплексной переработки ревеня.
68. Использование черешков ревеня для приготовления блюд в современной кулинарии.
69. Анализ применения заквасок в хлебопечении.
70. Разработка технологии новых пищевых продуктов с использованием спирулины.
71. Добавки, красители, консерванты в пищевых продуктах и их влияние на организм человека.
72. Обоснование и использование технологических процессов производства функциональных продуктов питания.
73. Использование клубнеплодов в инновационных технологиях продуктов питания.
74. Разработка инновационных технологий овощных паст.
75. Разработка функциональной технологии кулинарной продукции на основе рыбного фарша.
76. Современные направления изготовления десертных соусов на предприятиях питания.
77. Анализ ассортимента и усовершенствование технологии сычужных сыров.
78. Анализ ассортимента и разработка технологии кисломолочных продуктов для детского питания с использованием заквасок.
79. Разработка технологии диетической высокодисперсной муки для детского питания.
80. Анализ ассортимента и технологии хлебобулочных изделий функционального назначения.
81. Анализ ассортимента и современной технологии изделий из песочного теста.
82. Анализ ассортимента и технологии производства вторых блюд с использованием киноа.
83. Современные технологии производства сладких блюд с использованием фукусов.
84. Разработка технологии десертов функционального назначения (с использованием молочной сыворотки).

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

1.Концепция государственной политики в области питания.
1. Сущность инновационной деятельности и инновационного процесса.
2. Общая характеристика инновационного процесса: его этапы, основные понятия классификация инноваций.
3. Классификация и характеристика инновационной деятельности в общественном питании
4. Особенности новейших форматов обслуживания и систем расчёта в общественно питании.
5. Характеристика нутригеномики, как составляющей инновационного процесса ресторанном бизнесе.
6. Категории новых продуктов и их характеристика.
7. Концепция функционального питания. Функциональные ингредиенты и продукты.
8. Современные направления разработки технологий функциональных продуктов.
9. Алгоритм разработки инновационного продукта питания.
10. Характеристика технологии CapCold, как составляющей инновационного процесса ресторанном бизнесе.
11. Особенности молекулярной кухни.
12. Принципы молекулярной технологии. Молекулярные блюда и изделия.
13. Характеристика молекулярных технологий.
14. Апитехнологии в общественном питании.
15. Характеристика апипродуктов и апитехнологий, как составляющей инновационног процесса в ресторанном бизнесе.
16. Концепция антиэйджинга.

17. Характеристика антиэйджинга, как составляющей инновационного процесса ресторанно-гостиничном бизнесе.
18. Понятие нейминга как составляющей имиджа предприятия ОП.
19. Классификация и характеристика ресторанного нейминга.
20. Новые виды меню, их стиль и оформление как элемент дизайна заведения.
21. Характеристика инновационных видов меню.
22. Технологический процесс производства сладких блюд с использованием процесс сферификации в разных средах.
23. Технологический процесс производства первых блюд с использованием процесс желификации.
24. Современные технологии разработки блюд из мяса с использованием вспенивания.
25. Технологический процесс производства вторых блюд из рыбы с использование процесса Sous-vide.
26. Современные технологии разработки вторых блюд из мяса с использованием элементо кухни «фьюжн».
27. Анализ ассортимента и технологии производства современных соусов с использование процесса эмульсификации.
28. Технологические принципы производства современных технологий первых блюд использованием технологии заморозки.
29. Технологические принципы производства современных технологий супов-кремов.
30. Технологические принципы приготовления современных соусов с загустителями.
31. Технологические аспекты производства современных технологий блюд из макаронны изделий с заданными свойствами.
32. Технологические аспекты производства современных технологий салато использованием капусты кале.
33. Технологические аспекты производства мороженого с использованием нетрадиционны гидробионтов.
34. Технологические аспекты производства современных технологий блюд из мяса птицы KFC.
35. Современные технологии разработки вторых блюд с использованием новог белоксодержащего сырья.
36. Современные технологии разработки блюд из мяса говядины с использование нетрадиционного растительного сырья.
37. Современные технологии производства блюд из новых видов гидробионтов.
38. Анализ ассортимента и технологий производства инновационных блюд использованием ФудПейринга.
39. Анализ ассортимента и современных технологий производства блюд десертов фламбэ.
40. Анализ ассортимента и современных технологий производства Рамен Бургеров.
41. Анализ ассортимента и современных технологий производства кронатов.
42. Анализ ассортимента и современных технологий производства донатов.
43. Технологические аспекты производства современных технологий блюд использованием мозга-почки с KFC.
44. Технологические аспекты производства современной технологии пиццы-пирога от Pizz Hut.
45. Технологические аспекты производства современных технологий бутербродов с 9-и вкусами.
46. Анализ ассортимента и современных технологий производства глазированны пончиков-сэндвичей.
47. Современные технологии производства блюд из голубей.
48. Современные технологии производства блюд из каймановой черепахи.
49. Технологические аспекты производства современных технологий блюд использованием крови убойных животных.

50. Технологические аспекты производства современных технологий блюд из картофеля плесенью.
51. Современные технологии производства смузи.
52. Технологические аспекты производства современных технологий пуш-кейков.
53. Технологические аспекты производства современных технологий гофров.
54. Технологические аспекты производства современных технологий блюд из крупы фонио
55. Технологические аспекты производства современных технологий блюд использованием кленового сиропа.
56. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием ореховог молока.
57. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием кино (рисовой лебеды).
58. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием полбы (ви пшеницы).
59. Инновационные технологии в питании с использованием «пищевых пластырей».
60. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием 3-D принтера
61. Современные рестораны «Звезды Мишлена». Критерии отбора. Новые стандарты.

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации "Технологии в ресторанном хозяйстве", ОУ "бакалавриат", оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве. - Донецк : [ДонНУЭТ], 2017. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.Османова Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания. - Д.: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2017. – 250 с.

2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Текст]: учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 c. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/51500.

3. Пономарев, В.Я. Современные технологии переработки мясного сырья [Текст]: учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 152 c. — ISBN 978-5-7882-1524-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/62281.

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- текущий модульный контроль	40	40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - контрольная работа	40	40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Текущий контроль успеваемости предусматривает выполнение следующих видов работ: выполнение лабораторных работ, выполнение контрольных тестовых работ, а также самостоятельной работы – доклады.

Вопросы для подготовки к экзамену:

1 Концепция государственной политики в области питания.
2 Сущность инновационной деятельности и инновационного процесса.
3 Общая характеристика инновационного процесса: его этапы, основные понятия и классификация инноваций.
4 Классификация и характеристика инновационной деятельности в общественном питании.
5 Особенности новейших форматов обслуживания и систем расчёта в общественном питании.
6 Характеристика нутригеномики, как составляющей инновационного процесса в ресторанном бизнесе.
7 Категории новых продуктов и их характеристика.
8 Концепция функционального питания. Функциональные ингредиенты и продукты.
9 Современные направления разработки технологий функциональных продуктов.
10 Алгоритм разработки инновационного продукта питания.
11 Характеристика технологии CapCold, как составляющей инновационного процесса в ресторанном бизнесе.
12 Особенности молекулярной кухни.
13 Принципы молекулярной технологии. Молекулярные блюда и изделия.
14 Характеристика молекулярных технологий.
15 Апитехнологии в общественном питании.
16 Характеристика апипродуктов и апитехнологий, как составляющей инновационного процесса в ресторанном бизнесе.
17 Концепция антиэйджинга.
18 Характеристика антиэйджинга, как составляющей инновационного процесса в ресторанно-гостиничном бизнесе.
19 Понятие нейминга как составляющей имиджа предприятия ОП.

20 Классификация и характеристика ресторанного нейминга.
21 Новые виды меню, их стиль и оформление как элемент дизайна заведения.
22 Характеристика инновационных видов меню.
23 Технологический процесс производства сладких блюд с использованием процесса сферификации в разных средах.
24 Технологический процесс производства первых блюд с использованием процесса желификации.
25 Современные технологии разработки блюд из мяса с использованием вспенивания.
26 Технологический процесс производства вторых блюд из рыбы с использованием процесса Sous-vide.
27 Современные технологии разработки вторых блюд из мяса с использованием элементов кухни «фьюжн».
28 Анализ ассортимента и технологии производства современных соусов с использованием процесса эмульсификации.
29 Технологические принципы производства современных технологий первых блюд с использованием технологии заморозки.
30 Технологические принципы производства современных технологий супов-кремов.
31 Технологические принципы приготовления современных соусов с загустителями.
32 Технологические аспекты производства современных технологий блюд из макаронных изделий с заданными свойствами.
33 Технологические аспекты производства современных технологий салатов использованием капусты кале.
34 Технологические аспекты производства мороженого с использованием нетрадиционных гидробионтов.
35 Технологические аспекты производства современных технологий блюд из мяса птицы с KFC.
36 Современные технологии разработки вторых блюд с использованием нового белоксодержащего сырья.
37 Современные технологии разработки блюд из мяса говядины с использованием нетрадиционного растительного сырья.
38 Современные технологии производства блюд из новых видов гидробионтов.
39 Анализ ассортимента и технологий производства инновационных блюд с использованием ФудПейринга.
40 Анализ ассортимента и современных технологий производства блюд десертов фламбэ.
41 Анализ ассортимента и современных технологий производства Рамен Бургеров.
42 Анализ ассортимента и современных технологий производства кронатов.
43 Анализ ассортимента и современных технологий производства донатов.
44 Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием мозга-почки с KFC.
45 Технологические аспекты производства современной технологии пиццы-пирога от Pizza Hut.
46 Технологические аспекты производства современных технологий бутербродов с 9-ю вкусами.
47 Анализ ассортимента и современных технологий производства глазированных пончиков-сэндвичей.
48 Современные технологии производства блюд из голубей.
49 Современные технологии производства блюд из каймановой черепахи.
50 Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием крови убойных животных.
51 Технологические аспекты производства современных технологий блюд из

картофеля с плесенью.

52 Современные технологии производства смузи.
53 Технологические аспекты производства современных технологий пуш-кейков.
54 Технологические аспекты производства современных технологий гофров.
55 Технологические аспекты производства современных технологий блюд из крупы фонио.
56 Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием кленового сиропа.
57 Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием орехового молока.
58 Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием киноа (рисовой лебеды).
59 Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием полбы (вид пшеницы).
60 Инновационные технологии в питании с использованием «пищевых пластырей».
61 Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием 3-D принтера.
62 Современные рестораны «Звезды Мишлена». Критерии отбора. Новые стандарты.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл							**Сумма, балл**
V семестр							
Смысловой модуль №1			**Смысловой модуль №2**				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	100
10	20	10	15	15	15	15	

Т1, Т2, Т3 – темы смыслового модуля №1;
Т4, Т5... Т7 – темы смыслового модуля №2.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						**Итого текущий контроль, балл**	**Итоговый контроль (экзамен), балл**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль №3				**Смысловой модуль №4**				
VIсеместр								
Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13			
5	5	5	5	5	15	40	60	100

Т8, Т9…Т11 – темы смыслового модуля №3;
Т12,Т613– темы смыслового модуля №4.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

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 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации "Технологии в ресторанном хозяйстве", ОУ "бакалавриат", оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве. - Донецк : [ДонНУЭТ], 2017. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.Османова Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания. - Д.: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2017. – 250 с.

2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Текст]: учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/51500.

4. Пономарев, В.Я. Современные технологии переработки мясного сырья [Текст]: учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 152 с. — ISBN 978-5-7882-1524-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/62281.

Дополнительная:

1. Богданова Е.В. Современные технологии продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Текст]: учебное пособие / Е. В. Богданова, Е. И. Мельникова, А. Н. Пономарев, Е. Е. Попова; под редакцией А. Н. Пономарев. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 64 c. — ISBN 978-5-00032-273-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/74019.html**.**
2. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Текст]: метод. рекомендации для самост. работы студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова., Л.В. Черный –Швец – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – 35с. . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
3. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Текст]: метод. указания по выполнению курсовых работ студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2018. – 26с. . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
4. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: электронный конспект лекций для студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова., Л.В. Черный – Швец – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – 35с. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
5. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: электронный ресурс методич. рекоменд. для сам. изуч. курса и выполн. контр. раб. для студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова. - Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2020. – 41с. . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Электронные ресурсы:

1. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Текст]: метод. рекомендации для самост. работы студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова., Л.В. Черный –Швец – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – 35с.
2. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Текст]: метод. указания по выполнению курсовых работ студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2018. – 26с.
3. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: электронный конспект лекций для студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова., Л.В. Черный – Швец – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – 35с.

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1 Молекулярная кухня. - Режим доступа: http://www.rproject.ru
2 Молекулярная кулинария – высокие технологии на кухне - Режим доступа: http://www.kedem.ru/schoolcook/basis/20090316-molcookery/
3 Инновационные технологии на кухне. - Режим доступа:

http://www.slideshare.net/pitportal/5-455607
4 Инновационные технологии Kuhne-GROUP. - Режим доступа: http://www.kuhne-group.ru/KUHNE/innovation.html
5 Новые технологии на нашей кухне. - Режим доступа: http://www.zavtraka.net/arts/art269.html
6 Сайт о бизнесе – Режим доступа: http://kommersant.uz/
7 Электронныйжурнал FOOD ENGINEERING & INGREDIENTS // A fresh perspective: looking at the shelf life of packaged food//htpp: www.fei-online.com. Дата выпуска 24.09.2009.
8 Электронныйжурнал FOOD ENGINEERING & INGREDIENTS // Recent developments in high pressure processing //htpp: www.fei-online.com. Дата выпуска 19.04.2011.
9 Электронныйжурнал FOOD ENGINEERING & INGREDIENTS // Live long and prosper – shelf life extension solutions for the child food sector //htpp: www.fei-online.com. Дата выпуска 05.12.2011.
10 http://www.n-line.ru
11 http://www.dcnorris.com
12 http://www.gastrotara.ru
13 http://www.pitportal.ru

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ООП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием лаборатории пищевых технологий 3306 кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

18. 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*
Османова Юлия Викторовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	высшее, канд.техн.наук, 05.18.16 – технология пищевой продукции, доцент кафедры технологии в ресторанном хозяйстве, Тема диссертации «Технология полуфабриката из топинамбура и цикория и паштетов с его использованием» ученое звание доцента присвоено по специальности ««Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированн ого назначения и общественного питания».» приказом МОН от	ООО «Донецкий комбинат быстрозамороженной продукции», 13.06-30.06.17гг., Договор № 217/л от 08.06.2017 г. Стажировка без отрыва в ГОУ ВПО "ДонНТУ" (Донецк) «Программа обучения в сфере электронного обучения и дистанционных образовательных технологий». 11.04-16.05.18гг. Сертификат №0047/18 Стажировка без отрыва в ГОУ ВПО "ДонНТУ" (Донецк) «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)». 14-15.02.19г. Сертификат №0348

			04.04.2018г. №415	Филиал ФГБОУВО "Ухтинский государственный технический университет", Усинск ПК в ведущих российских и зарубежных вузах 22ч. «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельностной основе. Модуль: интернет-технологии в организации проектно-исследовательской деятельности студентов " Удостоверение о ПК 110400003926, 04.03.2019 (вне плана)"
				ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов» Приказ №783 от 14.10.2022г. Профессиональная программа «Разработка новой быстрозамороженной продукции
				ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Получено удостоверение о ПК №771802830037, от 27.05.2022г. (вне плана) Профессиональная программа «Работа в электронной информационно-образовательной среде»

				Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону Получение удостоверения о повышении квалификации 612400026521 (регистрационный номер 1-12785), внедрение полученных знаний в образовательный и воспитательный процесс