

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 27.05.2026 11:24:40

Уникальный программный ключ: fd935d10451b860e912264c0378f8448452bfdb603f94388008e29877a6bcbf5

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»

Факультет экономики и управления и юриспруденции

Кафедра управления и бизнес - информатики



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Г.П. Узунова

«02» февраля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины

Отечественная и зарубежная кулинария

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника

Бакалавр

Для всех
форм обучения

Симферополь 2026

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 09.09.2020 № 59723) с изменениями и дополнениями

Программу составил Инжиева Д.М.

Рабочая программа дисциплины «Отечественная и зарубежная кулинария» утверждена на заседании кафедры управления и бизнес-информатики

Протокол № 6 от 29.01.2026 г.

Заведующий кафедрой



(подпись)

Д.В. Моторина

АННОТАЦИЯ	
Индекс дисциплины по учебному плану	Наименование дисциплины
Б1.В.ДВ.01.02	Отечественная и зарубежная кулинария
Цель изучения дисциплины	Состоит в получение комплекса знаний о технологических свойствах сырья, способах его обработки, ассортименте полуфабрикатов и их назначении, классификации рабочих мест в предприятиях питания, размещении и оснащении необходимым оборудованием, инвентарем, соблюдение санитарно-гигиенических условий производства и реализации полуфабрикатов и блюд, личной гигиены работников предприятия, а так же уметь учитывать особенности национальной кухни для внедрения новых вкусовых сочетаний.
Место дисциплины в структуре ОПОП	Дисциплина относится к «Дисциплинам по выбору 1» части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 программы бакалавриата
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-1
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Теоретические основы технологии продуктов питания</p> <p>Тема 2. Основы организации рационального питания человека.</p> <p>Тема 3. Особенности питания отечественных потребителей</p> <p>Тема 4. Особенности организации питания в странах Европы</p> <p>Тема 5. Особенности организации питания в странах Азии, Африки Америки, Австралии.</p> <p>Тема 6. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</p> <p>Тема 7. Теоретические основы производства кулинарной продукции в странах мира</p> <p>Тема 8. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и специфика их использования в странах мира</p> <p>Тема 9. Классификация и ассортимент кулинарной продукции</p> <p>Тема 10. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания</p>
Общая трудоемкость дисциплины	Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата

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

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ПК-1.2 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ПК-1.3 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ПК-1.4 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.01.02 «Отечественная и зарубежная кулинария» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО. Дисциплина изучается во 2 семестре обучающимися очной, очно-заочной.

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: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства на предприятиях питания», «Современные

технологии продукции общественного питания» «Технология мучных и кондитерских изделий» «Промышленная технология продукции общественного питания».

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетных единиц (з. е.), 72 академических часов.

3.1. Объем дисциплины по видам учебных занятий (в часах)

Для очной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётных единиц 72 часов

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа	30
Аудиторная работа (всего):	30
Лекции	20
Семинары, практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	42
Курсовая работа	-
Зачет	+

Для очно-заочной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётных единиц 72 часов

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа	20
Аудиторная работа (всего):	20
Лекции	14
Семинары, практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	52
Курсовая работа	-
Зачет	+

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ тем ы	Наименование темы	Всего		Количество часов					
				Контактная работа				Внеаудит работа	
		ОФО	ОЗФО	Лекции		Практич		Самост. работа	
				ОФО	ОЗФО	ОФО	ОЗФО	ОФО	ОЗФО
1.	Тема 1. Теоретические основы технологии продуктов питания	6	8	2	2	-	-	4	6
2.	Тема 2. Основы организации рационального питания человека.	6	8	2	2	-	-	4	6
3.	Тема 3. Особенности питания отечественных потребителей	8	6	2	-	2	-	4	6
4.	Тема 4. Особенности организации питания в странах Европы	8	10	2	2	2	2	4	6
5.	Тема 5. Особенности организации питания в странах Азии, Африки Америки, Австралии.	10	8	2	2	2	-	6	6
6.	Тема 6. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	8	10	2	2	2	2	4	6
7.	Тема 7. Теоретические основы производства кулинарной продукции в странах мира	6	4	2	-	-	-	4	4
8.	Тема 8. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и специфика их использования в странах мира	6	4	2	-	-	-	4	4
9.	Тема 9. Классификация и ассортимент кулинарной продукции	8	8	2	2	2	2	4	4
10.	Тема 10. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	6	6	2	2	-	-	4	4
Всего по дисциплине		72	72	20	14	10	6	42	52
Контроль									
Итого		72	72						

4.2. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Тема 1. Теоретические основы технологии продуктов питания

Изучает физико-химические и биохимические процессы, происходящие с пищевым сырьём при переработке. Определяет принципы сохранения пищевой ценности, безопасности и органолептических свойств продуктов. Включает анализ состава, структуры и свойств пищевых веществ для оптимизации технологий. Служит базой для разработки новых видов продукции и совершенствования существующих процессов. Позволяет рационально использовать сырьё и минимизировать производственные потери.

Тема 2. Основы организации рационального питания человека

Рациональное питание обеспечивает организм необходимыми нутриентами, энергией и водой. Основывается на принципах сбалансированности, разнообразия и режима приёма пищи. Учитывает возраст, пол, физическую активность и физиологическое состояние человека. Предусматривает соблюдение норм потребления белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов. Способствует профилактике заболеваний и поддержанию высокого уровня здоровья.

Тема 3. Особенности питания отечественных потребителей

Характеризуется традициями русской кухни: обилие супов, каш, блюд из картофеля, мяса и рыбы. В рационе широко используются сезонные овощи, квашения, соленья и хлебобулочные изделия. Сохраняется приверженность к домашней кухне и семейным застольям. Современные тенденции включают интерес к здоровому питанию и разнообразию мировых кухонь. Особенности питания формируются под влиянием климата, истории и экономических условий страны.

Тема 4. Особенности организации питания в странах Европы

Отличается разнообразием национальных кухонь: французской, итальянской, немецкой и др. В рационе преобладают качественные мясные и молочные продукты, хлеб, овощи и вино. Большое внимание уделяется культуре приёма пищи, эстетике блюд и сервису. - Популярны блюда из морепродуктов, сыров и выпечки. - Европейская организация питания характеризуется строгими стандартами качества и безопасности.

Тема 5. Особенности организации питания в странах Азии, Африки, Америки, Австралии

Азиатская кухня отличается использованием риса, сои, специй, морепродуктов и экзотических фруктов. Африканская — базируется на злаках, корнеплодах, бобовых и острых приправах. Американская — характеризуется разнообразием фастфуда, мясных блюд и сладостей. Австралийская кухня сочетает европейские традиции с местными продуктами и влиянием Азии. - В каждой стране питание отражает климатические, исторические и культурные особенности региона.

Тема 6. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

Включают механическую обработку: мойку, очистку, нарезку, порционирование сырья. Предусматривают приготовление полуфабрикатов различной степени готовности: натуральных, панированных, рубленых. Важен строгий контроль санитарных норм на всех этапах производства. - Технологии должны обеспечивать сохранение пищевой ценности и безопасности продукции. - Использование полуфабрикатов ускоряет приготовление блюд и стандартизирует их качество.

Тема 7. Теоретические основы производства кулинарной продукции в странах мира

Основываются на национальных традициях, доступных продуктах и климатических условиях.

Включают изучение классических рецептов и технологических приёмов разных кухонь мира. Важную роль играют органолептические требования к вкусу, аромату и внешнему виду блюд. - Современные технологии позволяют адаптировать национальные блюда для массового производства. - Теоретические основы способствуют развитию гастрономического туризма и культурного обмена.

Тема 8. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и специфика их использования в странах мира

В разных странах применяются уникальные способы: варка на пару (Азия), запекание на гриле (Америка), тушение (Европа). Специфика определяется доступностью топлива, посуды и климатическими условиями. - В азиатской кухне широко используются воки и быстрая обжарка для сохранения витаминов. - Европейские традиции отдают предпочтение медленному томлению для раскрытия вкуса. - Выбор способа обработки влияет на пищевую ценность и безопасность блюд.

Тема 9. Классификация и ассортимент кулинарной продукции

Продукция классифицируется по виду сырья (мясная, рыбная, овощная), способу приготовления и назначению. Ассортимент формируется с учётом сезонности, традиций и предпочтений потребителей. - Различают блюда массового спроса, диетические, банкетные и национальные кухни. - Классификация облегчает стандартизацию блюд и планирование производства. - Расширение ассортимента способствует удовлетворению разнообразных вкусов.

Тема 10. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания

Качество определяется исходным сырьём, технологией приготовления и условиями хранения. - Ключевое значение имеют органолептические показатели: вкус, запах, цвет, консистенция. - Соблюдение температурных режимов и времени обработки обеспечивает безопасность блюд. - Контроль качества осуществляется на всех этапах производства — от приёмки сырья до реализации. - Постоянный мониторинг позволяет своевременно выявлять и устранять недостатки.

4.3. Содержание практических занятий (очная форма обучения)

Тема 1. Теоретические основы технологии продуктов питания

Какие физико-химические процессы лежат в основе технологии продуктов питания?
Почему важно учитывать состав и свойства пищевого сырья при разработке технологий?
Как современные технологии позволяют рационально использовать сырьё?
Как теоретические основы технологии влияют на безопасность и качество продукции?

Тема 3. Особенности питания отечественных потребителей

Какие традиционные блюда составляют основу питания отечественных потребителей?
Как климатические и исторические факторы влияют на особенности питания в России?
Какие современные тенденции наблюдаются в организации питания россиян?
Каковы отличия отечественной кухни от европейских и азиатских традиций?

Тема 6. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

Какие этапы включает технологический процесс приготовления полуфабрикатов?
Как классифицируются полуфабрикаты по степени готовности?
Почему важен контроль санитарных норм при производстве полуфабрикатов?
Как использование полуфабрикатов влияет на организацию производства кулинарной продукции?

Тема 7. Теоретические основы производства кулинарной продукции в странах мира

Как национальные традиции и климатические условия влияют на производство кулинарной продукции?

Почему важно изучать классические рецепты и технологии разных стран?

Как современные технологии позволяют адаптировать национальные блюда для массового производства?

Тема 8. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и специфика их использования в странах мира

Какие способы кулинарной обработки характерны для европейской кухни?

В чём специфика азиатских методов приготовления пищи (например, использование *вока*)?

Как климатические и культурные особенности влияют на выбор способов обработки продуктов в разных странах?

Почему важно учитывать национальные традиции при внедрении зарубежных технологий обработки сырья?

Тема 10. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания

Какие основные факторы определяют качество продукции общественного питания?

Как органолептические показатели влияют на восприятие блюда потребителем?

Почему необходим постоянный контроль качества на всех этапах производства?

Какие меры позволяют своевременно выявлять и устранять дефекты продукции?

4.4. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Теоретические основы технологии продуктов питания Какие основные физико-химические процессы происходят с пищевыми веществами при технологической обработке? Почему важно сохранять пищевую ценность и безопасность продуктов на всех этапах производства? Как теоретические основы технологии способствуют разработке новых видов пищевой продукции?</p>
<p>Тема 2. Основы организации рационального питания человека Какие принципы лежат в основе рационального питания? Почему важно учитывать индивидуальные особенности человека при составлении рациона? Как рациональное питание влияет на здоровье и профилактику заболеваний?</p>
<p>Тема 3. Особенности питания отечественных потребителей Какие традиционные блюда и продукты преобладают в рационе отечественных потребителей? Как климатические и исторические факторы влияют на формирование пищевых привычек в России? Какие современные тенденции наблюдаются в организации питания россиян?</p>
<p>Тема 4. Особенности организации питания в странах Европы Чем отличается организация питания в странах Европы по сравнению с другими регионами? Какие национальные кухни Европы оказали наибольшее влияние на мировую кулинарию? Почему в европейских странах большое внимание уделяется культуре сервировки и эстетике блюд?</p>
<p>Тема 5. Особенности организации питания в странах Азии, Африки, Америки, Австралии Какие продукты и способы приготовления характерны для азиатской кухни? Каковы особенности питания в странах Африки с учётом климатических и экономических условий? Чем отличается американская и австралийская организация питания от европейских традиций?</p>
<p>Тема 6. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов Какие этапы включает технологический процесс приготовления полуфабрикатов? Почему важно соблюдать санитарные нормы при производстве полуфабрикатов? Как использование полуфабрикатов влияет на организацию производства кулинарной продукции?</p>
<p>Тема 7. Теоретические основы производства кулинарной продукции в странах мира Как национальные традиции и климатические условия влияют на производство кулинарной продукции? Почему важно изучать классические рецепты и технологии разных стран? Как современные технологии позволяют адаптировать национальные блюда для массового производства?</p>
<p>Тема 8. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и специфика их использования в странах мира Какие способы кулинарной обработки наиболее распространены в странах Азии? Чем отличается европейский подход к тепловой обработке продуктов? Почему специфика кулинарной обработки влияет на пищевую ценность и безопасность блюд?</p>

Тема 9. Классификация и ассортимент кулинарной продукции

По каким основным признакам классифицируется кулинарная продукция?

Как формируется ассортимент блюд на предприятии общественного питания?

Почему расширение ассортимента способствует конкурентоспособности предприятия?

Тема 10. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания

Какие факторы определяют качество продукции общественного питания?

Почему важен постоянный контроль качества на всех этапах производства?

Какие меры позволяют своевременно выявлять и устранять недостатки в качестве продукции?

5. Контроль качества освоения дисциплины

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления». Вид промежуточной аттестации – зачет. Форма проведения промежуточной аттестации в целом по дисциплине – письменный зачет.

Фонд оценочных средств по дисциплине приведен в приложении к РПД.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины*****а) основная литература:***

1. Димитриев, А. Д. Основы физиологии питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2026. — 230 с. — ISBN 978-5-4497-4773-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/154502.html> (дата обращения: 20.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / Куткина М.Н., Елисеева С.А.. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/51500.html> (дата обращения: 01.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) дополнительная литература:

1. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. — Минск : Республиканский институт

профессионального образования (РИПО), 2022. — 263 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/125424.html> (дата обращения: 10.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 — «Технология продукции и организация общественного питания» / М.Н. Куткина [и др.]. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 674 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111168.html> (дата обращения: 01.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Научная библиотека Московского государственного университета имени М.В. Ломоносова (МГУ). — [Электронный ресурс]. — Режим доступа: URL: <http://nbmgu.ru/>— Текст: электронный.
2. Научная электронная библиотека. — [Электронный ресурс]. — Режим доступа: URL: <http://elibrary.ru/defaultx.asp/>— Текст: электронный.
3. Образовательная платформа ЮРАЙТ. — [Электронный ресурс]. — Режим доступа: URL: biblio-online.ru/— Текст: электронный.
4. Цифровой образовательный ресурс «IPRsmart»: официальный сайт. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/>— Текст: электронный.
5. Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ). — [Электронный ресурс]. — Режим доступа: URL: <http://elibrary.rsl.ru/>— Текст: электронный.

9. Методические указания для обучающихся

по освоению дисциплины

При проведении лекций, семинарских (практических) занятий, самостоятельной работе обучающихся применяются интерактивные формы проведения занятий с целью погружения обучающихся в реальную атмосферу профессионального сотрудничества по разрешению проблем, оптимальной выработки навыков и качеств будущего специалиста. Интерактивные формы проведения занятий предполагают обучение в сотрудничестве. Все участники образовательного процесса (преподаватель и обучающиеся) взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуацию.

В учебном процессе используются интерактивные формы занятий:

- творческое задание. Выполнение творческих заданий требует от обучающегося воспроизведение полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей творческого подхода;

- групповое обсуждение. Групповое обсуждение кого-либо вопроса направлено на достижение лучшего взаимопонимания и способствует лучшему усвоению изучаемого материала.

В ходе освоения дисциплины при проведении контактных занятий используются следующие формы обучения, способствующие формированию компетенций: лекции-дискуссии; кейс-метод; решение задач; ситуационный анализ; обсуждение рефератов и докладов; разработка групповых проектов.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение:

- *программы, обеспечивающие доступ в сеть «Интернет» (например, «Google chrome»);
- *программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»);
- *программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»).

11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Производственно-учебная лаборатория

Оборудование:

Весы технические; миксер;блендер настольный;кофемолка; посуда и приборы; производственные столы; мясорубка;стелаж производственный; взбивальная машина;шейкер лабораторный;холодильный шкаф.

Технические средства обучения: компьютер или ноутбук с лицензионным программным обеспечением; интерактивная доска и проектор, либо проектор и экран.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательной среду Университета.