

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.04.2026 10:50:50

Уникальный программный ключ: fd935d10451b860e912264c0378f8448452bfdb603f94388008e29877a6bcbf5

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»  
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»  
Факультет экономики, управления и юриспруденции  
Кафедра управления и бизнес-информатики**



**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебно-методической работе

Г.П. Узунова

«02» февраля 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Современные технологии продукции общественного питания**

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Профиль**

Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника

*Бакалавр*

*Для всех*

*форм обучения*

Симферополь 2026

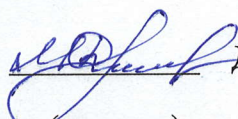
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 10470 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 09.09.2020 № 59723) с изменениями и дополнениями

Программу составила Буренина Н.Б.

Рабочая программа дисциплины «Современные технологии продукции общественного питания» утверждена на заседании кафедры управления и бизнес-информатики

Протокол № 6 от 29.01.2026 г.

Заведующий кафедрой



(подпись)

Д.В. Моторина

<b>АННОТАЦИЯ</b>	
Индекс дисциплины по учебному плану	Наименование дисциплины
<b>Б1.В.02</b>	<b>Современные технологии продукции общественного питания</b>
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся способности оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
Место дисциплины в структуре ОПОП	Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-1
Содержание дисциплины	<p><b>Тема 1.</b> Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций.</p> <p><b>Тема 2.</b> Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций.</p> <p><b>Тема 3.</b> Современные инновационные технологии в общественном питании.</p> <p><b>Тема 4.</b> Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции: вакуумное маринование Cook-vac, искусственное вспенивание, пакоджетинг, экструзия и др. Современное технологическое оборудование.</p> <p><b>Тема 5.</b> Инновации в термической обработке: стефан-гриль, сублимационная сушка, технология Sous-vide, термомиксинг, аромодистилляция, ФудПейринг, «пищевые пластыри», 3-D принтера.</p> <p><b>Тема 6.</b> Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация, сферификация, желирование, карбонизация, вакуумная дистилляция.</p> <p><b>Тема 7.</b> Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья, блюд из крупы.</p> <p><b>Тема 8.</b> Понятие и внедрение нейминга.</p> <p><b>Тема 9.</b> Современные технологии приготовления блюд по группам.</p> <p><b>Тема 10.</b> Современные технологии оформления продукции ОП.</p> <p><b>Тема 11.</b> Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы.</p> <p><b>Тема 12.</b> Современный гастрономический подход в питании.</p>

	<b>Тема 13. Гастрономические тренды в ресторанном бизнесе.</b>
Общая трудоемкость дисциплины	Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа)
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

## Содержание

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата	5
2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата	5
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	5
4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5. Контроль качества освоения дисциплины	12
6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины	12
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	13
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	13
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	13
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	15
11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине	16
Приложение к РПД	17

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

Целью изучения дисциплины «Современные технологии продукции общественного питания» является формирование у обучающихся способности оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

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	<p><b>ПК-1.1</b> Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции</p> <p><b>ПК-1.2</b> Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции</p> <p><b>ПК-1.3</b> Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p><b>ПК-1.4</b> Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина Б1.В.02 «Современные технологии продукции общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана ОПОП бакалавриата по направлению подготовки по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Профиль «Руководитель предприятия питания».

Дисциплина «Современные технологии продукции общественного питания» изучается обучающимися очной формы обучения в 3 семестре, очно-заочной формы обучения – в 4 семестре.

При изучении данной дисциплины обучающийся использует знания, умения и навыки, которые сформированы в процессе изучения предшествующих дисциплин:

«Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Информационные системы и технологии в экономике и управлении», «Инновационный менеджмент».

### **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 4 зачетных единицы (з.е.), 144 академических часа.

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

##### **Для очной формы обучения**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачётных единицы 144 часа

<b>Объём дисциплины</b>	<b>Всего часов</b>
Общая трудоемкость дисциплины	144
Контактная работа	44
Аудиторная работа (всего):	44
Лекции	28
Семинары, практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	100
Курсовая работа	-
Зачет с оценкой	+
Экзамен	-

##### **Для очно-заочной формы обучения**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачётных единицы 144 часа

<b>Объём дисциплины</b>	<b>Всего часов</b>
Общая трудоемкость дисциплины	144
Контактная работа	34
Аудиторная работа (всего):	34
Лекции	22
Семинары, практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	110
Курсовая работа	-
Зачет с оценкой	+
Экзамен	-

#### **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)**

№ темы	Наименование темы	Всего		Количество часов					
		ОФО	ОЗФО	Контактная работа				Внеаудит. работа	
				Лекции		Практические		Самост. работа	
				ОФО	ОЗФО	ОФО	ОЗФО	ОФО	ОЗФО
1.	<b>Тема 1.</b> Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций.	12	14	2	2	2	2	8	10
2.	<b>Тема 2.</b> Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций.	12	14	4	2	2	2	8	10
3.	<b>Тема 3.</b> Современные инновационные технологии в общественном питании.	12	12	2	2	2	-	8	10
4.	<b>Тема 4.</b> Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции: вакуумное маринование Cook-vac, искусственное вспенивание, пакоджетинг, экструзия и др. Современное технологическое оборудование.	10	14	2	2	-	2	8	10
5.	<b>Тема 5.</b> Инновации в термической обработкк: стефан-гриль, сублимационная сушка, технология Sous-vide, термомиксинг, аромодистилляция, ФудПейринг, «пищевые пластыри», 3-D принтера.	12	14	2	2	2	2	8	10
6.	<b>Тема 6.</b> Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация, сферификация, желирование, карбонизация, вакуумная дистилляция.	10	12	2	2	-	-	8	10
7.	<b>Тема 7.</b> Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья,	12	14	2	2	2	2	8	10

	блюды из крупы.								
8.	<b>Тема 8.</b> Понятие и внедрение нейминга.	10	12	2	2	-	-	8	10
9.	<b>Тема 9.</b> Современные технологии приготовления блюд по группам.	12	14	2	2	2	2	8	10
10.	<b>Тема 10.</b> Современные технологии оформления продукции ОП.	10	7	2	2	-	-	8	5
11.	<b>Тема 11.</b> Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы.	14	7	2	2	2	-	10	5
12.	<b>Тема 12.</b> Современный гастрономический подход в питании.	11	5	2	-	2	-	5	5
13.	<b>Тема 13.</b> Гастрономические тренды в ресторанном бизнесе.	7	5	2	-	-	-	5	5
	Всего по дисциплине	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>28</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>100</b>	<b>110</b>
	Контроль Зачет с оценкой	+	+						
	<b>Итого</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>28</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>100</b>	<b>110</b>

#### 4.2. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

**Тема 1.** Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций.

Современные технологии в общественном питании представляют собой систему методов и средств, направленных на повышение качества продукции и эффективности производства. Их сущность заключается в интеграции научных достижений, инженерных решений и организационных подходов в практику ресторанного бизнеса. Основными свойствами таких технологий являются инновационность, адаптивность и экологичность. Принципы построения включают рациональное использование ресурсов, автоматизацию процессов и ориентацию на потребителя. Классификация инноваций охватывает продуктовые, процессные, маркетинговые и организационные направления. Таким образом, современные технологии формируют основу устойчивого развития индустрии питания.

**Тема 2.** Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций.

Ресторанный бизнес активно внедряет инновации для повышения конкурентоспособности и удовлетворения запросов гостей. Современные технологии включают цифровизацию процессов, использование систем онлайн-заказа и автоматизацию кухни. Важным направлением является внедрение концепций «умного ресторана», где управление осуществляется через мобильные приложения и сенсорные устройства. Типы инноваций можно разделить на продуктовые (новые блюда и рецептуры), процессные (новые методы приготовления и обслуживания), маркетинговые (новые формы продвижения) и организационные (новые модели управления персоналом). Эти инновации позволяют ресторанам не только оптимизировать работу, но и создавать уникальный клиентский опыт.

**Тема 3.** Современные инновационные технологии в общественном питании.

В сфере общественного питания инновационные технологии направлены на улучшение качества продукции и сокращение времени обслуживания. Среди них выделяются молекулярная гастрономия, использование 3D-печати для создания декоративных элементов блюд и роботизация процессов. Важное значение имеют технологии сохранения свежести продуктов, такие как вакуумная упаковка и шоковая заморозка. Также активно применяются системы контроля качества на основе цифровых датчиков и программного обеспечения. Инновации позволяют создавать новые вкусовые сочетания, повышать безопасность питания и снижать себестоимость продукции. Таким образом, они становятся ключевым фактором развития индустрии питания.

**Тема 4.** Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции: вакуумное маринование Cook-vas, искусственное вспенивание, пакоджетинг, экструзия и др. Современное технологическое оборудование.

Современные средства механической обработки сырья и полуфабрикатов значительно расширяют возможности ресторанного производства. Технологии вакуумного маринования Cook-vas обеспечивают быстрое и равномерное насыщение продукта специями. Искусственное вспенивание используется для создания легких текстур и оригинальных подач. Пакоджетинг позволяет превращать замороженные продукты в нежные муссы и кремы, сохраняя их вкус и аромат. Экструзия применяется для формирования уникальных форм и структур блюд. Современное технологическое оборудование, включая многофункциональные комбайны, пароконвектоматы и роботы-кулинары, обеспечивает высокую точность и стабильность процессов. Эти средства открывают новые горизонты для творчества и эффективности в ресторанной индустрии.

**Тема 5.** Инновации в термической обработке: стефан-гриль, сублимационная сушка, технология Sous-vide, термомиксинг, аромодистилляция, ФудПейринг, «пищевые пластыри», 3-D принтера.

Современные инновации в термической обработке продуктов открывают новые возможности для ресторанного бизнеса. Стефан-гриль обеспечивает равномерное приготовление с минимальным использованием жиров. Сублимационная сушка позволяет сохранять вкус и питательные вещества при длительном хранении. Технология Sous-vide обеспечивает точный контроль температуры и текстуры продукта. Термомиксинг объединяет функции измельчения, нагрева и смешивания в одном устройстве. Аромодистилляция и ФудПейринг создают уникальные вкусовые сочетания, а «пищевые пластыри» и 3D-принтеры формируют новые формы подачи. Эти технологии делают процесс приготовления более гибким и креативным.

**Тема 6.** Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация, сферификация, желирование, карбонизация, вакуумная дистилляция.

Молекулярная гастрономия представляет собой направление, объединяющее науку и искусство приготовления пищи. Основные приёмы включают обработку жидким азотом, позволяющую создавать необычные текстуры и охлаждать продукты мгновенно. Эмульсификация используется для соединения несмешиваемых жидкостей, создавая соусы и кремы. Сферификация позволяет формировать «икру» из жидких ингредиентов, а желирование — создавать устойчивые формы из жидкостей. Карбонизация придаёт продуктам газированную структуру, а вакуумная дистилляция сохраняет ароматы при

низких температурах. Эти методы делают блюда зрелищными и уникальными по вкусу.

**Тема 7.** Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья, блюд из крупы.

Современные технологии активно используют новые источники белка, включая растительные и альтернативные продукты. Белоксодержащее сырьё, такое как бобовые, соя и микропротеин, становится основой для инновационных блюд. Важным направлением является разработка рецептур, сочетающих высокую питательную ценность и привлекательный вкус. Блюда из крупы, например киноа или амаранта, обеспечивают баланс белков, углеводов и микроэлементов. Технологические принципы включают бережную обработку сырья, сохранение его структуры и вкуса. Эти подходы способствуют созданию здорового и устойчивого питания.

**Тема 8.** Понятие и внедрение нейминга.

Нейминг в ресторанном бизнесе — это процесс создания уникальных названий для блюд, брендов и концепций. Он играет важную роль в формировании имиджа и привлечении клиентов. Удачное название способно подчеркнуть особенности продукта и вызвать эмоциональный отклик. Внедрение нейминга требует анализа целевой аудитории и культурных особенностей. Современные технологии позволяют использовать генераторы идей и маркетинговые исследования для выбора оптимального варианта. Таким образом, нейминг становится инструментом конкурентного преимущества и продвижения.

**Тема 9.** Современные технологии приготовления блюд по группам.

Современные технологии приготовления блюд классифицируются по группам: мясные, рыбные, овощные, зерновые и десертные. Для мясных блюд применяются методы Sous-vide и гриль с контролем температуры. Рыбные блюда готовятся с использованием пароконвектоматов и вакуумной обработки. Овощные блюда часто создаются с применением вспенивания и желирования для оригинальной подачи. Зерновые продукты обрабатываются методами экструзии и термомиксинга, обеспечивая новые текстуры. Десерты активно используют молекулярные приёмы — сферификацию, карбонизацию и 3D-печать. Такая систематизация помогает внедрять инновации в каждую категорию питания.

**Тема 10.** Современные технологии оформления продукции ОП.

Современные технологии оформления продукции общественного питания направлены на создание эстетически привлекательных и функциональных блюд. Важным элементом является использование инновационных инструментов для декора, таких как 3D-принтеры для пищевых материалов и специальные текстурные техники. Оформление продукции учитывает не только внешний вид, но и удобство подачи, эргономику и соответствие концепции заведения. Современные технологии позволяют создавать уникальные формы, цветовые решения и композиции. Визуальная привлекательность становится важным фактором конкурентоспособности ресторана. Таким образом, оформление продукции превращается в полноценный элемент гастрономического искусства.

**Тема 11.** Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы.

Дизайн оформления блюд и интерьера ресторана играет ключевую роль в формировании впечатления гостей. Визаж в гастрономии подразумевает художественное

оформление блюда, подчеркивающее его индивидуальность. Колористика используется для создания гармоничных цветовых сочетаний, усиливающих восприятие вкуса и настроения. Современные отделочные материалы позволяют создавать уникальные интерьеры, сочетающие функциональность и эстетику. В ресторанах применяются экологичные покрытия, инновационные текстуры и световые решения. Такой подход формирует целостный образ заведения и усиливает его бренд.

**Тема 12.** Современный гастрономический подход в питании.

Современный гастрономический подход в питании основан на сочетании науки, искусства и технологий. Он предполагает использование инновационных методов приготовления, сохранения и подачи продуктов. Важным направлением является ориентация на здоровое питание, баланс вкуса и пользы. Гастрономия рассматривается как способ коммуникации с гостем через уникальные вкусовые впечатления. Современные подходы включают персонализацию меню, использование локальных продуктов и экологически устойчивых технологий. Такой подход делает питание не только процессом насыщения, но и культурным опытом.

**Тема 13.** Гастрономические тренды в ресторанном бизнесе.

Гастрономические тренды отражают актуальные направления развития ресторанного бизнеса. Среди них выделяются устойчивое питание, использование растительных альтернатив и локальных продуктов. Популярность набирают технологии молекулярной гастрономии и креативные формы подачи. Важным трендом является цифровизация — внедрение онлайн-заказов, роботизированных систем и умных кухонь. Также растет интерес к концепциям «zero waste» и экологически чистым технологиям. Эти тренды формируют новые стандарты качества и создают уникальный клиентский опыт.

**4.3. Содержание практических занятий (очная форма обучения)**

**Тема 1. Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы.**

**Классификация современных инноваций.**

- 1) В чем заключается сущность современных технологий общественного питания?
- 2) Какие свойства отличают современные технологии от традиционных?
- 3) Назовите основные принципы построения современных технологий.
- 4) Как классифицируются инновации в сфере питания?
- 5) Чем продуктовые инновации отличаются от процессных?
- 6) Почему классификация инноваций важна для ресторанного бизнеса?

**Тема 2. Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций.**

- 1) Какие современные технологии применяются в ресторанном бизнесе?
- 2) Что означает концепция «умного ресторана»?
- 3) Какие типы инноваций выделяются в ресторанной сфере?
- 4) Приведите примеры процессных инноваций.
- 5) Как маркетинговые инновации влияют на привлечение клиентов?
- 6) Почему организационные инновации важны для управления персоналом?

**Тема 3. Современные инновационные технологии в общественном питании.**

- 1) Какие инновационные технологии применяются для сохранения свежести продуктов?
- 2) Что такое молекулярная гастрономия?
- 3) Как используется 3D-печать в общественном питании?

<p>4) Какие преимущества дает роботизация процессов?</p> <p>5) Как цифровые датчики помогают контролировать качество продукции?</p> <p>6) Почему инновации снижают себестоимость блюд?</p>
<p><b>Тема 4. Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов</b></p> <p>1) В чем особенность технологии Cook-vac?</p> <p>2) Для чего применяется искусственное вспенивание?</p> <p>3) Что позволяет делать пакоджетинг?</p> <p>4) Как используется экструзия в ресторанной продукции?</p> <p>5) Какие современные устройства применяются для механической обработки?</p> <p>6) Почему такие технологии расширяют возможности творчества шеф-повара?</p>
<p><b>Тема 5. Инновации в термической обработкк: стефан-гриль, сублимационная сушка, технология Sous-vide, термомиксинг, аромодистилляция, ФудПейринг, «пищевые пластыри», 3-D принтера.</b></p> <p>1) Как работает стефан-гриль?</p> <p>2) В чем преимущества сублимационной сушки?</p> <p>3) Что дает технология Sous-vide?</p> <p>4) Какие функции объединяет термомиксинг?</p> <p>5) Как аромодистилляция влияет на вкус блюда?</p> <p>6) Чем уникальны «пищевые пластыри» и 3D-принтеры?</p>
<p><b>Тема 6. Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация, сферификация, желирование, карбонизация, вакуумная дистилляция.</b></p> <p>1) Что представляет собой молекулярная гастрономия?</p> <p>2) Как жидкий азот используется в кухне?</p> <p>3) Что такое эмульсификация?</p> <p>4) В чем суть сферификации?</p> <p>5) Какие возможности дает желирование?</p> <p>6) Как применяется вакуумная дистилляция?</p>
<p><b>Тема 7. Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья, блюд из крупы.</b></p> <p>1) Какие новые источники белка используются в питании?</p> <p>2) Почему растительные белки становятся популярными?</p> <p>3) Какие преимущества имеют блюда из киноа и амаранта?</p> <p>4) Как сохраняется структура белоксодержащего сырья при обработке?</p> <p>5) В чем ценность микропротеина?</p> <p>6) Как современные технологии обеспечивают баланс питательных веществ?</p>
<p><b>Тема 8. Понятие и внедрение нейминга.</b></p> <p>1) Что такое нейминг в ресторанном бизнесе?</p> <p>2) Как название влияет на имидж заведения?</p> <p>3) Какие факторы учитываются при выборе названия?</p> <p>4) Как нейминг связан с культурными особенностями?</p> <p>5) Какие современные инструменты помогают в создании названий?</p> <p>6) Почему нейминг является конкурентным преимуществом?</p>
<p><b>Тема 9. Современные технологии приготовления блюд по группам.</b></p> <p>1) Какие группы блюд выделяются в ресторанном бизнесе?</p> <p>2) Какие технологии применяются для мясных блюд?</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>3) Как готовятся рыбные блюда с использованием инноваций?</li> <li>4) Какие методы применяются для овощных блюд?</li> <li>5) Как зерновые продукты обрабатываются современными методами?</li> <li>6) Какие инновации чаще всего используются в десертах?</li> </ul>
<p><b>Тема 10. Современные технологии оформления продукции ОП.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Какие технологии применяются для оформления блюд?</li> <li>2) Как 3D-принтеры используются в декоре?</li> <li>3) Почему оформление продукции важно для ресторана?</li> <li>4) Какие факторы учитываются при создании композиции блюда?</li> <li>5) Как технологии влияют на эргономику подачи?</li> <li>6) В чем заключается эстетическая ценность оформления?</li> </ul>
<p><b>Тема 11. Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Что означает визаж в гастрономии?</li> <li>2) Как колористика влияет на восприятие блюда?</li> <li>3) Какие современные отделочные материалы применяются в ресторанах?</li> <li>4) Почему дизайн интерьера важен для имиджа заведения?</li> <li>5) Как экологичные материалы используются в оформлении?</li> <li>6) В чем роль световых решений в дизайне?</li> </ul>
<p><b>Тема 12. Современный гастрономический подход в питании</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) В чем заключается современный гастрономический подход?</li> <li>2) Как он сочетает науку и искусство?</li> <li>3) Почему важна ориентация на здоровое питание?</li> <li>4) Как персонализация меню влияет на клиента?</li> <li>5) Какие технологии обеспечивают экологическую устойчивость питания?</li> <li>6) Почему гастрономия рассматривается как культурный опыт?</li> </ul>
<p><b>Тема 13. Гастрономические тренды в ресторанном бизнесе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Какие современные тренды выделяются в ресторанном бизнесе?</li> <li>2) Что означает концепция «zero waste»?</li> <li>3) Как цифровизация влияет на ресторанную сферу?</li> <li>4) Почему растительные альтернативы становятся популярными?</li> <li>5) Какие технологии молекулярной гастрономии входят в тренды?</li> <li>6) Как тренды формируют новые стандарты качества?</li> </ul>

#### 4.4. Содержание самостоятельной работы

<p><b>Тема 1. Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) В чем заключается сущность современных технологий общественного питания?</li> <li>2) Какие свойства отличают современные технологии от традиционных?</li> <li>3) Назовите основные принципы построения современных технологий.</li> <li>4) Как классифицируются инновации в сфере питания?</li> </ul>
<p><b>Тема 2. Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Какие современные технологии применяются в ресторанном бизнесе?</li> <li>2) Что означает концепция «умного ресторана»?</li> <li>3) Какие типы инноваций выделяются в ресторанной сфере?</li> <li>4) Приведите примеры процессных инноваций.</li> </ul>
<p><b>Тема 3. Современные инновационные технологии в общественном питании.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Какие инновационные технологии применяются для сохранения свежести</li> </ul>

<p>продуктов?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2) Что такое молекулярная гастрономия?</li> <li>3) Как используется 3D-печать в общественном питании?</li> <li>4) Какие преимущества дает роботизация процессов?</li> </ol>
<p><b>Тема 4. Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) В чем особенность технологии Cook-vac?</li> <li>2) Для чего применяется искусственное вспенивание?</li> <li>3) Что позволяет делать пакоджетинг?</li> <li>4) Как используется экструзия в ресторанной продукции?</li> </ol>
<p><b>Тема 5. Инновации в термической обработкк: стефан-гриль, сублимационная сушка, технология Sous-vide, термомиксинг, аромодистилляция, ФудПейринг, «пищевые пластыри», 3-D принтера.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Как работает стефан-гриль?</li> <li>2) В чем преимущества сублимационной сушки?</li> <li>3) Что дает технология Sous-vide?</li> <li>4) Какие функции объединяет термомиксинг?</li> </ol>
<p><b>Тема 6. Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация, сферификация, желирование, карбонизация, вакуумная дистилляция.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Что представляет собой молекулярная гастрономия?</li> <li>2) Как жидкий азот используется в кухне?</li> <li>3) Что такое эмульсификация?</li> <li>4) В чем суть сферификации?</li> </ol>
<p><b>Тема 7. Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья, блюд из крупы.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие новые источники белка используются в питании?</li> <li>2) Почему растительные белки становятся популярными?</li> <li>3) Какие преимущества имеют блюда из киноа и амаранта?</li> <li>4) Как сохраняется структура белоксодержащего сырья при обработке?</li> </ol>
<p><b>Тема 8. Понятие и внедрение нейминга.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Что такое нейминг в ресторанном бизнесе?</li> <li>2) Как название влияет на имидж заведения?</li> <li>3) Какие факторы учитываются при выборе названия?</li> <li>4) Как нейминг связан с культурными особенностями?</li> </ol>
<p><b>Тема 9. Современные технологии приготовления блюд по группам.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие группы блюд выделяются в ресторанном бизнесе?</li> <li>2) Какие технологии применяются для мясных блюд?</li> <li>3) Как готовятся рыбные блюда с использованием инноваций?</li> <li>4) Какие методы применяются для овощных блюд?</li> </ol>
<p><b>Тема 10. Современные технологии оформления продукции ОП.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие технологии применяются для оформления блюд?</li> <li>2) Как 3D-принтеры используются в декоре?</li> <li>3) Почему оформление продукции важно для ресторана?</li> <li>4) Какие факторы учитываются при создании композиции блюда?</li> </ol>
<p><b>Тема 11. Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы.</b></p>

<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Что означает визаж в гастрономии?</li> <li>2) Как колористика влияет на восприятие блюда?</li> <li>3) Какие современные отделочные материалы применяются в ресторанах?</li> <li>4) Почему дизайн интерьера важен для имиджа заведения?</li> </ol>
<p><b>Тема 12. Современный гастрономический подход в питании</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) В чем заключается современный гастрономический подход?</li> <li>2) Как он сочетает науку и искусство?</li> <li>3) Почему важна ориентация на здоровое питание?</li> <li>4) Как персонализация меню влияет на клиента?</li> </ol>
<p><b>Тема 13. Гастрономические тренды в ресторанном бизнесе</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие современные тренды выделяются в ресторанном бизнесе?</li> <li>2) Что означает концепция «zero waste»?</li> <li>3) Как цифровизация влияет на ресторанную сферу?</li> <li>4) Почему растительные альтернативы становятся популярными?</li> </ol>

### **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 с оценкой. Форма проведения промежуточной аттестации – письменно.

Фонд оценочных средств по дисциплине приведен в приложении к РПД.

### **6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

1. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 72 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129608.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### **7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

#### ***а) основная литература:***

2. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 72 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129608.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: супы, салаты и закуски : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 72 с. —

Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129609.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Трубина, И. А. Технология производства продуктов питания функционального назначения : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 104 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129610.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129611.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

***б) дополнительная литература:***

6. 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: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7. Яковлев, Д. А. Технология производства комбикормов : учебное пособие / Д. А. Яковлев, В. А. Дорошенко, В. В. Агафонова. — Ростов-на-Дону : Донской государственный технический университет, 2022. — 49 с. — ISBN 978-5-7890-2068-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/130431.html> (дата обращения: 24.03.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/130431>

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

1. Официальный интернет-портал правовой информации РФ [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/>

2. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ (Росстат) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/>

3. Официальный сайт территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым (Крымстат) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://crimea.gks.ru/>

4. Информационно-правовой портал «Гарант»: официальный сайт. — URL: <http://www.garant.ru> — Текст: электронный.

5. Цифровой образовательный ресурс «IPRsmart»: официальный сайт. — URL: <http://www.iprbookshop.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; встречи с представителями государственных и общественных организаций.

#### **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**

Для преподавания дисциплины не требуется специальных материально-технических средств (лабораторного оборудования, компьютерных классов и т.п.). Однако во время лекционных занятий, которые проводятся в большой аудитории, использовать проектор для демонстрации слайдов, схем, таблиц и прочего материала, мультимедийные проекторы Epson, Benq ViewSonic; экраны для проекторов; ноутбуки Asus, Lenovo, микрофоны.