

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ястребов Олег Александрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 12.05.2026 12:25:05  
Уникальный программный ключ:  
ca953a01204891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»**

**Высшая школа управления**

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **МЕЖДУНАРОДНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ КОНЦЕПЦИИ**

(наименование дисциплины/модуля)

**Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:**

### **43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):**

### **МЕЖДУНАРОДНЫЙ ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС**

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

**2026 г.**

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Международные кулинарные концепции» входит в программу бакалавриата «Международный гостиничный бизнес» по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» и изучается в 5 семестре 3 курса. Дисциплину реализует Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса. Дисциплина состоит из 3 разделов и 8 тем и направлена на изучение современных технологий и кулинарных направлений в ресторанном бизнесе.

Целью освоения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков в области операционной и организационной деятельности в ресторанном бизнесе.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Международные кулинарные концепции» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

*Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)*

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ПК-10	Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства	ПК-10.1 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа отечественного и международного опыта деятельности организаций международной сферы гостеприимства;
ПК-9	Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-9.1 Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций международной сферы гостеприимства; ПК-9.2 Разрабатывает программу продвижения услуг организаций международной сферы гостеприимства в среде интернет;

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Международные кулинарные концепции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Международные кулинарные концепции».

*Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины*

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ПК-10	Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы		Производственная практика; Преддипломная практика; Межкультурные коммуникации на иностранном языке;

<b>Шифр</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Предшествующие дисциплины/модули, практики*</b>	<b>Последующие дисциплины/модули, практики*</b>
	гостеприимства		Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй); Брендинг и реклама в международном гостиничном бизнесе;
ПК-9	Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Маркетинг организаций профессиональной сферы;	Преддипломная практика; Брендинг и реклама в международном гостиничном бизнесе; Технологии продвижения и продаж в международной сфере гостеприимства;

\* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

\*\* - элективные дисциплины /практики

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Международные кулинарные концепции» составляет «3» зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			5
Контактная работа, ак.ч.	34		34
Лекции (ЛК)	17		17
Лабораторные работы (ЛР)	0		0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17		17
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	47		47
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	27		27
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>ак.ч.</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
	<b>зач.ед.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

Общая трудоемкость дисциплины «Международные кулинарные концепции» составляет «3» зачетные единицы.

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очно-заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			7
Контактная работа, ак.ч.	34		34
Лекции (ЛК)	17		17
Лабораторные работы (ЛР)	0		0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17		17
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	47		47
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	27		27
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>ак.ч.</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
	<b>зач.ед.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

Общая трудоемкость дисциплины «Международные кулинарные концепции» составляет «3» зачетные единицы.

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)	
			7	8
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	16		16	0
Лекции (ЛК)	8		8	0
Лабораторные работы (ЛР)	0		0	0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	8		8	0
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	83		56	27
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	9		0	9
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>ак.ч.</b>	<b>108</b>	72	36
	<b>зач.ед.</b>	<b>3</b>	2	1

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 1	Характеристика и классификация кулинарных концепций в мире и Российской Федерации.	1.1	Характеристика международных кулинарных концепций.	Характеристика международных кулинарных концепций. Понятие и мировое распределение мишленовских ресторанов. Известные личности в сфере международного ресторанного бизнеса. Ресторанные бренды Российской Федерации. Международные ресторанные кулинарные концепции.	ЛК, СЗ
Раздел 2	Международные кулинарные концепции: содержание и технология реализации.	2.1	Всемирные кулинарные тренды и их представление на международном кулинарном конкурсе Bocuse d'Or.	Всемирные кулинарные тренды и их представление на международном кулинарном конкурсе Bocuse d'Or.	ЛК, СЗ
		2.2	Кулинарные концепции здорового и диетического питания.	Кулинарные концепции здорового и диетического питания.	ЛК, СЗ
		2.3	Авторские кулинарные концепции известных шефов-поваров мира: Энтони Бурден, Хестон Блюменталь, Джулия Чайлд, Томас Келлер, Чарли Троттер, Эмерил Лагасси, Поль Бокюз, Вольфганг Пак, Владимир Мухин.	Авторские кулинарные концепции известных шефов-поваров мира: Энтони Бурден, Хестон Блюменталь, Джулия Чайлд, Томас Келлер, Чарли Троттер, Эмерил Лагасси, Поль Бокюз, Вольфганг Пак, Владимир Мухин.	ЛК, СЗ
		2.4	Кулинарные тренды и инновации: молекулярная кухня, фудпейринг, фьюжн кулинария, технология Sous Vide («в вакууме»), цифровая кулинария.	Кулинарные тренды и инновации: молекулярная кухня, фудпейринг, фьюжн кулинария, технология Sous Vide («в вакууме»), цифровая кулинария.	ЛК, СЗ
Раздел 3	Технологии продвижения международных кулинарных концепций.	3.1	Общая ситуация и перспективы развития рынка международных ресторанных сетей, в том числе в РФ.	Глобальные тренды развития международных ресторанных сетей. Рост стоимости и усиление позиций крупнейших мировых брендов на фоне давления на потребительскую лояльность. Трансформация кулинарных предпочтений в РФ. Смещение фокуса в сторону бюджетных форматов (фастфуд, стритфуд) и развитие Dark Kitchen как альтернативы традиционным заведениям. Адаптация российского рынка к уходу международных брендов через развитие локальных сетей и импортозамещение.	ЛК, СЗ
		3.2	Цифровые технологии в автоматизации предприятий, продвижении услуг и доставке кулинарной продукции.	Автоматизация внутренних процессов: POS-системы, ERP-платформы и управление запасами. Цифровой маркетинг и продвижение услуг: CRM-системы, таргетированная реклама и управление репутацией. Технологии доставки кулинарной	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
				продукции: агрегаторы, собственные приложения и логистические алгоритмы. Автоматизация кухни: киоски самообслуживания, роботизация процессов и IoT-оборудование. Аналитика данных и персонализация: Big Data, искусственный интеллект и прогнозирование спроса.	
		3.3	Технологии продвижения кулинарных концепций ресторанов.	Продвижение через цифровые каналы. Визуальный маркетинг. Формирование уникального торгового предложения и позиционирование концепции заведения. Программы лояльности, персонализация обслуживания и работа с отзывами. Событийный маркетинг (гастроужины, мастер-классы, фестивали и коллаборации).	ЛК, СЗ

\* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/семинарские занятия.

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал» Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал» Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал» Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)

\* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Основная литература:

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538085>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебник для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20411-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585090>

### Дополнительная литература:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях

общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва; Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 416 с.: ил. - (Серия «Учебные издания для бакалавров»). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02181-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172>

2. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А.И. Мглинец. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 206 с. - ISBN 978-5-4377-0065-5.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538580>

4. Родионова Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н.С. Родионова, В.М. Сидельников, Е.С. Попов, А.В. Богомоллов; науч. ред. Т.В. Алексеева; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ». - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 229 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-00032-365-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375>

5. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537593>

6. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. - 248 с.: ил. – Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740>

*Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<https://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)

- ЭБС «Знаниум» <https://znanium.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

- Sage <https://journals.sagepub.com/>

- Springer Nature Link <https://link.springer.com/>

- Wiley Journal Database <https://onlinelibrary.wiley.com/>

- Научометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

*Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля\*:*

1. Курс лекций по дисциплине «Международные кулинарные концепции».

\* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

**РАЗРАБОТЧИК:**

Старший преподаватель

*Должность, БУП*

*Подпись*

Родионов Алексей

Александрович

*Фамилия И.О.*

**РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:**

Заведующий кафедрой

*Должность БУП*

*Подпись*

Горяинов Константин

Станиславович

*Фамилия И.О.*

**РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:**

Доцент

*Должность, БУП*

*Подпись*

Маврина Нелли

Федоровна

*Фамилия И.О.*