

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 13:33:48
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»
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)**

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-
методической работе

Л. В. Крылова

(подпись)

« 16 » 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.25 ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего образования: программа бакалавриата

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 3 курс

заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Общая технология переработки зерна» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Попова Татьяна Николаевна, ст. преподаватель

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

Протокол от 26 февраля 2024 года № 14

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

(подпись) КОРШУНОВОЙ А.Ф.

К.А. Антошина

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

(подпись)

И.В. Кошавка

26 февраля 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель

(подпись)

Л.В. Крылова

© Попова Т.Н., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. Описание учебной дисциплины

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»	Обязательная часть Б1. О. 25	
	Направление подготовки (специальность) <u>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</u>		
Модулей -1	Профиль/Магистерская программа/Специализация: <u>Технология мяса и мясных продуктов</u>	Год подготовки:	
Смысловых модулей - 4		3-й	4-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания _____ (название)		Семестр:	
Общее количество часов – 108		5-й	7-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных -3 самостоятельной работы студента -3		Лекции	
	Программа высшего образования – программа бакалавриата	18 час.	6 час.
		Практические, семинарские занятия	
		час.	8 час
		Лабораторные занятия	
		36 час.	
		Самостоятельная работа	
		26,5 час.	82,7 час.
Индивидуальные задания: (3) Контрольная работа			
Форма промежуточной аттестации: экзамен/экзамен			

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 54/26,5

для заочной формы – 14/ 82,7

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: Приобретение знаний основ промышленных технологий пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа промышленных процессов производства продуктов питания в современных промышленных условиях.

Задачи учебной дисциплины: - изучение основных нормативных и технических документов, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых в процессе хранения и переработки мяса и мясных продуктов; - приобретение навыков в разработке и организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения, производственного контроля полуфабрикатов, температурно-временных параметров процессов и контроля качества готовой мясной продукции; - формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) освоения различных технологий в производстве мяса и мясных продуктов.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Общие технологии пищевых производств» относится к обязательной части Б1. О. 25 учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Дисциплина формирует глубокие знания процесса производства технологии пищевых производств на базе теоретических основ физических, химических, биохимических и других процессов. Студенты получают знания о сырье и готовой продукции, которое вырабатывается на промышленных предприятиях, его пищевой и биологической ценности, способах технологической обработки и получение сырья и готовой продукции, условиях и сроках хранения.

Требования к входным знаниям, умениям, и компетенциям студентов:

Для освоения дисциплины «Общие технологии пищевых производств» обучающийся должен владеть полученными знаниями при изучении следующих дисциплин: «Физико-химические основы технологии продуктов питания», «Оборудование в отрасли», «Технология продукции общественного питания», «Биохимия», Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения, Оборудование предприятий отрасли (мясо-молочная и рыбная), Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных, Безотходная технология переработки сырья животного происхождения, Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов

Эффективное изучение данной дисциплины зависит от современных технологических процессов производства промышленного сырья, готовой продукции; новых научных решений, определяющие прогресс их производства на современном этапе; принципов безотходной и ресурсосберегающей технологии производства сырья и готовой продукции. Дисциплина «Общие технологии пищевых производств» является предшествующей для таких дисциплин как: Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения, Современные технологии продуктов животного происхождения

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины «Общие технологии пищевых производств» обучающийся должен обладать следующими *профессиональными компетенциями* (ПК):

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	<p>ИДК-1_{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения</p> <p>ИДК-2_{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности</p> <p>ИДК-3_{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.</p>

В результате освоения дисциплины «Общие технологии пищевых производств», обучающийся должен:

знать:

- обоснование технологических процессов с позиции физической и коллоидной химии, микробиологии, физики, теоретических основ технологии;
- свойства сырья для производства хлебобулочных, макаронных изделий, овощных консервов, безалкогольных и алкогольных напитков;
- принципы экологической промышленной безопасности;
- назначение, принципиальные действия и область применения наиболее распространенных технологий производства, а также новейших;
- основные понятия и законы технологических промышленных процессов;
- анализировать и уметь руководить изменениями веществ пищевых продуктов в технологическом процессе;
- знать аппаратное оборудование линий производства;
- нормировать и учитывать сырье для производства;
- осуществлять теххимический контроль.

уметь:

- организовать и руководить технологическим процессом производства пищевой продукции;
- научно обосновать выбор параметров и движения технологических процессов производства продукции, которые обеспечивают высокую эффективность производства и качество готовой продукции;

- дать оценку технологическим процессам производства пищевой продукции с точки зрения возможности обеспечения их высокого качества.

владеть:

- навыками определения качества продукции пищевой промышленности и общественного питания;
- технологическими процессами производства продукции пищевой промышленности.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1. Общие технологии пищевых производств

Смысловой модуль 1. «Технология производства мяса и мясных полуфабрикатов»

Тема 1 Введение. Роль мясопродуктов в питании человека Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Роль мясопродуктов в питании человека, пищевая и биологическая ценность. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки.

Тема 2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов. Холодильная обработка как способ консервирования мяса. Классификация мяса по термическому состоянию. Цель охлаждения. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка. Усушка мяса при охлаждении и хранении. Подмораживание мяса, его цель и режимы. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии. Замораживание мяса и мясопродуктов. Размораживание мяса.

Тема 3. Производство сырых полуфабрикатов. Технология вторых замороженных готовых блюд. Классификация полуфабрикатов. Сырье и вспомогательные материалы. Упаковочные материалы и тара. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса. Производство фасованного мяса. Производство рубленых полуфабрикатов. Производство пельменей. Ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд. Современные тенденции и роль в обеспечении здорового питания

Смысловой модуль 2. «Технология колбасного производства»

Тема 4. Производство колбасных, соленых и копченых изделий Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции. Характеристика основного сырья и вспомогательных материалов. Требования к ним. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. Новые виды комбинированных продуктов на основе сочетания мясного сырья с белками животного, растительного и другого происхождения.

Тема 5. Технологические и аппаратурно- технологические схемы производства Технологическая схема производства колбасных изделий. Технологическая схема солено-копченые изделия. Производство изделия комбинированного типа на основе мясного сырья.

Смысловой модуль 3. «Технология мясных консервов»

Тема 6. Производство мясных баночных консервов Ассортимент и принципы классификации консервов. Требования стандартов к качеству продукции. Виды сырья и требования к нему. Виды тары и их характеристика Технологический процесс производства консервов

Смысловой модуль 4. «Технология продуктов вторичного назначения на основе мясного сырья»

Тема 7. Влияние сушки на свойства мясных продуктов Современный отечественный и зарубежный опыт. Технологический процесс комплексной переработки

кости на отечественных и зарубежных линиях. Механическая обвалка кости: производство пищевых бульонов.

Тема 8. Производство яйцепродуктов; характеристика яиц Строение, состав и свойства куриного яйца. Пищевая ценность яиц и его компонентов. Требования к качеству яиц. Хранение яиц. Технологический процесс получения мороженых и сухих яйцепродуктов. Упаковка, маркировка и хранение. Изменения при хранении.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная /очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	Инд.	Срс		л	п	лаб	Инд.	С.р.с
Модуль 1. Общие технологии пищевых производств												
Смысловой модуль I. «Технология производства мяса и мясных полуфабрикатов»												
Тема 1. Введение.	8	2		4		2	11					10
Тема 2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.	10	2		4		4	12	2	1			10
Тема 3. Технология вторых замороженных готовых блюд.	10	2		4		4	13	1	1			10
Итого по смысловому модулю 1	28	6		12		10	36	3	2			30
Смысловой модуль II. «Технология колбасного производства»												
Тема № 1. Производство колбасных, соленых и копченых изделий	8	2		4		2	12		1			10
Тема № 2. Технологические и аппаратурно-технологические схемы производства	8	2		4		2	11	1				10
Итого по смысловому модулю 2	16	4		8		4	23	1	1			20
Смысловой модуль III. «Технология мясных консервов»												

Тема №1.Производство мясных баночных консервов	14	4		6		4	10	1	2			10
Итого по смысловому модулю 3	14	4		6		4	10	1	2			10
Смысловой модуль IV. «Технология продуктов вторичного назначения на основе мясного сырья»												
Тема №1.Влияние сушки на свойства мясных продуктов	12	2		6		4	14	1	2			11
Тема №2.Производство яйцепродуктов; характеристика яиц	10,5	2		4		4,5	12,4		1			11,7
Итого по смысловому модулю 4	22,5	4		10		8,5	26,7	1	3			22,7
Катт	0,9						0,9					
СРЭК	24,2											
ИК												
КЭ	2						2					
Каттэк	0,4						0,4					
Контрольная							8					
Всего часов	108	18		36		26,5	108	6	8			82,7

- *Л. – лекции;
 п. – практические (семинарские) занятия;
 лаб. – лабораторные работы;
 инд. – индивидуальные задания;
 срс – самостоятельная работа

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Учебным планом не предусмотрено		
2			
Всего:			

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно- заочная форма
1	Тема 1. Введение.		
2	Тема 2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.		1
3	Тема 3. Технология вторых замороженных готовых блюд.		1
4	Тема № 1. Производство колбасных, соленых и копченых изделий		1
5	Тема № 2. Технологические и аппаратурно- технологические схемы производства		
6	Тема №1.Производство мясных баночных консервов		2
7	Тема №1.Влияние сушки на свойства мясных продуктов		2
8	Тема №2.Производство яйцепродуктов; характеристика яиц		1
Всего:			8

9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

N п / п	Название темы	Количество часов	
		очная	заочная/о чно- заочная форма
1	Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.	4	
2	Технология вторых замороженных готовых блюд.	4	
3	Производство колбасных, соленых и копченых изделий	4	
4	Производство мясных баночных консервов	4	
5	Технологические и аппаратурно- технологические схемы производства	6	
6	Влияние сушки на свойства мясных продуктов	6	
7	Производство яйцепродуктов; характеристика яиц	4	
	Вместе:	36	

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п / п	Название темы	Количество часов	
		очная	заочная/очно -заочная форма
1	Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.	2	10
2	Технология вторых замороженных готовых блюд.	4	10
3	Производство колбасных, соленых и копченых изделий	4	10

4	Производство мясных баночных консервов	2	10
5	Технологические и аппаратурно- технологические схемы производства	2	10
6	Влияние сушки на свойства мясных продуктов	4	11
7	Производство яйцепродуктов; характеристика яиц	4,5	11,7
	Вместе:	26,5	82,7

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 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.

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- 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.

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 глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

2) для лиц 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 для заочного отделения.**

Вопросы к контрольной работе

1. Роль мясопродуктов в питании человека
2. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки.
3. Холодильная обработка как способ консервирования мяса
4. Классификация мяса по термическому состоянию
5. Цель охлаждения. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка
6. Усушка мяса при охлаждении и хранении.
7. Подмораживание мяса, его цель и режимы.
8. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.
9. Замораживание мяса и мясопродуктов. Размораживание мяса.
10. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания
11. Технология сублимирования мяса и мясопродуктов Теоретические основы сублимационной сушки
12. Способы теплоотвода и их оценка. Технология сублимационной сушки мяса и мясопродуктов.
13. Технология вторых замороженных готовых блюд. Классификация полуфабрикатов
14. Упаковочные материалы и тара. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса.
15. Производство рубленых полуфабрикатов. Производствопельменей
16. Ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд.
17. Современные тенденции и роль в обеспечении здорового питания Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции
18. Ассортимент и принципы классификации консервов
19. Технологический процесс комплексной переработки кости на отечественных и зарубежных линиях
20. Производство клея и желатина; схемы производства клея и желатина

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1...6)	3	18
- тестирование (темы 1...6)	3	18
Промежуточная аттестация	экзамен	60

Итого за семестр	<i>100</i>
-------------------------	------------

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование	3	18
- тестирование	3	18
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Вопросы к поточному модульному контролю

- 1 Роль мясопродуктов в питании человека
- 2 Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки.
- 3 Холодильная обработка как способ консервирования мяса
- 4 Классификация мяса по термическому состоянию
- 5 Цель охлаждения. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка
- 6 Усушка мяса при охлаждении и хранении.
- 7 Подмораживание мяса, его цель и режимы.
- 8 Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.
- 9 Замораживание мяса и мясопродуктов. Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания
- 10 Технология сублимирования мяса и мясопродуктов Теоретические основы сублимационной сушки
- 11 Способы теплоотвода и их оценка. Технология сублимационной сушки мяса и мясопродуктов.
- 12 Технология вторых замороженных готовых блюд. Классификация полуфабрикатов
- 13 Упаковочные материалы и тара. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса.
- 14 Производство рубленых полуфабрикатов. Производство пельменей
- 15 Ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд.
- 16 Современные тенденции и роль в обеспечении здорового питания
- 17 Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции
- 18 Ассортимент и принципы классификации консервов
- 19 Технологический процесс комплексной переработки кости на отечественных и зарубежных линиях
- 20 Производство клея и желатина; схемы производства клея и желатина

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Пример для экзамена

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл							Итог тестирования	Итоговый тест (экзаме́н)	Сумма баллов	
Смысловой модуль N 1			Смысловой модуль N 2		Смысловой модуль N 3	Смысловой модуль N 4				
T1	T2	T3	T1	T2	T1	T1	T2	40	60	100
5	5	5	5	5	5	5	5			

T1, T2, T3 – темы смыслового модуля №1;

T1, T2 – темы смыслового модуля №2;

T1 – темы смыслового модуля №3;

T1, T2 – 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)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Я. Пономарев [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008.— 145 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63496.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Постников С.И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Постников С.И.— Электрон.текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016.— 106 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66122.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Птицеводство. Технология производства мяса птицы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ — Электрон.текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013.— 58 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64773.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная

1. Современные технологии продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Е.В. Богданова [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74019.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Рогов, И. А. Общая технология мяса и мясопродуктов [Текст] : [учеб.пособ.] / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин . — М. : Колос, 2000 . — 367 с. : ил. — 5-10-003620-6.
4. Технология полуфабрикатов из мяса птицы [Текст] / [В. В. Гушин и др.] . — М. : Колос, 2002 . — 200 с. : ил. — 5-10-003815-2.

Учебно-методическое обеспечение:

1. Современные методы анализа мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Э.Ш. Юнусов [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013.— 156 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62280.html>.— ЭБС «IPRbooks»

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон.дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец.нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем.требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт.протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон.текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон.б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон.текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- . – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон.текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.
5. Национальная Электронная Библиотека.
6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон.б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон.текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.
7. Bookonline : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон.текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonline.ru>. – Загл. с экрана.
8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон.текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.

9. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон.дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donmuet.education> – Загл. с экрана.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Занятия проводятся в Лаборатории пищевых технологий, ауд. 3306, которая оснащена ультимедийными средствами (проектор, ноутбук)

17. 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*
Попова Татьяна Николаевна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель	ДонГУЭТ им. М.И. Туган-Барановского 2001г специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог	1. Удостоверение о повышении квалификации № 771802830046 от 27.05.2022г., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400027046 от 24.09.2022 г., «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет ", Ростов-на-Дону. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000181969 от 14.11.2022г.,

				<p>«Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования», 72 час, ФГАОУВО "Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского", Ялта</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации №771802830046 от 27.05.2022., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, г. Москва.</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации QВ № 612400037448 от 29.09.2023г., «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнология», 36 часов, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону»</p>
--	--	--	--	---