

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и
торговли имени Михаила Туган-Барановского»**

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе  Л. В. Крылова

« 26 » 02 2025 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.02 ТЕХНОЛОГИИ ДИЗАЙНА ПРОДУКЦИИ РЕСТОРАННОГО
ХОЗЯЙСТВА
(название учебной дисциплины)**

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код, наименование)

Профиль: нет

(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 4 курс

заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Технологии дизайна продукции ресторанного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения.

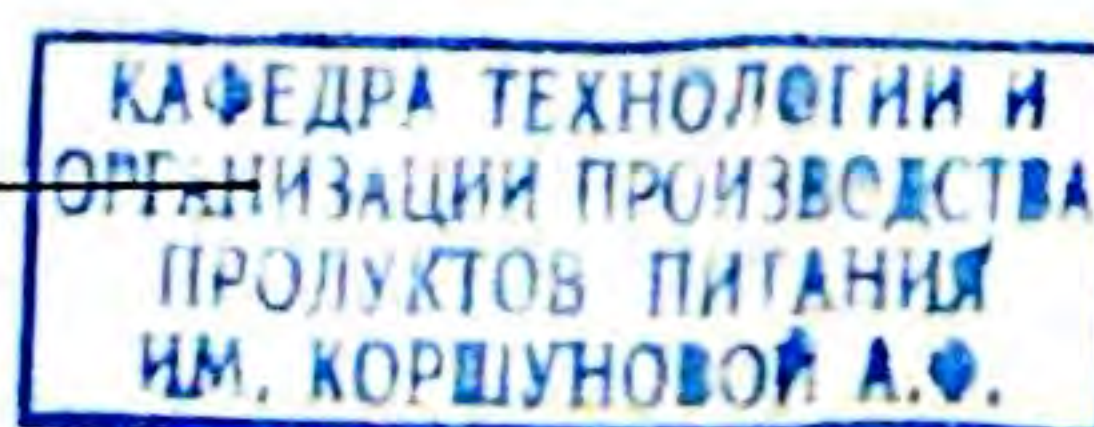
Разработчик: Владимиров Сергей Владимирович, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, доцент 

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «03» 02 2025 года № 19

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

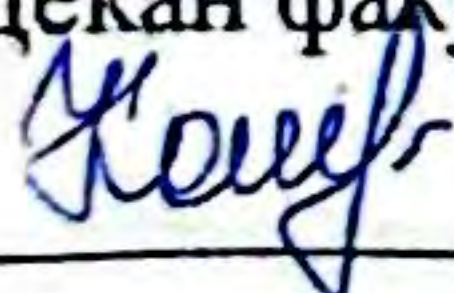

(подпись)

К.А. Антошина
(инициалы, фамилия)



СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса


(подпись)

«03» 02 2025 года

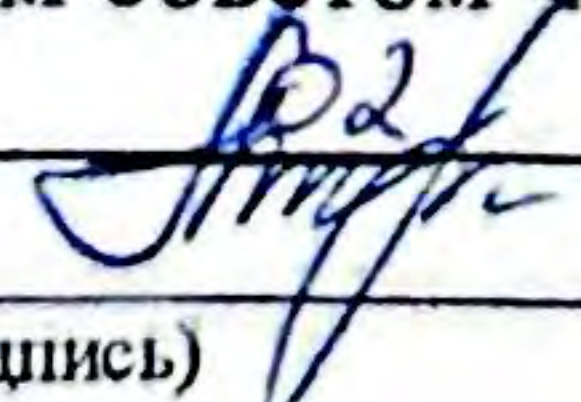
И.В. Кошавка
(инициалы, фамилия)



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «26» 02 2025 года № 7

Председатель  Л.В. Крылова
(подпись)

© Владимиров С.В, 2025 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3,0	Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология	Факультативная	
	Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Модулей -1		Год подготовки	
Смысловых модулей - 3		4-й	3-й
Общее количество часов - 108		Семестр	
		7-й	6-й
		Лекции	
		16 час.	2 час.
Количество часов в неделю для очной формы обучения аудиторных - 2 самостоятельной работы обучающегося – 4	Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		14 час.	2 час.
		Лабораторные занятия	
		__ час.	__ час.
		Самостоятельная работа	
		76,95 час.	101,45 час.
		Индивидуальные задания*:	
		Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)	
зачет	зачет		

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
 для очной формы обучения – 54:50,85
 для заочной формы обучения – 54:103,7

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: Расширение и углубление у студентов знаний

- современного состояния и перспектив развития основных направлений и методических
- подходов в технологии оформления современных продуктов питания; освоения студентами
- теоретических, практических навыков и реализации их при оформлении новых современных
- продуктов питания.

Задачи учебной дисциплины:

- ознакомление с основными направлениями и методическими подходами в технологии
- оформления современных продуктов питания;
- изучение классификации современных продуктов питания и способов их оформления.
-

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина ФТД.02 «Технологии дизайна продукции ресторанного хозяйства» относится к факультативным учебным дисциплинам.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин: «Физико-химические основы технологии продуктов питания». Изучается параллельно с «Технология продукции и организация общественного питания», «Современные технологии продукции общественного питания».

Является основополагающей для изучения дисциплин: «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Диетология и диетотерапия», Научно-исследовательская работа студента (НИР)

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
	ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания
	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.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные закономерности и принципы лечебного питания;
- свойства продуктов растительного и животного происхождения;
- особенности современной нутрициологии;
- альтернативные виды питания;

уметь:

- подбирать рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки для разных диет и рационов;
- профессионально-мастерски вырабатывать кулинарную продукцию лечебно-профилактического назначения;

владеть:

- навыками по работе с нормативными документами, каталогами и другой технической

документацией.

3. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1. Современные подходы в оформлении продукции общественного питания.

Смысловой модуль 1. Технологические основы оформления продукции общественного питания.

Тема №1. Технологические принципы оформления продукции ресторанного хозяйства.

Тема №2. Технологические принципы оформления первых блюд.

Тема №3. Технологические принципы оформления вторых блюд из мяса и птицы. Особенности подачи и оформления стейков.

Тема №4. Технологические принципы оформления вторых блюд из рыбы.

Смысловой модуль 2. Технологические принципы оформления продукции общественного питания.

Тема №5. Технологические принципы оформления блюд из овощей. Технология оформления «Карвинг».

Тема №6. Технологические принципы оформления холодных блюд и закусок.

Тема №7. Технологические принципы оформления горячих блюд и закусок.

Тема №8. Технологические принципы оформления сладких блюд и напитков.

Смысловой модуль 3. Современные способы оформления продукции общественного питания.

Тема №9. Технологические принципы оформления блюд с использованием молекулярной гастрономии.

Тема №10. Технологические принципы оформления праздничных и банкетных блюд.

Тема №11. Технологические принципы оформления кондитерских изделий.

Тема №12. Современные тренды в оформлении продукции общественного питания..

4. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	2 в том числе 4 5					всего	в том числе				
		1	п	лаб ³	инд	СРС		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Современные научные основы и принципы питания												
Тема №1. Технологические принципы оформления продукции ресторанного хозяйства.	6	1		1		4	7,5					7,5
Тема №2. Технологические принципы оформления первых блюд.	6	1		1		4	7,5					7,5
Тема №3. Технологические принципы оформления вторых блюд из мяса и птицы. Особенности подачи и оформления стейков.	7	2		1		4	7,5					7,5
Тема №4. Технологические принципы оформления вторых блюд из рыбы.	7	2		1		4	7,5					7,5
Итого по смысловому модулю 1	26	6		4		16	30					30
Смысловой модуль 2. Альтернативные виды питания												
Тема №5. Технологические принципы оформления блюд из овощей. Технология оформления «Карвинг».	10	2		2		6	11	1				10
Тема №6. Технологические принципы оформления холодных блюд и закусок.	6	1		1		4	11		1			10
Тема №7. Технологические	6	1		1		4	11	1				10

принципы оформления горячих блюд и закусок.												
Тема №8. Технологические принципы оформления сладких блюд и напитков.	8	2		2		4	14,7		1			13,7
Итого по смысловому модулю 2	30	6		6		18	47,7	2	2			43,7
Смысловой модуль 3. Новые виды питания												
Тема №9. Технологические принципы оформления блюд с использованием молекулярной гастрономии.	5	2		1		2	7,5					7,5
Тема №10. Технологические принципы оформления праздничных и банкетных блюд.	6	1		1		4	7,5					7,5
Тема №11. Технологические принципы оформления кондитерских изделий.	19,05	1		1		17,05	7,5					7,5
Тема №12. Современные тренды в оформлении продукции общественного питания.	22,9	2		1		19,9	5,25					5,25
Итого по смысловому модулю 3	52,95	6		4		42,95	27,75					27,75
Всего часов:	106,95	16		14		76,95	105,45	2	2			101,45
Катт	0,8	-	-	-	0,8	-	0,3	-	-	-	0,3	-
Каттэк	0,25	-	-	-	0,25	-	0,25	-	-	-	0,25	-
Контроль	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-
Всего часов	108	16	-	14	1,05	50,85	108	2	-	2	2,55	101,45

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные занятия;

5. СРС – самостоятельная работа;

5. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

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

6. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
	Смысловой модуль 1		
1	Тема №1. Технологические принципы оформления продукции ресторанного хозяйства.	1	
2	Тема №2. Технологические принципы оформления первых блюд.	1	
3	Тема №3. Технологические принципы оформления вторых блюд из мяса и птицы. Особенности подачи и оформления стейков.	1	
4	Тема №4. Технологические принципы оформления вторых блюд из рыбы.	1	
	Смысловой модуль 2		
5	Тема №5. Технологические принципы оформления блюд из овощей. Технология оформления «Карвинг».	2	
6	Тема №6. Технологические принципы оформления холодных блюд и закусок.	1	1
7	Тема №7. Технологические принципы оформления горячих блюд и закусок.	1	
8	Тема №8. Технологические принципы оформления сладких блюд и напитков.	2	1
	Смысловой модуль 3		
9	Тема №9. Технологические принципы оформления блюд с использованием молекулярной гастрономии.	1	
10	Тема №10. Технологические принципы оформления праздничных и банкетных блюд.	1	
11	Тема №11. Технологические принципы оформления кондитерских изделий.	1	

12	Тема №12. Современные тренды в оформлении продукции общественного питания.	1	
Всего:		14	2

7. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
	Смысловой модуль 1		
1	Тема №1. Технологические принципы оформления продукции ресторанного хозяйства.	4	7,5
2	Тема №2. Технологические принципы оформления первых блюд.	4	7,5
3	Тема №3. Технологические принципы оформления вторых блюд из мяса и птицы. Особенности подачи и оформления стейков.	4	7,5
4	Тема №4. Технологические принципы оформления вторых блюд из рыбы.	4	7,5
	Смысловой модуль 2		
5	Тема №5. Технологические принципы оформления блюд из овощей. Технология оформления «Карвинг».	6	10
6	Тема №6. Технологические принципы оформления холодных блюд и закусок.	4	10
7	Тема №7. Технологические принципы оформления горячих блюд и закусок.	4	10
8	Тема №8. Технологические принципы оформления сладких блюд и напитков.	4	13,7
	Смысловой модуль 3		
9	Тема №9. Технологические принципы оформления блюд с использованием молекулярной гастрономии.	2	7,5
10	Тема №10. Технологические принципы оформления праздничных и банкетных блюд.	4	7,5
11	Тема №11. Технологические	17,05	7,5

	принципы оформления кондитерских изделий.		
12	Тема №12. Современные тренды в оформлении продукции общественного питания.	19,9	5,25
Всего:		76,95	101,45

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

- В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные
- методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся
- в зависимости от их индивидуальных особенностей:
- 1) для слепых и слабовидящих:
 - - лекции оформляются в виде электронного документа;
 - - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;
- 2) для глухих и слабослышащих:
 - - лекции оформляются в виде электронного документа;
 - - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
 - - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;
- 3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - - лекции оформляются в виде электронного документа;
 - - письменные задания заменяются устным ответом;
 - - экзамен и зачёт проводятся в устной форме.
- При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.
- Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.
- При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.
- Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.
- Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:
- 1) для слепых и слабовидящих:
 - - в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.
- 2) для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- 3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

По данной учебной дисциплине предусмотрен индивидуальные задания **не предусмотрены.**

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 модульный контроль		
-тестирование (Тема 1,2)	5	10
-тестирование (Тема 3,4,5,6)	17,5	70
-тестирование (Тема 7,8)	10	20
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
- текущий модульный контроль		
-тестирование (Тема 1,2)	5	10
-тестирование (Тема 3,4,5,6)	17,5	70
-тестирование (Тема 7,8)	10	20
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Сумма, балл
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль №2				Смысловой модуль №3		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	100
5	5	20	20	20	10	10	10	

T1, T2 – темы смыслового модуля №1;

T3, T4, T5, T6 – темы смыслового модуля №2;

T7, T8 – темы смыслового модуля №3

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)

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

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

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

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

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

Дополнительная:

1. Современные технологии продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / Е. В. Богданова, Е. И. Мельникова, А. Н. Пономарев, Е. Е. Попова ; под редакцией А. Н. Пономарев. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 64 с. — ISBN 978-5-00032-273-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/74019.html>.

2. Современные технологии продукции общественного питания: метод. Рекомендации для самост. работы студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова., Л.В. Черный –Швец – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – 35с. . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Современные технологии продукции общественного питания: метод. указания по выполнению курсовых работ студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2018. – 26с. . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

4. Современные технологии продукции общественного питания: электронный конспект лекций для студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова., Л.В. Черный –Швец – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – 35с. . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

5. Современные технологии продукции общественного питания: электронный ресурс методич. рекоменд. для сам. изуч. курса и выполн. контр. раб. для студ. напр. Подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова. - Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2020. – 41с. . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Электронные ресурсы:

1. Дистанционный курс в системе Moodle,
<http://distant.donnuet.education/enrol/index.php?id=337>

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. сэкрана.
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. сэкрана.
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. сэкрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семякин, 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. сэкрана.
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. сэкрана.
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.donnuet.education>– Загл. с экрана.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины предполагает использование следующего материально-технического обеспечения. лекционной аудитории, мультимедийный проектор, ноутбук, переносной экран.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций по всем темам, наборы слайдов, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебною курса.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ООП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры (проектор, ноутбук).

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ))	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Владимиров Сергей Владимирович	По основному месту работы	Должность- доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, оборудование перерабатывающих и пищевых производств, инженер-механик, диплом кандидата технических наук ДК №052311	1. Удостоверение о ПК №612400044001 от 19.09.2024, «Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 2. Диплом о ПП 183100705836, 15.07.2024 г. Профессиональная переподготовка по программе «Разработка и внедрения ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию», 256 часов, ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет», Ижевск 3. Удостоверение о ПК № 183103166758, 29.05.2024, «Культура производства и продовольственная безопасность», 72 часа, ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет», Ижевск