Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 09:11:38
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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
(подпись)
«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.24 ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ОТРАСЛИ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения (код, наименование)
Профиль	Технология мяса и мясных продуктов (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 3 курс заочная/очно-заочная форма, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Основы технологии отрасли» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (Профиль: Технология мяса и мясных продуктов), разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

Разработчик: Кириллова Н.В., к.э.н., старший преподаватель кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. А.Ф. КОРШУНОВОЙ

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «24» 02 2026 года № 26

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ Кощавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 8

Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Кириллова Н.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц - 4</td><td>Укрупненная группа направления подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.24</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="4">Профиль: Технология мяса и мясных продуктов</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 4</td><td>3-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов - 144</td><td>5-й</td><td>6-й</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4
самостоятельной работы обучающегося – 1,5</td><td rowspan="10">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>48 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>30 час.</td><td>113,4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td colspan="2">экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 80/30
для заочной/очно-заочной формы обучения – 16/113,4

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование теоретических знаний в области общих технологических процессов, идущих при производстве продуктов питания из животного и растительного сырья, умений владеть терминологией, определениями и положениями в технологии отрасли, и навыков технологической обработки сырья.

Задачи дисциплины:

сформировать основу знаний у обучающихся в области хранения, консервирования и переработки продуктов из сырья животного и растительного происхождения; развитие навыков самостоятельного анализа технологических процессов производства; определить требования к получению продукции высокого качества; научиться применять знания о новейших достижениях техники и технологии в
производственной деятельности; сформировать знания санитарно-гигиенических и потребительских нормативов.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.24 «Основы технологии отрасли» относится к Блоку 1, части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин: «Социология», «Интеллектуальная собственность», «Политология», «Математические модели в технологии отрасли», «Микробиология пищевых продуктов», «Технология консервированных продуктов», «Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения», «Технологические основы безопасности продуктов питания из животного происхождения», «Пищевые и диетические добавки» или «Нутрициология».

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-3}$ Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2$_{ПК-3}$ Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3$_{ПК-3}$ Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные требования, предъявляемые к сырью, материалам;
- способы технологической обработки сырья;
- методы анализа свойств, состава и пищевой ценности продуктов животного и растительного происхождения;

- общее развитие и проблемы автоматизации технологических процессов при производстве продуктов животного и растительного происхождения;

- общие технологические процессы в производстве продуктов;

- методы оценки качества продукции.

уметь:

- анализировать, подводить выводы по результатам исследований;

- проводить анализ характера изменения структурно-механических свойств пищевых масс в ходе технологической обработки;

- подбирать режимы технологической обработки сырья и ингредиентов;

- проводить изменения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, готовить данные для составления образцов, отчетов и научных публикаций;

- внедрять результаты исследований в практику производственного процесса;

- применять достижения новых технологий**.**

владеть:

- терминологией изучаемых дисциплин;

- сенсорными и физико-химическими методами анализа;

- знаниями санитарно-гигиенических и потребительских нормативов.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1. Основы технологии отрасли

Смысловой модуль 1. Общие понятия

Тема 1. Введение в дисциплину. Состав и свойства мясного, рыбного и молочного сырья.

Тема 2. Традиционные и новые виды продуктов питания животного, рыбного и молочного происхождения, их ассортимент,

Смысловой модуль 2. Основы производства молочных продуктов

Тема 3. Основы технологии цельномолочных продуктов и мороженого.

Тема 4. Основы технологии сливочного масла.

Тема 5. Основы технологии производства сыра.

Тема 6. Основы технологии молочных консервов и продуктов детского питания. **Тема 7.** Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности.

Смысловой модуль 3. Технологический процесс обработки рыбы, рыбные полуфабрикаты

Тема 8. Свежемороженая рыба. Вяленые и копченые балычные изделия. Способы посола. Технология вяления. Копчение рыбы.

Тема 9. Классификация консервов – натуральные и рыбоовощные. Пресервы и икра.

Тема 10. Понятие безотходной технологии. Определение качества рыбы сырца при приемке.

Тема 11. Классификация предприятий. Организация рабочих мест в производственных цехах предприятия.

Смысловой модуль 4. Технологический процесс обработки мяса и птицы, полуфабрикаты

Тема 12. Промышленные животные. Доставка и приемка сырья. Существующие схемы приемки. Структура предприятий мясной отрасли.

Тема 13. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота и птицы.

Тема 14. Продукты из свинины, говядины, баранины и деликатесная продукция.

Тема 15. Виды колбас и понятие об ассортименте. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп.

Тема 16. Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды термической обработки.

Тема 17. Использование вторичных продуктов убоя на пищевые, лечебные и технические цели.

6. СТРУКТУРА 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	СР	Пр		л	п	лаб	СР	Пр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Основы технологии отрасли												
Смысловой модуль 1. Общие понятия												
Тема 1. Введение в дисциплину. Состав и свойства мясного, рыбного и молочного сырья	4	1	2	-	1	-	6	-	-		6	-
Тема 2. Традиционные и новые виды продуктов питания животного, рыбного и молочного происхождения, их ассортимент	5	2	2	-	1	-	6	-	-		6	-
Всего по смысловому модулю 1	**9**	**3**	**4**		**2**	**-**	**12**	**-**	**-**		**12**	**-**
Смысловой модуль 2. Основы производства молочных продуктов												
Тема 3. Основы технологии цельномолочных продуктов и мороженого	6	2	2	-	2	-	6	-	-		6	-
Тема 4. Основы технологии сливочного масла.	8	2	4	-	2	-	12	2	2		8	-
Тема 5. Основы технологии производства сыра	6	2	2		2	-	16	4	4		8	-
Тема 6. Основы технологии молочных консервов и продуктов детского питания	5	2	2		1	-	6	-	-		6	-
Тема 7. Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности	5	2	2		1	-	6	-	-		6	-
Всего по смысловому модулю 2	**30**	**10**	**12**		**8**	**-**	**46**	**6**	**6**		**34**	**-**
Смысловой модуль 3. Технологический процесс обработки рыбы, рыбные полуфабрикаты												
Тема 8. Свежемороженая рыба. Вяленые и копченые балычные изделия.	8	2	4		2	-	12	2	2		8	-

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	СР	Пр		л	п	лаб	СР	Пр
Способы посола. Технология вяления. Копчение рыбы												
Тема 9. Классификация консервов –натуральные и рыбоовощные. Пресервы и икра	6	2	2		2	-	5	-	-		5	-
Тема 10. Понятие безотходной технологии. Определение качества рыбы сырца при приемке	6	2	2		2	-	6	-	-		6	-
Тема 11. Классификация предприятий. Организация рабочих мест в производственных цехах предприятия	6	2	2		2	-	6	-	-		6	-
Всего по смысловому модулю 3	**26**	**8**	**10**		**8**	**-**	**29**	**2**	**2**		**25**	**-**
Смысловой модуль 4. Технологический процесс обработки мяса и птицы, полуфабрикаты												
Тема 12. Промышленные животные. Доставка и приемка сырья. Существующие схемы приемки. Структура предприятий мясной отрасли	8	2	4		2	-	7	-	-		7	-
Тема 13. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота и птицы	8	2	4		2	-	7	-	-		7	-
Тема 14. Продукты из свинины, говядины, баранины и деликатесная продукция	8	2	4		2	-	**7**	-	-		**7**	-
Тема 15. Виды колбас и понятие об ассортименте. Технологическая схема	8	2	4		2	-	7	-	-		7	-

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	СР	Пр		л	п	лаб	СР	Пр
производства колбас различных ассортиментных групп												
Тема 16. Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды термической обработки	8	2	4		2	-	7	-	-		7	-
Тема 17. Использование вторичных продуктов убоя на пищевые, лечебные и технические цели.	5	1	2		2	-	7,4	-	-		7,4	-
Всего по смысловому модулю 4	**45**	**11**	**22**		**12**	**-**	**42,4**	**-**	**-**		**42,4**	**-**
Всего часов	**110**	**32**	**48**		**30**	**-**	**129,4**	**8**	**8**		**113,4**	**-**
Каттэк	**0,4**					**0,4**	**0,4**					**0,4**
КЭ	**2**					**2**	2					2
Катт	**3,6**					**3,6**	**3,2**					**3,2**
ИК	**1**					**1**	**1**					**1**
Контроль	**27**					**27**	**8**					**8**
Итого	**144**	**32**	**48**		**30**	**34**	**144**	**8**	**8**		**113,4**	**14,6**

Примечания:

1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Название темы	Количество часов	
	очная форма	заочная/ очно-заочная форма
Тема 1. Введение в дисциплину. Состав и свойства мясного, рыбного и молочного сырья.	2	
Тема 2. Традиционные и новые виды продуктов питания животного, рыбного и молочного происхождения, их ассортимент	2	
Тема 3. Основы технологии цельномолочных продуктов и мороженого	2	
Тема 4. Основы технологии сливочного масла.	4	2

Тема 5. Основы технологии производства сыра	2	4
Тема 6. Основы технологии молочных консервов и продуктов детского питания	2	
Тема 7. Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности	2	
Тема 8. Свежемороженая рыба. Вяленые и копченые балычные изделия. Способы посола. Технология вяления. Копчение рыбы	4	2
Тема 9. Классификация консервов –натуральные и рыбоовощные. Пресервы и икра	2	
Тема 10. Понятие безотходной технологии. Определение качества рыбы сырца при приемке	2	
Тема 11. Классификация предприятий. Организация рабочих мест в производственных цехах предприятия	2	
Тема 12. Промышленные животные. Доставка и приемка сырья. Существующие схемы приемки. Структура предприятий мясной отрасли	4	
Тема 13. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота и птицы	4	
Тема 14. Продукты из свинины, говядины, баранины и деликатесная продукция	4	
Тема 15. Виды колбас и понятие об ассортименте. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп	4	
Тема 16. Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды термической обработки	4	
Тема 17. Использование вторичных продуктов убоя на пищевые, лечебные и технические цели.	2	
Итого	48	8

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ - - не предусмотрены

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Название темы	Количество часов	
	очная форма	заочная/ очно-заочная форма
Тема 1. Введение в дисциплину. Состав и свойства мясного, рыбного и молочного сырья.	1	6
Тема 2. Традиционные и новые виды продуктов питания животного, рыбного и молочного происхождения, их ассортимент	1	6
Тема 3. Основы технологии цельномолочных продуктов и мороженого	2	6
Тема 4. Основы технологии сливочного масла.	2	8
Тема 5. Основы технологии производства сыра	2	8
Тема 6. Основы технологии молочных консервов и продуктов детского питания	1	6
Тема 7. Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности	1	6
Тема 8. Свежемороженая рыба. Вяленые и копченые балычные изделия. Способы посола. Технология вяления. Копчение рыбы	2	8
Тема 9. Классификация консервов –натуральные и рыбоовощные.	2	5

Пресервы и икра		
Тема 10. Понятие безотходной технологии. Определение качества рыбы сырца при приемке	2	6
Тема 11. Классификация предприятий. Организация рабочих мест в производственных цехах предприятия	2	6
Тема 12. Промышленные животные. Доставка и приемка сырья. Существующие схемы приемки. Структура предприятий мясной отрасли	2	7
Тема 13. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота и птицы	2	7
Тема 14. Продукты из свинины, говядины, баранины и деликатесная продукция	2	7
Тема 15. Виды колбас и понятие об ассортименте. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп	2	7
Тема 16. Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды термической обработки	2	7
Тема 17. Использование вторичных продуктов убоя на пищевые, лечебные и технические цели.	2	7,4
Итого	30	113,4

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

В ходе реализации 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. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-17) - тестирование (темы 1-17) - реферат или контрольная	1 1 1	17 17 6
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине на заочной/очно-заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- контрольная работа	40	40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы к экзамену

1. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. Натуральные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты.
2. Функционально – технологические свойства вторичного белоксодержащего сырья.
3. Технология рыбы горячего копчения.
4. Ассортимент вареных колбас. Характеристика вареных колбас.
5. Мясные эмульсии. Факторы, определяющие их стабильность.
6. Технологическая схема рыбных консервов в масле.
7. Характеристика технологических систем в пищевых производствах.
8. Характеристика основного и вспомогательного сырья для вареных колбас.
9. Характеристика основных методов консервирования мяса.
10. Состав и свойства рыбного сырья.
11. Средства интенсификации посола мяса.
12. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы.
13. Ассортимент и особенности технологии варено- копченых колбас.
14. Особенности технологии производства детских консервов из с/х птицы.
15. Массовый состав рыбы.
16. Классификация рыбного сырья.
17. Технология рубленых полуфабрикатов.
18. Технологическая схема производства сырокопченых колбас.
19. Пищевая и энергетическая ценность мяса птицы.
20. Характеристика рыбного сырья, технология промышленного производства рыбных консервов в масле и томате. Условия хранения консервов.

21. Функционально – технологические свойства мясного сырья.
22. Способы интенсификации посола рыбы. Виды посола.
23. Способы охлаждения рыбы.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу																		**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
Смысловой модуль№ 1		Смысловой модуль № 2					Смысловой модуль № 3					Смысловой модуль № 4								
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16	Т17	Т18	40	60	100
2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	2			

Примечание. Т1, Т2, ... Т18 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Курсовая работа

Основная часть, балл	**Оформление, балл**	**Защита работы, балл**	**Максимальная сумма баллов**
20	20	60	100

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Османова Ю.В., Милохова, Т.А. Пищевые технологии : учебное пособие для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» / Ю.В. Османова, Т.А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2020.

2. Османова Ю.В., Общая технология пищевых производств: учебное пособие для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технологические машины и оборудование» / Ю.В. Османова, М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец.

нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", каф. технол.и орг. прод. общ пит. имени Коршуновой А.Ф. . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2020. -374с.

3. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2020. — 208 c. — ISBN 978-5-7782-4121-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/99227.html (дата обращения: 05.10.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительная:

1. Милохова, Т. А. Пищевые технологии [Электронный ресурс] : курс лекций для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» / Т. А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ. (http://library.donnuet.education/unilib/download.php?rec=107953)

Учебно-методические издания:

1. Османова, Ю. В. Пищевые технологии [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве. ─ Донецк: [ДонНУЭТ], 2017.

2. Милохова Т.А. Пищевые технологии [Текст]: метод. указания для проведения семинарских занятий для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 „Технология продукции и организация общественного питания”: Т.А. Милохова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2018 г. - 21с

3. Милохова Т.А. Основы технологии отрасли [Текст]: метод. указания для самостоятельного изучения курса и выполнения контрольной работы для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов: Т.А. Милохова, Н.В. Подсекалова - Донецк: ДонНУЭТ, 2021 г. - 71с.

4. Тестовые задания для 1-4 смысловых модулей (ТМК) (электронный ресурс).

Электронные ресурсы:

Полякова А.В. Основы технологии отрасли. Дистанционный курс в системе Moodle, 2019 г.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей

организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика

12. Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

15. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой (проектор, ноутбук).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	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
Кириллова Наталья Владимировна	По основному месту работы	Старший преподав. кафедры	Высшее, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2014 г., «Товароведение и коммерческая деятельность», магистр товароведения и коммерческой деятельности, товаровед-организатор торговли	1. ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Школа педагогического мастерства, сертификат о повышении квалификации №0033 «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», 08.11.2019 г. 2. Сертификат о повышении квалификации № 0033 от 18 ноября 2019 года по программе «Особенности организации охраны труда и безопасности жизнедеятельности в образовательных организациях высшего профессионального образования», 36 часов. ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского». 3. Диплом о профессиональной переподготовке RB 0522207032 от 20.05.2022 по программе «Экономика (Профиль: Маркетинг)», 1044 часа, ГО ВПО "ДонНУЭТ" ЦДПО, Донецк. 4. Удостоверение о повышении квалификации № 612400027762 от 01.10.2022 по программе «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. 5. Диплом о профессиональной переподготовке №932420240357 от 06.10.2023 по программе «Документоведение и архивоведение», 512 часов, ФГБОУ ВО "ДонГУ", Донецк. 6. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005467, документ о квалификации 113/24 от 25.11.2024 г. по дополнительной профессиональной программе «Современные информационные

				технологии в образовательной среде» (с 11.11.24 по 19.11.24 гг.) 7. Диплом о профессиональной переподготовке 800400001332 от 12.01.2026 г. по дополнительной проф. Программе "Продукты питания животного происхождения", 256 часов, ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ"