Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2025 18:26:40
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оППЖ(б)25

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

Заведующий кафедрой

_____ К.А. Антошина
(подпись)

«03» февраля 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.01 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
(шифр и наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование направления подготовки)

Технология мяса и мясных продуктов
(профиль)

Разработчик:
доцент _____ Османова Ю.В.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 03.02. 2025 г., протокол № 19

Донецк 2025 г.

Паспорт

оценочных материалов по учебной дисциплине
СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	
1	ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Тема 1. Функционально-технологические свойства мяса. Принципы получения стабильных мясных систем. Тема №2. Технология эмульгированных мясопродуктов. Тема №3. Технология цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов. Тема №4. Технология переработки сельскохозяйственной птицы. Тема №5. Технология кулинарных, колбасных изделий и консервированной продукции из мяса сельскохозяйственной птицы. Тема 6. Классификация пищевых продуктов. Принципы создания функциональных продуктов питания. Технология функциональных мясных продуктов.	7,10

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	ПК-3 Организует производство продуктов	ИДК-1ПК-3 Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке	Тема 1. Функционально-технологические свойства мяса. Принципы получения стабильных мясных систем.	Тест Собеседование

	питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2ПК-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-3ПК-3 Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Тема №2. Технология эмульгированных мясопродуктов. Тема №3. Технология цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов. Тема №4. Технология переработки сельскохозяйственной птицы. Тема №5. Технология кулинарных, колбасных изделий и консервированной продукции из мяса сельскохозяйственной птицы. Тема 6. Классификация пищевых продуктов. Принципы создания функциональных продуктов питания. Технология функциональных мясных продуктов.	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
9-10	Ответы на тест даны на 90-100% вопросов
7,5-8,9	Ответы на тест даны на 75-89% вопросов
6-7,4	Ответы на тест даны на 60-74% вопросов
0-5,9	Ответы на тест даны на 0-59% вопросов

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Ответы на вопросы собеседования даны на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
3-4	Ответы на вопросы собеседования даны на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-2	Ответы на вопросы собеседования даны на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Ответы на вопросы собеседования даны на

	неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу контрольная работа (для заочной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
16-20	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
10-15	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
2-9	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0-1	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Контрольная работа (ТМК)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	от 90% до 100% включительно	Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся легко ориентируется, умеет связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои

		суждения. Отличная оценка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление
«Хорошо»	от 70% до 90%	Обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности
«Удовлетворительно»	от 50% до 70%	Обучающийся обнаруживает знания и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«Неудовлетворительно»	Менее 50%	Обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При текущем модульном контроле проводится тестирование по темам.

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов, открытого типа (с указанием ответов), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

– в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

– задание и варианты ответов должно иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;

– не рекомендуется в формулировках заданий и вариантов ответов использование фраз и слов, допускающих оценочные суждения субъекта, например, «большой», «небольшой», «много», «мало», «меньше», «больше», «часто», «всегда», «редко», «никогда» и т.п.

– варианты ответов должны быть грамотно согласованы с содержательной частью задания, однообразны по содержанию и структуре;

– между вариантами ответов необходимы четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;

– число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

Студент получает оценки по 5-ти балльной шкале, которые затем интерполируются в баллы поточного модульного контроля в зависимости от максимально возможного по следующей таблице.

Процедура проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине зачет: форма проведения письменная, вид – собеседование.

Сумма баллов за изучение теоретической части по четырем содержательным модулям составит 60 баллов. Итоговый модульный контроль: итоговый контроль проводится в форме зачета. В зачет входят 4 равнозначных задания:

- задача из курса в общей сложности 4 открытых вопроса (по 1 вопросу по каждому из 4-х изученных модулей).

Каждый правильный ответ на вопрос засчитывается как 10 (десять) баллов к зачетной оценке по дисциплине; каждый правильный ответ на тестовое задание и полное раскрытие определения (понятия) предоставляет возможность получить 2 балла, что в совокупности составит 5х2=10 баллов.

Таким образом, по результатам зачета студент может получить 40 баллов. Итоговая оценка по дисциплине включает две составляющие

– 60 баллов за семестр (текущий модульный контроль);

– 40 баллов – за ответ на зачете.

Общая сумма -100 баллов.

<table>
<tr><th colspan="7">Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл</th><th rowspan="3">Сумма, балл</th></tr>
<tr><th colspan="7">VII семестр</th></tr>
<tr><th colspan="5">Смысловой модуль №1</th><th>Смысловой модуль №2</th><th>Тестирование</th></tr>
<tr><td>Т1</td><td>Т2</td><td>Т3</td><td>Т4</td><td>Т5</td><td>Т6</td><td rowspan="2">40</td><td rowspan="2">100</td></tr>
<tr><td>10</td><td>10</td><td>10</td><td>5</td><td>5</td><td>20</td></tr>
</table>

Т1, Т2, Т3 Т4, Т5 – темы смыслового модуля №1;

Т6 – темы смыслового модуля №2.

Требования к выполнению контрольной работы студентами заочного отделения

Выполнение контрольной работы является составной частью учебного процесса и формой самостоятельной работы студента. Выполнение данного вида работы позволяет приобрести навыки и умения грамотно использовать документы, учебную и специальную литературу.

Вопросы контрольной работы должны быть освещены на основе изучения рекомендованной литературы, как правило, шире и обстоятельнее, нежели они изложены в учебной литературе либо изучаются в ходе учебных занятий. Подготовка студентом контрольной работы проходит следующие основные этапы:

1. Определение вопросов контрольной работы согласно варианта.
2. Подбор литературы, нормативных и иных материалов.
3. Оформление контрольной работы и представление на проверку.

Студент выполняет одну контрольную работу определенного варианта.

Контрольная работа состоит из 4-х теоретических вопросов

При выполнении работы студент пользуется прилагаемым списком основной и дополнительной литературы. Ответы на вопросы должны быть конкретными и

освещать имеющийся по данному разделу материал как в обязательной, так и в дополнительной литературе. Отвечать на вопросы необходимо своими словами. Недопустимо копирование и переписывание текста из учебника. При цитировании ставятся кавычки, в конце цитаты в скобках цифрой указывается ссылка на использованный источник.

Страницы тетради следует пронумеровать, привести список использованной литературы, оформленной в соответствии с действующими требованиями библиографии, работу подписать, поставить дату ее выполнения.

Для замечаний рецензента необходимо оставить поля и в конце тетради лист для заключительной рецензии.

На титульном листе контрольной работы следует указать фамилию, имя, отчество студента (полностью), курс, номер группы, название дисциплины и номер варианта выполненного задания.

Работа должна быть выполнена в строгом соответствии с последовательностью вопросов, изложенных в варианте задания.

Контрольные работы на кафедру должны быть представлены не позднее первого для сессии.

Индивидуальные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины

1.Функционально-технологические свойства составных частей мяса.
2.Мясные эмульсии. Факторы, определяющие их стабильность.
3.ФТС вторичного мясного сырья.
4.ФТС белоксодержащих добавок и белковых препаратов.
5.ФТС и назначение посолочных веществ, вспомагательных материалов и наполнителей.
6.Ассортимент колбасных изделий.
7.Характеристика основного и дополнительного сырья при производстве мясопродуктов.
8. Характеристика и классификация колбасных оболочек.
9.Упаковочные и перевязочные материалы.
10.Использование топливных материалов.
11. Процесс измельчения мяса перед посолом.
12. Технология приготовления рассола.
13. Технология посола мяса. Особенности и способы.
14. Интенсификация процесса посола мяса.
15. Технология посола субпродуктов.
16. Приготовление фарша для мясных продуктов.
17. Вторичное измельчение мясного сырья.
18. Обработка мса на куттере (куттерование).
19. Составление и перемешивание фарша.
20. Особенности составления фарша различных колбас.
21. Технология подготовки оболочек для приготвления мясопродуктов.
22. особенности шприцевания колбасным фаршем.
23. Вязка колбасных изделий.
24.Штриковка и навешивание колбас.
25. Цель осадки колбас.

25. Тепловая обработка - обжарка колбас.
26. Особенности и виды варки колбас.
27. Процесс охлаждения колбасных изделий.
28.Сушка колбасных изделий.
29.Упаковка и расфасовка колбасных изделий.
30.Классификация цельномышечных продуктов. Общие принципы производства.
31.Технологические особенности подготовки сырья.
32. Характеристики основного и дополнительного сырья для цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов.
33.Способы разделки полутуш. Сортность мяса и технологическая направленность его применения.
34.Созревание сырья. Способы повышения нежности.
35.Посол мяса. Сущность, методы и технологические приемы.
36.Биохимические аспекты процесса посола.
37.Технология посола цельномышечных мясопродуктов.
38.Способы шприцевания рассолов.
39.Интенсивные способы обработки сырья при посоле.
40.Механическая тендеризация мяса.
41.Механическое тумблирование.
42. Механическое массирование.
43.Основные принципы процесса реструктурирования.
44.Подготовка мясного сырья к термической обработке.
45. Особенности термической обработки мясопродуктов.
46.Тепловая обработка цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов - обжарка.
47. Копчение цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов.
48.Запекание цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов.
49. Варка цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов.
50. Сушка цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов.
51.Охлаждение и хранение цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов.
52. Потребительские свойства мяса птицы. Пищевая и энергетическая ценность мяса птицы
53.Характеристика основных тканей мяса.
54.Технологические свойства мяса птицы.
55.Технология полуфабрикатов из мяса птицы.
56.Технология рубленых полуфабрикатов.
57.Технология производства пельменей
58.Технологическая схема производства кулинарной продукции.
59.Характеристика процесса посола мяса.
60.Формирование вкуса и аромата мяса при тепловой обработке
61.Особенности производства мясопродуктов из мяса птицы.
62. Технология кур и цыплят вареных.
63.Технология птицы жаренной.
64.Цыплята запеченные, утки запеченные и копчено-запеченные
65.Технология производства паштета.
66.Технология производста колбасных изделий.
67.Технология производства мяса механической дообвалки.
68.Посол и составление фарша из птицы.
69.Характеристика процесса обжарки и процессы, происходящие при этом в мясе.
70.Охлаждение и упаковка. Требования к качеству продукции.

71.Особенности производства колбас из мяса птицы.
72.Технология производства вареных колбас и колбасок куриных детских.
73.Технология производства полукопченых и варенокопченых колбас.
74.Технология производства ветчинных продуктов.
Технология производства консервной продукции из мяса птицы.
75.Характеристика процесса стерилизации, изменения в мясе при этом процессе.
76.Особенности технологии отдельных видов консервов.
Технология паштетов.
77.Технология консервов для детского питания.
78.Технология консервированной гусиной печени.
79.Понятие функциональные ингредиенты и их характеристика.
80.Принципы создания функциональных продуктов питания.
81.Технология функциональных мясных продуктов.
82.Технология низкокалорийных мясопродуктов с пищевыми волокнами.
83.Характеристика пищевых волокон, их физиологическая функция.
84.Использование пищевых волокон в технологии мясопродуктов.
85.Использование вторичных продуктов переработки растительного сырья.
86.Использование изолированных препаратов пищевых волокон.
87.Использование субпродуктов II категории.
88.Технология функциональных мясопродуктов, обогащенных витаминами.
89.Характеристика витаминов, их физиологическое значение.
90.Использование витаминов в технологии мясных продуктов.
91.Использование сырья с высоким содержанием витаминов.
92.Использование витаминосодержащих препаратов.
93.Технология функциональных мясопродуктов, обогащенных минеральными веществами.
94.Характеристика минеральных веществ, их физиологическое значение.
95.Способы обогащения мясопродуктов минеральными веществами.
96.Обогащение мясопродуктов кальцием.
97.Технология мясопродуктов, обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами.
98.Характеристика полиненасыщенных жирных кислот.
99.Способы обогащения мясопродуктов полиненасыщенными жирными кислотами.
100.Использование пробиотиков и пребиотиков в технологии мясных продуктов.
101.Характеристика пробиотических микроорганизмов и их физиологическое влияние на организм человека.
102.Использование пробиотических микроорганизмов в технологии мясопродуктов.
103.Использование препаратов пробиотиков прямого назначения.
104.Использование производственных заквасок.
105 .Характеристика пребиотиков и их использование в технологии мясных продуктов.

Перечень вопросов для контрольной работы

1.Функционально-технологические свойства составных частей мяса.
2.Мясные эмульсии. Факторы, определяющие их стабильность.
3.ФТС вторичного мясного сырья.
4.ФТС белоксодержащих добавок и белковых препаратов.
5.ФТС и назначение посолочных веществ, вспомогательных материалов и наполнителей.

6.Ассортимент колбасных изделий.
7.Характеристика основного и дополнительного сырья при производстве мясопродуктов.
8. Характеристика и классификация колбасных оболочек.
9.Упаковочные и перевязочные материалы.
10.Использование топливных материалов.
11. Процесс измельчения мяса перед посолом.
12. Технология приготовления рассола.
13. Технология посола мяса. Особенности и способы.
14. Интенсификация процесса посола мяса.
15. Технология посола субпродуктов.
16. Приготовление фарша для мясных продуктов.
17. Вторичное измельчение мясного сырья.
18. Обработка мса на куттере (куттерование).
19. Составление и перемешивание фарша.
20. Особенности составления фарша различных колбас.
21. Технология подготовки оболочек для приготвления мясопродуктов.
22. особенности шприцевания колбасным фаршем.
23. Вязка колбасных изделий.
24.Штриковка и навешивание колбас.
25. Цель осадки колбас.
25. Тепловая обработка - обжарка колбас.
26. Особенности и виды варки колбас.
27. Процесс охлаждения колбасных изделий.
28.Сушка колбасных изделий.
29.Упаковка и расфасовка колбасных изделий.
30.Классификация цельномышечных продуктов. Общие принципы производства.
31.Технологические особенности подготовки сырья.
32. Характеристики основного и дополнительного сырья для цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов.
33.Способы разделки полутуш. Сортность мяса и технологическая направленность его применения.
34.Созревание сырья. Способы повышения нежности.
35.Посол мяса. Сущность, методы и технологические приемы.
36.Биохимические аспекты процесса посола.
37.Технология посола цельномышечных мясопродуктов.
38.Способы шприцевания рассолов.
39.Интенсивные способы обработки сырья при посоле.
40.Механическая тендеризация мяса.
41.Механическое тумблирование.
42. Механическое массирование.
43.Основные принципы процесса реструктурирования.
44.Подготовка мясного сырья к термической обработке.
45. Особенности термической обработки мясопродуктов.
46.Тепловая обработка цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов - обжарка.
47. Копчение цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов.
48.Запекание цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов.
49. Варка цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов.
50. Сушка цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов.

51.Охлаждение и хранение цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов.
52. Потребительские свойства мяса птицы. Пищевая и энергетическая ценность мяса птицы
53.Характеристика основных тканей мяса.
54.Технологические свойства мяса птицы.
55.Технология полуфабрикатов из мяса птицы.
56.Технология рубленых полуфабрикатов.
57.Технология производства пельменей
58.Технологическая схема производства кулинарной продукции.
59.Характеристика процесса посола мяса.
60.Формирование вкуса и аромата мяса при тепловой обработке
61.Особенности производства мясопродуктов из мяса птицы.
62. Технология кур и цыплят вареных.
63.Технология птицы жаренной.
64.Цыплята запеченные, утки запеченные и копчено-запеченные
65.Технология производства паштета.
66.Технология производста колбасных изделий.
67.Технология производства мяса механической дообвалки.
68.Посол и составление фарша из птицы.
69.Характеристика процесса обжарки и процессы, происходящие при этом в мясе.
70.Охлаждение и упаковка. Требования к качеству продукции.
71.Особенности производства колбас из мяса птицы.
72.Технология производства вареных колбас и колбасок куриных детских.
73.Технология производства полукопченых и варенокопченых колбас.
74.Технология производства ветчинных продуктов.
Технология производства консервной продукции из мяса птицы.
75.Характеристика процесса стерилизации, изменения в мясе при этом процессе.
76.Особенности технологии отдельных видов консервов.
Технология паштетов.
77.Технология консервов для детского питания.
78.Технология консервированной гусиной печени.
79.Понятие функциональные ингредиенты и их характеристика.
80.Принципы создания функциональных продуктов питания.
81.Технология функциональных мясных продуктов.
82.Технология низкокалорийных мясопродуктов с пищевыми волокнами.
83.Характеристика пищевых волокон, их физиологическая функция.
84.Использование пищевых волокон в технологии мясопродуктов.
85.Использование вторичных продуктов переработки растительного сырья.
86.Использование изолированных препаратов пищевых волокон.
87.Использование субпродуктов II категории.
88.Технология функциональных мясопродуктов, обогащенных витаминами.
89.Характеристика витаминов, их физиологическое значение.
90.Использование витаминов в технологии мясных продуктов.
91.Использование сырья с высоким содержанием витаминов.
92.Использование витаминосодержащих препаратов.
93.Технология функциональных мясопродуктов, обогащенных минеральными веществами.
94.Характеристика минеральных веществ, их физиологическое значение.
95.Способы обогащения мясопродуктов минеральными веществами.
96.Обогащение мясопродуктов кальцием.

97.Технология мясопродуктов, обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами.
98.Характеристика полиненасыщенных жирных кислот.
99.Способы обогащения мясопродуктов полиненасыщенными жирными кислотами.
100.Использование пробиотиков и пребиотиков в технологии мясных продуктов.
101.Характеристика пробиотических микроорганизмов и их физиологическое влияние на организм человека.
102.Использование пробиотических микроорганизмов в технологии мясопродуктов.
103.Использование препаратов пробиотиков прямого назначения.
104.Использование производственных заквасок.
105 .Характеристика пребиотиков и их использование в технологии мясных продуктов.

Перечень методических материалов

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. Османова, Ю.В. 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.

3. 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.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры, на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения.	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой