

**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)

« 28 » 02 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.08.02 ПРОМЫШЛЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(название учебной дисциплины)**

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

(код, наименование)

Программа высшего профессионального 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 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Промышленная технология продукции общественного питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль _____

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 (-ки): Попова Татьяна Николаевна, старший 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)

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

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

(подпись)

И.В. Кощавка

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, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В.ДВ.08.02	
	Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Модулей – 1	Профиль -	Год подготовки	
Смысловых модулей – 4		4-й	5-й
Общее количество часов – 72		Семестр	
		8-й	10-й
		Лекции	
		24 час.	6 час.
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2; самостоятельной работы обучающегося – 2	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		Лабораторные занятия	
		10 час.	6 час.
		Самостоятельная работа	
		36,55 час.	56,85 час.
		Индивидуальные задания:	
		4ТМК	Контрольная работа
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)			
	Зачет	Зачет	

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 34 / 36,55

для заочной формы обучения – 12 / 56,85

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов технологического мышления и углубления знаний, составляющих теоретическую и практическую основу для глубокого знания современной технологии производства продукции общественного питания.

Задачи учебной дисциплины:

изучить пути совершенствования промышленной технологии; изучить проектирование потока в пространстве и во времени; изучить нормативную документацию, обеспечивающую промышленную технологию производства продукции общественного питания; изучить методические подходы системного анализа и синтеза промышленной технологии.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.08.02 «Промышленная технология продукции общественного питания» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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.

Для освоения дисциплины «Промышленная технология продукции общественного питания» обучающийся должен владеть полученными знаниями при изучении следующих дисциплин: «Физико-химические основы технологии продуктов питания», «Оборудование в отрасли», «Технология продукции общественного питания», «Биохимия».

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 «Промышленная технология продукции общественного питания» является предшествующей для таких дисциплин как: Товароведенье продовольственных продуктов. Современные методы исследования сырья и продуктов питания, Физико-химические основы технологии продуктов питания, Технология продуктов общественного питания

4. 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:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>ИДК-1_{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции</p> <p>ИДК-2_{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции</p> <p>ИДК-3_{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ИДК-4_{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: основные этапы разработки технологического потока как системы процессов: технико-экономические предпосылки, проектирование потока в пространстве и во времени, технико-экономическая оценка; методику оценки организационно-технического уровня производства предприятия питания; методику инженерных расчетов, ;позволяющих решать общую и частные задачи разработки и оценки технологии; принципы экологической промышленной безопасности; назначение, принципиальные действия и область применения наиболее распространенных технологий производства, а также новейших; основные понятия и законы технологических промышленных процессов; аналогичном 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

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания.

Тема 2. Промышленная технология: назначение, состав, функции.

Тема 3. Методологические основы.

Тема 4. Техническая подготовка производства.

Тема 5. Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами.

Тема 6. Обработка исходных данных при проектировании.

Тема 7. Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах.

Тема 8. Анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения.

Тема 9. Обоснование и выбор оборудования.

Тема 10. Построение структурных схем технологических потоков

Тема 11. Разработка технологической схемы

Тема 12. Разработка участков технологического потока.

Тема 13. Компоновка технологической линии.

Тема 14. Техничко-экономическая эффективность вариантов.

5. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	все го	в том числе					все го	в том числе				
		л	п	лаб	Инд.	Срс		л	п	лаб	Инд.	С.р.с
Модуль 1. Промышленная технология продукции общественного питания												
Смысловой модуль I. Промышленная технология — основа индустриализации общественного питания												
Тема 1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания.	4	2				2	6	1	1			4
Тема 2. Промышленная технология: назначение, состав, функции	8	2		2		4	4					
Итого по смысловому модулю I	12	4		2		6	10	1	1			8

Тема 3. Методологические основы.	8	2				4	8	1	1			6	
Тема 4. Техническая подготовка производства.	6	2				4	5	1				4	
Тема 5. . Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами	6	2		2		2	5		1				4
Итого по смысловому модулю 2	20	6		2		10	18	2	2			14	
Смысловой модуль III. Технико-экономические предпосылки построения технологического потока													
Тема 6. . Обработка исходных данных при проектировании.	6	2		2		2	6	1				4	
Тема 7. Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах	4	2				2	6		1				6
Итого по смысловому модулю 3	10	4		2		4	12	1	1			10	
Смысловой модуль IV. Разработка технологического потока в пространстве и во времени													
Тема 8. Построение структурных схем технологических потоков	8	2		2		4	9	2				6	
Тема 9. Разработка участков технологического потока	8	4				4	6		1				6
Тема 10. Компоновка технологической	4	2				4	7,85		1				6,85

линии												
Тема 11. Технико-экономическая эффективность вариантов.	8,55	2		2		4,55	6					6
Итого по смысловому модулю 4	28,55	8		4		16,55	28,85	2	2			24,85
Катт	3,2						0,9					
СРЭК												
ИК												
КЭ												
КаттЭК							2					
Контроль							2					
Всего часов	72	24		10		36,55	72	6	6			56,85

*Л. – лекции;

п. – практические (семинарские) занятия;

лаб. – лабораторные работы;

инд. – индивидуальные задания;

срс – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Тема 1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания.		1
2	Тема 2. Промышленная технология: назначение, состав, функции		
3	Тема 3. Методологические основы.		1
4	Тема 4. Техническая подготовка производства.		
5	Тема 5. . Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами		1
6	Тема 6. . Обработка исходных данных при проектировании.		
7	Тема 7. Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах		1
8	Тема 8. Построение структурных схем технологических потоков		
9	Тема 9. Разработка участков технологического потока		1
10	Тема 10. Компоновка технологической линии		1
11	Тема 11. Технико-экономическая эффективность вариантов.		
	Всего		6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная	заочная форма
1	Основные исторические этапы индустриализации общественного питания.		
2	Промышленная технология: назначение, состав, функции	2	
3	Методологические основы.		
4	Техническая подготовка производства.		
5	Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами	2	
6	Обработка исходных данных при проектировании.	2	
7	Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах		
8	Построение структурных схем технологических потоков	2	
9	Разработка участков технологического потока		
10	Компоновка технологической линии		
11	Технико-экономическая эффективность вариантов.	2	
	Итого	10	

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	
		очная	заочная форма
1	Основные исторические этапы индустриализации общественного питания.	2	4
2	Промышленная технология: назначение, состав, функции	4	4
3	Методологические основы.	4	6
4	Техническая подготовка производства.	4	4
5	Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами	2	4
6	Обработка исходных данных при проектировании.	2	4
7	Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах	2	6
8	Построение структурных схем технологических потоков	4	6
9	Разработка участков технологического потока	4	6
10	Компоновка технологической линии	4	6,85
11	Технико-экономическая эффективность вариантов.	4,55	6
	Вместе:	36,55	56,85

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

Темы к контрольным работами текущего модульного контроля

По данной учебной дисциплине предусмотрен вид индивидуального задания – **контрольная работа для заочного отделения.**

Вопросы к контрольной работе

1. Теоретическое обоснование технологии изделия (полуфабриката), которое разрабатывается.

2. Обоснование технологических режимов обработки изделия (п/ф).

3. Определение влияния технологических факторов на структурно-механические показатели системы.

1. Определение влияния технологических факторов на показатели качества пищевых систем.

2. Определение параметров хранения на показатели качества изделий (п/ф).

3. Разработка технологии зерновых продуктов с повышенной А-витаминной активностью.

4. Разработка технологии консервированной продукции из гидробионтов.

5. Разработка технологии спирта из нетрадиционного сырья.

6. Разработка технологии вина из фруктового сырья.

7. Разработка инновационной технологии пива с использованием фруктового сырья.
8. Разработка инновационной технологии кваса из дикорастущего сырья.
 - а. . Определение влажности сырья.
9. Определение кислотности сырья.
10. Определение влажности готовых продуктов.
11. Определение кислотности готовых продуктов.
12. Правила отбора образцов для анализа.
13. Определение засоренности зерна.
14. Определение зараженности зерна.
15. Определение стекловидности зерна.
16. Определение природы зерна.
17. Показатели качества зерна.
18. Определение свойств муки по количеству и качеству сырой клейковины.
19. Определение свойств муки по качеству сырой клейковины.
20. Влияние различных факторов на силу муки.
21. Определение автолитической активности муки.
22. Определение экстрактивности солода.
23. Определение кислотности солода.
24. Способы переноса теплоты.
25. Перенос теплоты в твёрдом теле.
26. Перенос теплоты между телами, разделенными стенкой.
27. Коэффициент теплопередачи.
28. Коэффициент теплоотдачи от жидкости к стенке.
29. Коэффициент теплоотдачи от конденсирующегося пара к стенке.
30. Энергетическая эффективность процесса выпаривания.

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...9) - тестирование (темы 1...9)	5 5	45 45
Контрольная работа (текущий модульный контроль)	2,5	10
Промежуточная аттестация		100
Итого за семестр	100	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование	5	45
- тестирование	5	45
- контрольная работа	2,5	10
Промежуточная аттестация		100
Итого за семестр	100	

Вопросы к экзамену

1. Ассортимент зерномучных продуктов и их характеристика.
2. Типы замесов макаронного теста (по температуре и
3. влажности). Условия применения того или иного типа замеса.
4. Строение зерна. Особенности химического состава различных частей зерна. Пищевая ценность зерновых и круп.
5. Классификация и ассортимент, потребительские свойства муки.
6. Ассортимент гречневой, пшеничной и ячменной круп.
7. Технология ржаного и пшеничного теста.
8. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий из пшеничной муки. Аппаратурное оформление. при прессовании его через матрицу.
9. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Виды вкусовых и обогатительных добавок при данном производстве.
10. Технология приготовления теста из ржаной муки. Виды заквасок, способы их приготовления, технологические параметры.
11. Физико-химические показатели качества муки. Особенности макаронного и хлебопекарной муки.
12. Технологический процесс производства муки и его
13. аппаратное оформление.
14. Пищевая ценность круп. Изменения физико-химических свойств круп при тепловой обработке.
15. Основные стадии производства макаронных изделий. Их характеристика. Аппаратное оформления.
16. Характеристика органолептических показателей различных видов муки, методы их определения.
17. Особенности сушки макаронного теста. Суть трехстадийного режима высушивания.
18. Значение хлеба в рационе человека, его пищевая ценность.
19. Технохимический контроль при производстве хлебобулочных изделий.
20. Классификация и ассортимент круп. Основные стадии производства
21. Технологическая схема производства хлеба из ржаной муки. Аппаратурное оформление.
22. Выпечки хлеба, их режимы и процессы, протекающие при выпечке хлеба.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Итогте стиров ания	Итогов ый тест (экзаме н)	Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1		Смысловой модуль N 2		Смысловой модуль N 3		Смысловой модуль N 4				
T1	T2	T1	T2, T3	T1	T2	T1,T2	T3,T4			100
10	10	10	15	10	15	15	15			

T1, T2 – темы смыслового модуля №1;

T1, T2, T3 – темы смыслового модуля №2;

T1, T2– темы смыслового модуля №3;

T1,T2, T3, T4 – 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)	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. Хрундин Д.В. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие / Хрундин Д.В.— Электрон.текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 120 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79338.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Денисова, О. И. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учеб.пособие / О. И. Денисова ; М-во образования и науки РФ, Костром. гос. ун-т. — Кострома : КГУ, 2017 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ. Общая технология мясной отрасли : учебное пособие / Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев, Р. Э. Хабибуллин [и др.]. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 170 с. — ISBN 978-5-7882-0547-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/63736.html>
3. Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство : учебное пособие / С. И. Постников. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 106 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/66122.html>
4. 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>

Дополнительная:

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 . — Локал. компьютер.сеть НБ ДонНУЭТ.
2. Позняковский, В. М. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, И. Ю. Резниченко, А. М. Попов ; под редакцией В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 233 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4170.html>
3. Тарасенко, С. С. Технология крупяного производства. Часть I. Теоретические основы технологии крупы : учебное пособие / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 150 с. — ISBN 978-5-7410-1798-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/78843>.

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 . — Локал. компьютер.сеть НБ ДонНУЭТ.
2. 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.

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 спроцессором ; 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]. – Режимдоступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / О ОО Н ауч. э лектрон. 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. Bookonlime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон.текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonlime.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 университетаэкономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБДонНУЭТ. – Электрон.дан. – [Донецк, 1999-]. – Режимдоступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория № 3306 для проведения лекций: учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран, информационные стенды, переносная кафедра лектора.

2. Учебная аудитория № 3304, 3305 для проведения семинарских и практических занятий: учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
------------------------	------------------------------------	--	-----------------------------------	---

	<p>месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско- правового характера (далее – договор ГПХ)</p>		<p>специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации</p>	
<p>Попова Татьяна Николаевна</p>	<p>По основному месту работы</p>	<p>Должность – старший преподаватель</p>	<p>ДонГУЭТ им. М.И. Туган- Барановского 2001г специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог</p>	<p>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., «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования», 72 час, ФГАОУВО "Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского", Ялта 4. Удостоверение о повышении квалификации №771802830046 от 27.05.2022., «Работа в электронной информационно- образовательной среде», 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический</p>

				<p>университет имени Г.В. Плеханова, г. Москва.</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации ФВ № 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> <p>6. Диплом о профессиональной переподготовке № 110400003078 от 23 марта 2024г «Экономика и управление на предприятии», 506 часов, Ухтинский государственный технический университет, г. Усинск</p>
--	--	--	--	---