

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 22.10.2026 09:30:56
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.19 ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ОТРАСЛИ**

(шифр, название дисциплины)

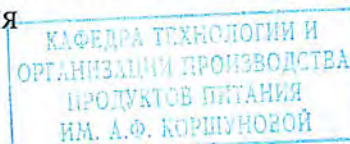
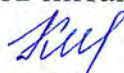
Укрупненная группа направлений подготовки	<u>19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 38.00.00 Экономика и управление</u> (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– <u>программа бакалавриата</u>
Направление подготовки	<u>19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 38.03.02 Менеджмент</u> (код, наименование)
Профиль	<u>Технологии и управление пищевыми системами</u> (наименование)
Факультет	<u>ресторанно-гостиничного бизнеса</u>
Форма обучения, курс	очная форма, 2 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, 38.00.00 Экономика и управление (Профиль: Технологии и управление пищевыми системами), 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



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

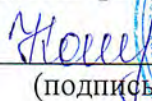
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой


(подпись)

Антошина К.А.
(фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса


(подпись)

Кошавка И.В.
(фамилия, инициалы)

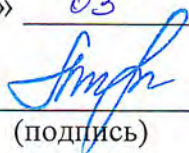
Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «25» 03 2026 года № 8

Председатель


(подпись)

Крылова Л.В.
(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

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика дисциплины	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Количество зачетных единиц - 4	Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии 38.00.00 Экономика и управление	Часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В.19	
	Направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 38.03.02 Менеджмент		
Модулей – 1	Профиль: Технологии и управление пищевыми системами	Год подготовки:	
Смысловых модулей - 4		2-й	-
		Семестр:	
Общее количество часов - 144		3-й	-
	Лекции		
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 4 самостоятельной работы обучающегося – 1,5	Программа высшего образования – программа бакалавриата	32 час.	-
		Практические, семинарские занятия	
		48 час.	-
		Лабораторные работы	
		-	-
		Самостоятельная работа	
		30 час.	-
		Форма промежуточной аттестации:	
	экзамен	-	

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 80/30

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.19 «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:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает теоретические основы и классификацию технологических процессов производства основных видов продуктов животного происхождения (молочных, мясных, рыбных), а также требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции. ИДК-2 _{ОПК-4} Умеет применять базовые технологические схемы производства продуктов животного происхождения с учетом свойств сырья, режимов обработки, используемого оборудования и нормативно-технической документации. ИДК-3 _{ОПК-4} Владеет навыками контроля и корректировки отдельных этапов технологического процесса производства продуктов животного происхождения, включая первичную обработку сырья, обеспечение санитарно-гигиенических требований и оценку качества готовой продукции

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 и приготовление рыбных полуфабрикатов

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, приготовление полуфабрикатов

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. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды.

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	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Традиционные и новые виды продуктов питания животного, рыбного и молочного происхождения, их ассортимент	5	2	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-
Всего по смысловому модулю 1	9	3	4	-	3	-	-	-	-	-	-	-
Смысловой модуль 2. Основы производства молочных продуктов												
Тема 3. Основы технологии цельномолочных продуктов и мороженого	6	2	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Тема 4. Основы технологии сливочного масла.	8	2	4	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Тема 5. Основы технологии производства сыра	6	2	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Тема 6. Основы технологии молочных консервов и продуктов детского питания	5	2	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Тема 7. Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности	5	2	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Всего по смысловому модулю 2	30	10	12	-	10	-	-	-	-	-	-	-
Смысловой модуль 3. Технологический процесс обработки рыбы и приготовление рыбных полуфабрикатов												

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
Тема 8. Свежемороженая рыба. Вяленые и копченые балычные изделия. Способы посола. Технология вяления. Копчение рыбы	8	2	4	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Тема 9. Классификация консервов –натуральные и рыбоовощные. Пресервы и икра	6	2	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Тема 10. Понятие безотходной технологии. Определение качества рыбы сырца при приемке	6	2	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Тема 11. Классификация предприятий. Организация рабочих мест в производственных цехах предприятия	6	2	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Всего по смысловому модулю 3	26	8	10	-	8	-	-	-	-	-	-	-
Смысловой модуль 4. Технологический процесс обработки мяса и птицы, приготовление полуфабрикатов												
Тема 12. Промышленные животные. Доставка и приемка сырья. Существующие схемы приемки. Структура предприятий мясной отрасли	8	2	4	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Тема 13. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота и птицы	8	2	4	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Тема 14. Продукты из свинины, говядины, баранины и деликатесная продукция	8	2	4	-	2	-	-	-	-	-	-	-

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
Тема 15. Виды колбас и понятие об ассортименте. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп	8	2	4	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Тема 16. Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды термической обработки	8	2	4	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Тема 17. Использование вторичных продуктов убоя на пищевые, лечебные и технические цели. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды	5	1	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Всего по смысловому модулю 4	45	11	22		12	-		-	-			-
Всего часов	110	32	48		33	-						-
Каттэк	0,4					0,4						
КЭ	2					2						
Катт	1,6					1,6						
ИК	-					-						
Контроль	27					27						
Всего	144	32	48	-	33	31	-	-	-	-	-	-

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	
Тема 5. Основы технологии производства сыра	2	
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	
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. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды	2	
Итого	48	-

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.	2	
Тема 2. Традиционные и новые виды продуктов питания животного, рыбного и молочного происхождения, их ассортимент	1	
Тема 3. Основы технологии цельномолочных продуктов и мороженого	2	

Тема 4. Основы технологии сливочного масла.	2	
Тема 5. Основы технологии производства сыра	2	
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	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	2	
Тема 13. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота и птицы	2	
Тема 14. Продукты из свинины, говядины, баранины и деликатесная продукция	2	
Тема 15. Виды колбас и понятие об ассортименте. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп	2	
Тема 16. Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды термической обработки	2	
Тема 17. Использование вторичных продуктов убоя на пищевые, лечебные и технические цели. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды	2	
Итого	33	-

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)	1	17
- тестирование (темы 1-17)	1	17
- реферат или контрольная	1	6
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр	100	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

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 сельскохозяйственной 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								
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	T16	T17	T18			
2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	2			

Примечание. T1, T2, ... T18 – номера тем соответствующих смысловых модулей

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 с. — 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. Коршунова А.Ф. Общая технология пищевых производств: Учеб. пособие/А.Ф. Коршунова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2014. - 379с.

2. 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.

3. 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

4. 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.

Электронные ресурсы:

1. Пищевые технологии. Технология эмульсионных соусов, кетчупов и горчицы [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студ. сп. 6.091711 днев. и заоч. форм обучения / А.Ф. Коршунова [и др.] ; ДонНУЭТ им. М. Туган-Барановского, каф. технологии питания . — Донецк, 2007 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. 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. Информio : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». — Москва : Издат. дом «Информio», [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, сор. 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, сор. 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, сор. 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, сор. 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, сор. 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. библиотечная 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"
--	--	--	--	---