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.21 ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

(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, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Общие технологии пищевых производств» 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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «24» 02 2026 года № 16

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 – 3</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.21</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>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 108</td><td>5-й</td><td>7-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="9">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 3,5
самостоятельной работы - 1</td><td rowspan="8">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>32 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>13,0 час.</td><td>84,7 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы – 64/13,0
для заочной/очно-заочной формы обучения – 12/84,7

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

приобретение знаний, основ промышленных технологий пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа промышленных процессов производства продуктов питания в современных промышленных условиях.

Задачи дисциплины:

изучение основных нормативных и технических документов, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых в процессе хранения и переработки мяса и мясных продуктов; приобретение навыков в разработке и организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения, производственного контроля полуфабрикатов, температурно-временных параметров процессов и контроля качества готовой мясной продукции; формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) освоения различных технологий в производстве мяса и мясных продуктов.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.21 «Общие технологии пищевых производств» относится к Блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин:

«Физико-химические основы технологии продуктов питания», «Оборудование в отрасли», «Технология продукции общественного питания», «Биохимия», «Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения», «Оборудование предприятий отрасли (мясо-молочная и рыбная)», «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Безотходная технология переработки сырья животного происхождения», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов».

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 освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

обоснование технологических процессов с позиции физической и коллоидной химии, микробиологии, физики, теоретических основ технологии;

свойства сырья для производства мяса и мясных продуктов, колбасных изделий, мясных баночных консервов;

принципы экологической промышленной безопасности;

назначение, принципиальные действия и область применения наиболее распространенных технологий производства, а также новейших;

основные понятия и законы технологических промышленных процессов;

анализировать и уметь руководить изменениями веществ пищевых продуктов в технологическом процессе;

знать аппаратное оборудование линий производства;

нормировать и учитывать сырье для производства;

осуществлять технохимический 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 ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1. Общие технологии пищевых производств

Смысловой модуль 1. Технология производства мяса и мясных полуфабрикатов

Тема 1. Введение. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки.

Тема 2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.

Тема 3. Производство сырых полуфабрикатов.

Смысловой модуль 2. Технология колбасного производства

Тема 4. Производство колбасных, соленых и копченых изделий.

Тема 5. Технологические и аппаратурно - технологические схемы производства

Смысловой модуль 3. Технология мясных консервов

Тема 6. Производство мясных баночных консервов.

Смысловой модуль 4. Технология продуктов вторичного назначения на основе мясного сырья

Тема 7. Влияние сушки на свойства мясных продуктов.

Тема 8. Производство яйцепродуктов; характеристика яиц.

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	пр	лаб	СР	Пр
МОДУЛЬ 1.ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ												
Смысловой модуль 1. Технология производства мяса и мясных полуфабрикатов												

Тема №1. Введение. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки	8	4		4	-	-	12	-		-	12	-
Тема №2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	10	4		4	2	-	12	1		1	10	-
Тема 3. Производство сырых полуфабрикатов	10	4		4	2	-	12	1		1	10	-
Всего по смысловому модулю 1	**28**	**12**		**12**	**4**	**-**	**36**	**2**		**2**	**32**	**-**
Смысловой модуль 2. Технология колбасного производства												
Тема № 4. Производство колбасных, соленых и копченых изделий	10	4		4	2	-	14	1		1	12	-
Тема № 5. Технологические и аппаратурно-технологические схемы производства	10	4		4	2	-	12	1		1	10	-
Всего по смысловому модулю 2	**20**	**8**		**8**	**4**	**-**	**26**	**2**		**2**	**22**	**-**
Смысловой модуль 3. Технология мясных консервов												
Тема № 6. Производство мясных баночных консервов	9	4		4	1	-	10	-		-	10	-
Всего по смысловому модулю 3	**9**	**4**		**4**	**1**	**-**	**10**	**-**		**-**	**10**	**-**
Смысловой модуль 4. Технология продуктов вторичного назначения на основе мясного сырья												
Тема № 7. Влияние сушки на свойства мясных продуктов	10	4		4	2	-	12	1		1	10	-
Тема № 8. Производство яйцепродуктов;	10	4		4	2	-	12,7	1		1	10,7	-

характеристика яиц												
Всего по смысловому модулю 4	**20**	**8**		**8**	**4**	**-**	**24,7**	**2**		**2**	**20,7**	**-**
Всего часов	**77**	**32**		**32**	**13**		**96,7**	**6**		**6**	**84,7**	**-**
Катт	**1,6**					**1,6**	**0,9**					**0,9**
КЭ	**2**					**2**	**2**					**2**
Каттэк	**0,4**					**0,4**	**0,4**					**0,4**
Контроль	**27**					**27**	**8**					**8**
Итого	**108**	**32**		**32**	**13**	**31**	**108**	**6**		**6**	**84,7**	**11,3**

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- не предусмотрены

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная	заочная/ очно-заочная форма
1	**Тема 1.** Введение. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки.	4	-
2	**Тема 2**. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.	4	1
3	**Тема 3.** Производство сырых полуфабрикатов	4	1
4	**Тема 4.** Производство колбасных, соленых и копченых изделий.	4	1
5	**Тема 5.** Технологические и аппаратурно- технологические схемы производства	4	1
6	**Тема 6.** Производство мясных баночных консервов	4	-
7	**Тема 7.** Влияние сушки на свойства мясных продуктов	4	1
8	**Тема 8.** Производство яйцепродуктов; характеристика яиц.	4	1
Итого		**32**	**6**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная	заочная/ очно-заочная форма
1	**Тема 1.** Введение. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки.	-	12
2	**Тема 2**. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.	2	10

3	**Тема 3.** Производство сырых полуфабрикатов	2	10
4	**Тема 4.** Производство колбасных, соленых и копченых изделий.	2	12
5	**Тема 5.** Технологические и аппаратурно- технологические схемы производства	2	10
6	**Тема 6.** Производство мясных баночных консервов	1	10
7	**Тема 7.** Влияние сушки на свойства мясных продуктов	2	10
8	**Тема 8.** Производство яйцепродуктов; характеристика яиц.	2	10,7
Итого		**13**	**84,7**

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 1-11)	1,5	16,5
- тестирование (темы 1-11)	0,5	16,5
- контрольная работа	1	7
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. Роль мясопродуктов в питании человека.
2. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки.
3. Холодильная обработка как способ консервирования мяса.
4. Классификация мяса по термическому состоянию.
5. Цель охлаждения. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка.
6. Усушка мяса при охлаждении и хранении.
7. Подмораживание мяса, его цель и режимы.
8. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.
9. Замораживание мяса и мясопродуктов. Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания.
10. Технология сублимирования мяса и мясопродуктов Теоретические основы сублимационной сушки.
11. Способы теплоотвода и их оценка. Технология сублимационной сушки мяса и мясопродуктов
12. Технология вторых замороженных готовых блюд. Классификация полуфабрикатов.
13. Упаковочные материалы и тара. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса.
14. Производство рубленых полуфабрикатов. Производство пельменей.
15. Ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд.
16. Современные тенденции и роль в обеспечении здорового питания.
17. Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции.
18. Ассортимент и принципы классификации консервов

19. Технологический процесс комплексной переработки кости на отечественных и зарубежных линиях

20. Производство клея и желатина; схемы производства клея и желатина.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу								**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 1			**Смысловой модуль 2**		**Смысловой модуль 3**	**Смысловой модуль 4**		**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	40	60	100
5	5	5	5	5	5	5	5			

Примечание. Т1, Т2, ... Т8 – 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. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Я. Пономарев [и др.]. — Электрон.текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 145 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop. ru / 63496.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Постников С.И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Постников С.И.— Электрон.текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016.— 106 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66122.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Птицеводство. Технология производства мяса птицы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ — Электрон.текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013.— 58 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64773.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная

1. Современные технологии продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Е.В. Богданова [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.— 64 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74019.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4168.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Рогов, И. А. Общая технология мяса и мясопродуктов [Текст] : [учеб.пособ.] / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин . ─ М. : Колос, 2000 . ─ 367 с. : ил. ─ 5-10-003620-6.

4. Технология полуфабрикатов из мяса птицы [Текст] / [В. В. Гущин и др.] . ─ М. : Колос, 2002 . ─ 200 с. : ил. ─ 5-10-003815-2.

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.

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 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.

12. 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.

13. 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.

14. 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"