Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 23.11.2026 23:19:25
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.06 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки — 15.00.00 Машиностроение (код, наименование)

Образовательная программа высшего образования — – программа бакалавриата

Направление подготовки — 15.03.02 Технологические машины и оборудование (код, наименование)

Профиль — Инженерия технических систем пищевой промышленности (наименование)

Институт — пищевых производств

Форма обучения, курс — очная форма, 4 курс; заочная/очно-заочная форма, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Общая технология пищевых производств» для обучающихся по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование (Профиль: Инженерия технических систем пищевой промышленности), разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

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

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

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

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

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

Дата «24» 02 2026 года

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

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

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

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 15.00.00 Машиностроение</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.06</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="5">Профиль:
Инженерия технических систем пищевой промышленности</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 3</td><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов - 72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>7-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 1;
самостоятельной работы обучающегося – 1</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>16 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>- час.</td><td>- час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>14 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>40,95 час.</td><td>59,15 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы – 30/40,95
для заочной/очно-заочной формы обучения – 10/59,15

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

развитие у студентов навыков самостоятельно моделировать и руководить технологическим процессом производства пищевых продуктов в современных промышленных условиях.

Задачи дисциплины:

усвоение научно-практических знаний о современных технологических аспектах приготовления хлебобулочных, макаронных, колбасных, продуктов эмульсионного типа; изучение общих стадий подготовки сырья и технологий приготовления современных видов кондитерской продукции; развитие навыков самостоятельного анализа технологических процессов производства продуктов питания, их соответствия требованиям с целью получения продукции высокого качества.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.06 «Общая технология пищевых производств» относится к Блоку 1, части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Обеспечивающие дисциплины: «Химия», «Процессы и аппараты пищевых производств».

Обеспечиваемые дисциплины: «Технологическое оборудование пищевых производств», «Холодильное технологическое оборудование пищевых производств».

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*
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1$_{УК-2}$ Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта ИД-2$_{УК-2}$ Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения
ПК-2 Способен выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов, в том числе в ходе подготовки производства новой продукции, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования	ИД-1$_{ПК-2}$ Способен выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов, в том числе в ходе подготовки производства новой продукции

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- физические и химические свойства и практическое значение веществ, используемых в пищевой промышленности;
- основные закономерности протекания процессов пищевой промышленности;

уметь:

- применять на практике знания, полученные в курсах химии;
- методиками современных химических и физико-химических методов определения

физико-химических свойств металлов, неметаллов, различных сплавов, определения скорости прохождения различных химических реакций, лежащих в основе технологических процессов, расчета тепловых эффектов процессов;

владеть:

- современными методами физических исследований;
- современной научной и технической аппаратурой;
- способностью к систематическому изучению научно-технической информации.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1 Общие технологии пищевых производств

Смысловой модуль 1. Научные основы производства на основе зерновых.

Тема 1. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.

Тема 2. Технология хлебобулочных изделий.

Тема 3. Технология производства макаронных изделий.

Смысловой модуль 2. Научные основы переработки мясного и жиросодержащего сырья.

Тема 4. Технология колбасной продукции.

Тема 5. Технология производства растительных жиров и продуктов на их основе.

Тема 6. Технология пива и безалкогольных напитков.

Смысловой модуль 3. Научные основы производства кондитерских изделий.

Тема 7. Технология производства сахарных кондитерских изделий.

Тема 8. Технология производства мучных кондитерских изделий.

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	пр	лаб	СР	Пр		л	пр	лаб	СР	Пр
Модуль 1. Общие технологии пищевых производств												
Смысловой модуль 1. Научные основы производства на основе зерновых.												
Тема 1. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.	9	2	-	2	5	-	8	-	-	1	7	-
Тема 2. Технология хлебобулочных изделий.	9	2	-	2	5	-	8	-	-	1	7	-
Тема 3. Технология производства	8	2	-	1	5	-	8	-	-	1	7	-

макаронных изделий.												
Всего по смысловому модулю 1	**26**	**6**	**-**	**5**	**15**	**-**	**24**	**-**	**-**	**3**	**21**	**-**
Смысловой модуль 2. Научные основы переработки мясного и жиросодержащего сырья.												
Тема 4. Технология колбасной продукции.	9	2	-	2	5	-	9	-	-	1	8	-
Тема 5. Технология производства растительных жиров и продуктов на их основе.	8	2	-	1	5	-	8	-	-	1	7	-
Тема 6. Технология пива и безалкогольных напитков.	9	2	-	2	5	-	8	-	-	1	7	-
Всего по смысловому модулю 2	**26**	**6**	**-**	**5**	**15**	**-**	**25**	**-**	**-**	**3**	**22**	**-**
Смысловой модуль 3. Научные основы производства кондитерских изделий.												
Тема 7. Технология производства сахарных кондитерских изделий	9	2	-	2	5	-	10	2	-	-	8	-
Тема 8. Технология производства мучных кондитерских изделий	9,96	2	-	2	5,95	-	10,15	2	-	-	8,15	-
Всего по смысловому модулю 3	**18,95**	**4**	**-**	**4**	**10,95**	**-**	**20,15**	**4**	**-**	**-**	**16,15**	**-**
Всего часов	**70,95**	**16**	**-**	**14**	**40,95**		**69,15**	**4**	**-**	**6**	**59,15**	
Катт						**0,8**						**0,6**
КЭ						**-**						**-**
Каттэк						**0,25**						**0,25**
Контроль						**-**						**2**
Всего	**72**	**16**	**-**	**14**	**40,95**	**1,05**	**72**	**4**	**-**	**6**	**59,15**	**2,85**

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

Название темы	Количество часов	
	очная форма	заочная / очно-заочная форма
Тема 1. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.	2	1
Тема 2. Технология хлебобулочных изделий.	2	1
Тема 3. Технология производства макаронных изделий.	1	1
Тема 4. Технология колбасной продукции.	2	1
Тема 5. Технология производства растительных жиров и продуктов на их основе.	1	1
Тема 6. Технология пива и безалкогольных напитков.	2	1
Тема 7. Технология производства сахарных кондитерских изделий.	2	-
Тема 8. Технология производства мучных кондитерских изделий.	2	-
Всего:	**14**	**6**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Название темы	Количество часов	
	очная форма	заочная / очно-заочная форма
Тема 1. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.	5	7
Тема 2. Технология хлебобулочных изделий.	5	7
Тема 3. Технология производства макаронных изделий.	5	7
Тема 4. Технология колбасной продукции.	5	8
Тема 5. Технология производства растительных жиров и продуктов на их основе.	5	7
Тема 6. Технология пива и безалкогольных напитков.	5	7
Тема 7. Технология производства сахарных кондитерских изделий.	5	8
Тема 8. Технология производства мучных кондитерских изделий.	5,95	8,15
Всего:	**40,95**	**59,15**

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 1-8)	5	40
- тестирование (темы 1-8)	5	40

- контрольная работа	1	20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
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: - тестирование (темы 1-8)	5	40
- контрольная работа	60	60
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Перечень вопросов к зачету

1. Характеристика зерномучных продуктов
2. Пищевая ценность зерновых культур.
3. Классификация и ассортимент круп.
4. Изменения физико-химических свойств круп при тепловой обработке.
5. Потребительские свойства муки.
6. Классификация и ассортимент муки.
7. Технология производства муки.
8. В чем заключается сущность помола зерна.
9. Отличие химического состава муки от состава соответствующего зерна.
10. Из каких анатомических частей состоит зерновка злаковых культур?
11. Отличительные признаки зерна ржи от зерна пшеницы?
12. В чем особенности твердой и мягкой пшеницы.
13. Какими свойствами характеризуется зерновая масса?
14. В чем заключается подготовка зерна к помолу?
15. Как определяются органолептические показатели муки.
16. Что такое клейковина, какое значение имеет количество и качество клейковины в муке.
17. Изменения физико-химических свойств муки при тепловой обработке.
18. Как получают муку сложным повторительным помолом?
19. Какими физико-химическими показателями характеризуется качество муки.
20. В чем отличия макаронной муки от хлебопекарной?
21. Значение хлеба в пищевом рационе человека.
22. Ассортимент хлеба и булочных изделий.
23. Сущность процессов созревания муки.
25. Процессы, протекающие при брожении теста, их влияние на качество хлеба.
26. Технология приготовления теста из пшеничной муки.
27. Технология приготовления теста из ржаной муки. Виды заквасок, способы их приготовления, технологические параметры.
29. Выпекание хлеба, режим и их влияние на процессы, протекающие при выпекании хлеба.
30. Процесс очерствения, упаковка хлеба. Охлаждение, хранение. Процесс очерствения, оценка качества хлеба.

31. Процессы, протекающие при выпечке хлеба. Понятия упек и усушка хлеба. Пути снижения этих потерь.

32. Что понимают под выходом хлеба и каковы способы его увеличения.

33. Болезни хлебобулочных изделий. Методы предотвращения картофельной болезни и плесневения хлеба.

34. Типы замеса макаронного теста (по температуре и влажности), применение того или иного типа замеса.

35. Изменения, происходящие в макаронном тесте при его прессовании через матрицу.

36. Разделка макаронного теста при производстве длинных и короткорезаных макаронных изделий.

37. Особенности высушивания макаронного теста.

38. Трехстадийный режим высушивания. Сущность процесса.

39. Классификация макаронных изделий.

40. Требования к упаковке, транспортированию, хранению.

41. Технохимичный контроль за макаронными изделиями.

42. Классификация жиров. Пищевые жиры и масло как сырье при производстве продовольственных товаров. Свойства и оценка качества жиров.

43. Технология растительных жиров. Сырье для получения растительных жиров. Способы сочетания жиров из масляных культур.

44. Принципиальная схема производства. Основные технологические стадии.

45. Рафинирование. Гидрогенизация жиров. Переэтерификация масел.

46. Технология животных жиров. Классификация животных жиров, свойства, оценка качества. Способы сочетания животных жиров.

47. Технология маргарина. Состав, свойства, виды маргариновой продукции. Сырье для производства маргарина.

48. Технология производства соусов эмульсионного типа на основе растительных жиров. Ассортимент.

49. Принципиальная схема приготовления майонеза. Подготовка сырья. Структурные, реологические свойства данной продукции.

50. Требования к качеству. Физико-химический контроль эмульсионных соусов.

51. Ассортимент и классификация колбасных изделий.

52. Основное и вспомогательное сырье для производства колбасных изделий.

53. Технология производства колбас: подготовка мясного сырья; подготовка белковых компонентов, пряностей и др.; подготовка оболочек.

54. Технология производства колбас: посол и измельчение сырья; приготовление фарша; наполнение оболочек фаршем.

55. Технология производства колбас: осадка; термическая обработка; охлаждение и сушка.

56. Контроль производства колбасных изделий.

57. Классификация кондитерских изделий в зависимости от вида сырья, которое перерабатывается.

58. Технология приготовления халвы.

59. Технология приготовления шоколада.

60. Технология приготовления ириса.

61. Технология приготовления мармелада.

62. Карамель. Виды карамели. Сырье, технологическая схема производства. Виды начинок.

63. Конфеты. Виды конфетных масс. Сырье.

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	
Т1, Т2, Т3	Т4, Т5, Т6	Т7, Т8	100
40	40	20	

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. Хрундин, Д. В. Общая технология пищевых производств: учебное пособие / Д. В. Хрундин. - Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 120 с. — ISBN 978-5-7882-2025-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — Режим доступа URL: http://www.iprbookshop.ru/79338.html

2. 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].— Режим доступа URL: http://www.iprbookshop.ru/99227.html

3. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс]: дистанционный курс / Ю.В. Османова - Электрон. текстовые данные. — Донецк: ГО ВПО «ДОННУЭТ», 2015. — Режим доступа: https://distant.donnuet.education/course/view.php?id=331 (ежегодное обновление).

Дополнительная*:*

1. Степовой, А. В. Технология безалкогольных и алкогольных напитков. Курсовое и дипломное проектирование: учебно-методическое пособие / А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов, А. В. Христюк. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 106 с. — ISBN 978-5-4497-0581-5. - DOI: https://doi.org/10.23682/96559 - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — Режим доступа URL: http://www.iprbookshop.ru/96559.html

2. Инновационные технологии промышленного производства йодированных продуктов питания: монография. / Е.Е. Пономарев, Н.В. Байматов, Л.А. Даутова, В.Н. Козлов, Е.В. Кузнецова, Р.Р. Максютов – Уфа: АЭТЕРНА, 2020. - 129 с. - ISBN 978-5-00109-937-6 - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система eLIBRARY: [сайт]. — URL: https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44265281

3. Токарева, Н. И. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс]: практикум / Н. И. Токарева . ─ Санкт-Петербург: СПбГЭУ, 2019. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

4. Белкина, Р. И. Технология производства солода, пива и спирта [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова, М. В. Губанов; М-во сел. хоз-ва РФ, Федер. гос. бютжет. образоват. учреждение высш. образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья» . ─ Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2018 ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

5. Иванова, М. А. Технология и технохимический контроль винодельческого производства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М. А. Иванова ; М-во образования и науки РФ, Федер. гос. бюджетное образоват. учреждение высш. образования «Санкт-Петербург. гос. эконом. ун-т», Ин-т пищ. пром-сти . ─ Спб.: СПбГЭУ, 2018 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ. ─ 978-5-7310-4370-0.

6. Технология производства мясо-молочных консервов [Электронный ресурс] : учеб. пособие для подгот. бакалавров по направлению 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / М. Г. Сысоева [и др.] ; М-во сел. хоз-ва РФ, ФГБОУ ВО «Воронеж. гос. аграр. ун-т им. имп. Петра I» . - Воронеж: Воронеж. ГАУ, 2017. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

7. Серова, О. П. Дидактические материалы к практическим занятиям по дисциплинам: «Общая технология молочной отрасли», «Технология молока и молочных продуктов» : учеб. пособие / О. П. Серова, А. А. Короткова; ВолгГТУ. – Волгоград, 2015. – 64 с. - ISBN 978–5–9948–1773–5 - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система eLIBRARY: [сайт]. — URL: https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44265281

8. Васюкова, А.Т. Общая технология пищевых производств . - Донецк, 2002 - 479 с.

Учебно-методические издания

1. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс]: дистанционный курс / Ю.В. Османова — Электрон. текстовые данные. — Донецк: ГО ВПО «ДОННУЭТ», 2015. — Режим доступа: https://distant.donnuet.education/course/view.php?id=331 (ежегодное обновление).

2. Боровков, С. А. Общая технология пищевых производств и технологии отрасли [Электронный ресурс] : курс лекц. для студ. 5,6 курса очной и заочной форм обучения направления подготовки 19.04.04. – Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технологии в ресторанном хозяйстве» / С. А. Боровков ; ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хозяйстве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "ДонНУЭТ".

Электронные ресурсы:

1. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс]: дистанционный курс / Ю.В. Османова — Электрон. текстовые данные. — Донецк: ГО ВПО «ДОННУЭТ», 2015. — Режим доступа: https://distant.donnuet.education/course/view.php?id=331 (ежегодное обновление).

2. Боровков, С. А. Общая технология пищевых производств и технологии отрасли [Электронный ресурс] : курс лекц. для студ. 5,6 курса очной и заочной форм обучения направления подготовки 19.04.04. – Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технологии в ресторанном хозяйстве» / С. А. Боровков ; ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хозяйстве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "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"