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.07 ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ

(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, 4 курс заочная/очно-заочная форма, 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Технология консервированных продуктов» 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

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
_____ Кошавка 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 - 2</td><td>Укрупненная группа направления подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.07</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 - 3</td><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов - 72</td><td>8-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3
самостоятельной работы обучающегося – 1</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>30 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>28 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>- час.</td><td>- час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>12,25 час.</td><td>56,85 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 обучения –58/12,25

для заочной/очно-заочной формы обучения –12/56,85

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов животного происхождения, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками

Задачи дисциплины:

изучение состава и свойств сырья животного происхождения, полуфабрикатов и готовой продукции, а также изучение изменений, происходящих в мясе при технологической обработке, и способов регулирования этих изменений в желаемом направлении; изучение технологии производства основных видов мясных консервов, сущности отдельных операций технологических процессов, путей их интенсификации, взаимосвязи технологии, технологического оборудования и систем управления; изучение перспектив развития технологии консервирования на основе использования достижений фундаментальных и прикладных наук.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.07 «Технология консервирования продуктов» относится к Блоку 1, к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин: «Социология», «Интеллектуальная собственность», «Политология»; : «Безотходная технология переработки сырья животного происхождения», «Микробиология пищевых продуктов»; «Основы технологии отрасли», «Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения», «Технологические основы безопасности продуктов питания из животного происхождения», «Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения», «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**:

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 изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- биохимические, микробиологические и теплофизические основы и принципы консервирования пищевых продуктов;

- требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции;

- принципиальные схемы технологических процессов, технологические режимы отдельных операций;

- пути интенсификации и повышения эффективности консервного производства.

уметь:

- разрабатывать рациональные технологические условия производства консервной продукции;

- выявлять особенности, преимущества и недостатки различных технологических режимов и способов при производстве консервов и пищеконцентратов;

- производить необходимые технологические расчеты;

- проводить экспериментальные исследования по определению показателей качества сырья и готовой продукции и анализировать результаты;

- выбирать наиболее эффективное технологическое оборудование.

владеть:

- терминологией изучаемых дисциплин;

- сенсорными и физико-химическими методами анализа;

- знаниями санитарно-гигиенических и потребительских нормативов

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1

Смысловой модуль 1. Общая технология консервирования

Тема 1. Общие сведения о питании, пищевых продуктах и консервировании. Технологическая характеристика сырья

Тема 2. Микробиология консервирования пищевых продуктов

Тема 3. Предохранение сырья и пищевых продуктов от порчи.

Тема 4. Подготовка сырья к консервированию. Укладка продуктов в тару. Виды тары. Герметизация.

Смысловой модуль 2. Микробиология консервирования пищевых продуктов

Тема 5. Асептическое консервирование пищевых продуктов

Тема 6. Биохимические изменения пищевых продуктов при консервировании

Тема 7. Использование ферментных препаратов в консервной промышленности

Смысловой модуль 3. Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов.

Тема 8. Сушка, как метод консервирования пищевых продуктов

Тема 9. Консервирование холодом

Тема 10. Контроль технологического процесса. Метрологическое обеспечение.

Смысловой модуль 4. Технология производства отдельных видов консервов.

Тема 11. Овощные закусочные и натуральные консервы.

Тема 12. Овощи, плоды, грибы маринованные и консервированные**.**

Тема 13. Овощные соки, компоты и напитки.

Тема 14. Консервы для детского и диетического питания

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
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Общая технология консервирования												
Тема 1. Общие	**4**	2	2	-	-	-	4	-	-		4	-

сведения о питании, пищевых продуктах и консервировании. Технологическая характеристика сырья.												
Тема 2. Микробиология консервирования пищевых продуктов	**7**	4	3	-	-	-	8	2	2		4	-
Тема 3. Предохранение сырья и пищевых продуктов от порчи.	**5**	2	2	-	1	-	4	-	-		4	-
Тема 4. Подготовка сырья к консервированию. Укладка продуктов в тару. Виды тары. Герметизация.	**6**	2	3	-	1	-	4	-	-		4	-
Всего по смысловому модулю	**22**	**10**	**10**	**-**	**2**	**-**	**20**	**2**	**2**		**16**	**-**
Смысловой модуль 2. Микробиология консервирования пищевых продуктов												
Тема 5. Асептическое консервирование пищевых продуктов	5	2	2	-	1	-	8	2	2		4	-
Тема 6. Биохимические изменения пищевых продуктов при консервировании	4	2	2	-	-	-	4	-	-		4	-
Тема 7. Использование ферментных препаратов в консервной промышленности	5	2	2	-	1	-	8	2	2		4	-
Всего по смысловому модулю 1	**14**	**6**	**6**	**-**	**2**	**-**	**20**	**4**	**4**		**12**	**-**
Смысловой модуль 3. Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов.												
Тема 8. Сушка, как метод консервирования пищевых	4	2	1	-	1	-	4	-	-		4	-

продуктов												
Тема 9. Консервирование холодом	4	2	1	-	1	-	4	-	-		4	-
Тема 10. Контроль технологического процесса. Метрологическое обеспечение.	6	2	2	-	2	-	4	-	-		4	-
Всего по смысловому модулю	**14**	**6**	**4**	**-**	**4**	**-**	**12**	**-**	**-**		**12**	**-**
Смысловой модуль 4. Технология производства отдельных видов консервов.												
Тема 11. Овощные закусочные и натуральные консервы.	5	2	2	-	1	-	4	-	-		4	-
Тема 12. Овощи, плоды, грибы маринованные и консервированные	5	2	2	-	1		4	-	-		4	-
Тема 13. Овощные соки, компоты и напитки.	5	2	2	-	1	-	4	-	-		4	-
Тема 14. Консервы для детского и диетического питания	5,25	2	2	-	1,25	-	4,85	-	-		4,85	
Всего по смысловому модулю	**20,25**	**8**	**8**	-	**4,25**	**-**	**16,85**	**6**	**6**		**16,85**	
Всего часов	**70,25**	**30**	**28**	-	**12,25**	**-**	**68,85**	**6**	**6**		**56,85**	
Катт	**1,5**					**1,5**	**0,9**					**0,9**
КЭ	**-**					**-**	**-**					**-**
Каттэк	**0,25**					**0,25**	**0,25**					**0,25**
Контроль	**-**					**-**	**2**					**2**
Итого	**72**	**30**	**28**		**12,25**	**1,75**	**72**	**6**	**6**		**56,85**	**3,15**

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 ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены

8. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Название темы	Количество часов	
	очная форма	заочная/ очно-заочная форма
Тема 1. Общие сведения о питании, пищевых продуктах и консервировании. Технологическая характеристика сырья	2	
Тема 2. Микробиология консервирования пищевых продуктов	3	2
Тема 3. Предохранение сырья и пищевых продуктов от порчи.	2	
Тема 4. Подготовка сырья к консервированию. Укладка продуктов в тару. Виды тары. Герметизация.	3	
Тема 5. Асептическое консервирование пищевых продуктов	2	2
Тема 6. Биохимические изменения пищевых продуктов при консервировании	2	
Тема 7. Использование ферментных препаратов в консервной промышленности	2	2
Тема 8. Сушка, как метод консервирования пищевых продуктов	1	
Тема 9. Консервирование холодом	1	
Тема 10. Контроль технологического процесса. Метрологическое обеспечение.	2	
Тема 11. Овощные закусочные и натуральные консервы.	2	
Тема 12. Овощи, плоды, грибы маринованные и консервированные.	2	
Тема 13. Овощные соки, компоты и напитки.	2	
Тема 14. Консервы для детского и диетического питания	2	
Итого	28	6

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Название темы	Количество часов	
	очная форма	заочная/ очно-заочная форма
Тема 1. Общие сведения о питании, пищевых продуктах и консервировании. Технологическая характеристика сырья	-	4
Тема 2. Микробиология консервирования пищевых продуктов	-	4
Тема 3. Предохранение сырья и пищевых продуктов от порчи.	1	4
Тема 4. Подготовка сырья к консервированию. Укладка продуктов в тару. Виды тары. Герметизация.	1	4
Тема 5. Асептическое консервирование пищевых продуктов	1	4
Тема 6. Биохимические изменения пищевых продуктов при консервировании	-	4
Тема 7. Использование ферментных препаратов в консервной промышленности	1	4
Тема 8. Сушка, как метод консервирования пищевых продуктов	1	4

Тема 9. Консервирование холодом	1	4
Тема 10. Контроль технологического процесса. Метрологическое обеспечение.	2	4
Тема 11. Овощные закусочные и натуральные консервы.	1	4
Тема 12. Овощи, плоды, грибы маринованные и консервированные.	1	4
Тема 13. Овощные соки, компоты и напитки.	1	4
Тема 14. Консервы для детского и диетического питания	1,25	4,85
Итого	12,25	56,85

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 на очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-11) - тестирование (темы 12-14)	*5* *15*	*55* *45*
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - собеседование (темы 1-14)	*5*	*70*
- контрольная работа	30	30
Итого за семестр	*Зачет / 100*	

Вопросы к зачету

1. Значение комплексной и безотходной технологии в рамках экологической безопасности окружающей среды
2. Влияние состава и свойств сырья на способ его технологической обработки
3. Общая характеристика компонентов сырья
4. Состав сырья растительного происхождения
5. Состав сырья животного происхождения
6. Микрофлора сырья животного и растительного происхождения
7. Доставка и прием сырья на предприятие
8. Мойка. Инспекция, сортировка, калибровка
9. Очистка и измельчение сырья
10. Тара для консервов. Подготовка тары к закладке консервов
11. Предварительная тепловая обработка сырья
12. Виды обработки тепловой. Технологическое оборудование
13. Режимы тепловой обработки
14. Фасовка консервов
15. Эксгаустирование
16. Герметизация тары
17. Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов
18. Факторы, определяющие время стерилизации. Микробиологическая составляющая
19. Научное обоснование режимов стерилизации консервов. Техника стерилизации
20. Антисептическое консервирование как один из технологических приемов консервирования пищевых продуктов
21. Биофизическая трактовка вопросов сокоотдачи. Температурный фактор
22. Действие ферментных препаратов на растительные клетки
23. Влияние ионизирующих излучений на сокоотдачу плодов и ягод
24. Электроплазмолиз
25. Основы сушки сырья
26. Подготовка сырья к сушке

27. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов
28. Виды и методы контроля на всех этапах технологического процесса
29. Метрологическая поддержка средств измерений
30. Технология производства овощных консервов
31.Технология производства маринованных консервов из грибов огурцов, помидоро

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**				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	100
11	12	7	7	7	7	7	9	9	9	15	11	12	7	

Примечание. Т1, Т2, ... Т14 – 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.

Дополнительная:

1. Лавриненко О.И. Основы консервирования–/О.И.Лавриненко.-Керчь: Керченский–Лавриненко О.И. Основы консервирования/О.И.Лавриненко государственный морской технологический университет, 2016. – 93 с.

2. Поморцева Т.И. – Технология хранения и переработки и плодоовощной продукции. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2003. – 136 с.

3. Скрипников Ю.Г. – Прогрессивные технологии хранения и переработки плодов и овощей.- М. ВО. Агропромиздат, 2006г.

4. Скорикова Ю.Г. – Система сокращения потерь и сохранения качества плодов и винограда при хранении. – Мичуринск, 2007г.

Учебно-методические издания

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

2. Милохова Т.А. Технология консервированных продуктов [Электронный ресурс] : конспект лекций для студентов направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий, оч. и заоч. форм обучения / Т.А. Милохова; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. ТОППП им. Коршуновой А.Ф. ─ Донецк: [ДонНУЭТ], 2020.

Электронные ресурсы:

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.

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

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. библ. 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"