Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:13:02
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.ДВ.07.02 ПРОМЫШЛЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	- (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 4 курс заочная/очно-заочная форма, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

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

_____ Копавка 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 направлений подготовки
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Дисциплины (модули) по выбору

Б1.В.ДВ.07.02</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Профиль

-</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 2</td><td>4-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Общее количество часов – 72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>8-й</td><td>6-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>20 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 2
самостоятельной работы обучающегося – 2</td><td rowspan="10">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>18</td><td>4</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>32,75 час.</td><td>61,15 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 – 38/32,75

для заочной формы – 8/61,15

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:

усвоение основных понятий, которые используются в технологии пищевых производств. Изучение характеристики сырья и сущности всех физико-химических и микробиологических процессов, которые происходят при ее технологической обработке. Изучение основных этапов производства продуктов питания промышленными средствами. Определение ассортимента промышленных продуктов питания. Научное обоснование выбора параметров технологических процессов пищевых производств, которые обеспечивают высокую эффективность производства и качество готовой продукции.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.07.02 «Промышленная технология продукции общественного питания» относится к дисциплинам (модулям) по выбору 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».

Дисциплина «Общие технологии пищевых производств» является предшествующей для таких дисциплин как: Товароведение продовольственных продуктов. Современные методы исследования сырья и продуктов питания, Физико-химические основы технологии продуктов питания, Технология продуктов общественного питания

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО 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-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции; ИДК-2$_{ПК-1}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции; ИДК-3$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; ИДК-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
	области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

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

свойства сырья для производства хлебобулочных, макаронных изделий, овощных консервов, безалкогольных и алкогольных напитков;

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

Смысловой модуль 1. Пищевые производства и основные закономерности пищевых технологий. Научные основы производства растительных масел.

Тема 1. Научные основы технологических процессов.

Тема 2. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.

Смысловой модуль 2. Научные основы производства на основе зерновых.

Тема 3. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.

Тема 4. Технология хлебобулочных изделий и макаронных изделий.

Смысловой модуль 3. Научные основы производства консервированной продукции.

Тема 5. Технология консервирования плодов и овощей.

Тема 6. Ассортимент и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.

Смысловой модуль 4. Научные основы производства алкогольных и безалкогольных напитков.

Тема 7. Технология производства пива и кваса.

Тема 8. Технология алкогольных напитков.

Тема 9. Технология производства безалкогольных напитков.
Тема 10. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.

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. Пищевые производства и основные закономерности пищевых технологий. Научные основы производства растительных масел.												
Тема 1. Научные основы технологических процессов.	6	2	-	-	4	-	6	-	-	-	6	-
Тема 2. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.	7	2	2	-	3	-	6	-	-	-	6	-
Итого по смысловому модулю 1	**13**	**4**	**2**	**-**	**7**	**-**	**12**	**-**	**-**	**-**	**12**	**-**
Смысловой модуль 2. Научные основы производства на основе зерновых.												
Тема 3. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.	7	2	2	-	3	-	6	-	-	-	6	-
Тема 4. Технология хлебобулочных изделий и макаронных изделий.	7	2	2	-	3	-	6	-	-	-	6	-
Итого по смысловому модулю 2	**14**	**4**	**4**	**-**	**6**	**-**	**12**	**-**	**-**	**-**	**12**	**-**
Смысловой модуль 3. Научные основы производства консервированной продукции.												
Тема 5. Технология консервирования плодов и овощей.	7	2	2	-	3	-	6	-	-	-	6	-
Тема 6. Ассортимент и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.	7	2	2	-	3	-	6	-	-	-	6	-

Итого по смысловому модулю 3	**14**	**4**	**4**	**-**	**6**	**-**	**12**	**-**	**-**	**-**	**12**	**-**
Смысловой модуль 4. Научные основы производства алкогольных и безалкогольных напитков.												
Тема 7. Технология производства пива и кваса.	7	2	2	-	3	-	8	1	1	-	6	-
Тема 8. Технология алкогольных напитков.	7	2	2	-	3	-	8	1	1	-	6	-
Тема 9. Технология производства безалкогольных напитков.	7	2	2	-	3	-	8	1	1	-	6	-
Тема 10. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.	8,75	2	2	-	4,75	-	9,15	1	1	-	7,15	-
Итого по смысловому модулю 4	**26,75**	**8**	**8**	**-**	**13,75**	**-**	**33,15**	**4**	**4**	**-**	**25,15**	**-**
Всего часов	**67,75**	**20**	**18**	**-**	**32,75**	**-**	**69,15**	**4**	**4**	**-**	**61,15**	**-**
Катт	**1**					**1**	**0,6**					**0,6**
КЭ	**-**					**-**	**-**					**-**
Каттэк	**0,25**					**0,25**	**0,25**					**0,25**
Контроль	**-**					**-**	**2**					**2**
Итого	**72**	**20**	**18**		**32,75**	**1,25**	**72**	**4**	**4**		**61,15**	**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 ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Название темы	Количество часов	
	очная	заочная /очно-заочная форма
Тема 1. Научные основы технологических процессов.	-	-
Тема 2. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.	2	-
Тема 3. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.	2	-

Тема 4. Технология хлебобулочных изделий и макаронных изделий.	2	-
Тема 5. Технология консервирования плодов и овощей.	2	-
Тема 6. Ассортименты и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.	2	-
Тема 7. Технология производства пива и кваса.	2	1
Тема 8. Технология алкогольных напитков.	2	1
Тема 9. Технология производства безалкогольных напитков.	2	1
Тема 10. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков	2	1
Итого	**18**	**4**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Название темы	Количество часов	
	очная	заочная /очно-заочная форма
Тема 1. Научные основы технологических процессов.	4	6
Тема 2. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.	3	6
Тема 3. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.	3	6
Тема 4. Технология хлебобулочных изделий и макаронных изделий.	3	6
Тема 5. Технология консервирования плодов и овощей.	3	6
Тема 6. Ассортименты и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.	3	6
Тема 7. Технология производства пива и кваса.	3	6
Тема 8. Технология алкогольных напитков.	3	6
Тема 9. Технология производства безалкогольных напитков.	3	6
Тема 10. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков	4,75	7,15
Итого	**32,75**	**61,15**

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 1-10)	4	40
- тестирование (темы 1-10)	4	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 форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- тестирование (темы 1-10)	5	50
- контрольная работа	50	50
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы к зачету

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

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-Т10	100
20	20	20	40	

Примечание. Т1, Т2, ... Т10 – 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 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Хрундин Д.В.— Электрон.текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 120 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79338.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Денисова, О. И. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учеб.пособие / О. И. Денисова; М-во образования и науки РФ, Костром. гос. ун-т. ─ Кострома: КГУ, 2017. ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие / Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев, Р. Э. Хабибуллин [и др.]. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 170 c. — ISBN 978-5-7882-0547-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/63736.htm

3. Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 106 c. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/66122.html

Дополнительная:

1. Османова, Ю. В. Пищевые технологии [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец.нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве. ─ Донецк: [ДонНУЭТ], 2017. ─ Локал. компьютер.сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Позняковский, В. М. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, И. Ю. Резниченко, А. М. Попов; под редакцией В. М. Позняковский. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 233 c. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/4170.html

3. Тарасенко, С. С. Технология крупяного производства. Часть I. Теоретические основы технологии крупы: учебное пособие / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 150 c. — ISBN 978-5-7410-1798-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/78843.

Учебно-методические издания:

1. Османова, Ю. В. Пищевые технологии [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве. ─ Донецк: [ДонНУЭТ], 2017. ─ Локал. компьютер.сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Милохова, Т. А. Пищевые технологии [Электронный ресурс]: курс лекций для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» / Т. А. Милохова; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве. ─ Донецк: ДонНУЭТ, 2017. ─ Локал. компьютер.сеть НБ ДонНУЭТ.

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"