Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 23.11.2026 23:07:36
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)

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

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
"26" 12 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.07.01 ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:
Очная форма обучения 4 курс
Заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Общие технологии пищевых производств» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанная в соответствие с учебным планом, утвержденным Ученым советом университета:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Кириллова Н.В., ст. преподаватель

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.
Протокол от «03» февраля 2025 года № 19

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

_____ К.А. Антошина
(подпись)

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

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В. Кощавка
(подпись)

ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

Дата «03» 02 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «26» февраля 2025 года № 7

Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись)

© Кириллова Н.В., 2025 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ 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 – 2,5/2,5</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 <u>15.03.02 Технологические машины и оборудование</u></td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="5">Профиль: <u>Инженерия технических систем пищевой промышленности</u></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 – 2;
самостоятельной работы обучающегося – 2</td><td>16 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><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">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>3 ТМК</td><td>АПР</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Зачет</td><td>Зачет</td></tr>
</table>

Примечание. Для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2 ТМК), при наличии – курсовая работа / курсовой проект (КР / КП). Для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа / контрольная работа (АПР), курсовая работа / курсовой проект (КР / КП).

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы – 30/40,95

для заочной формы – 10/59,15

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель:

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

Задачи:

- 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.06 «Общая технология пищевых производств» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование.

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

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

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В результате освоения изучения учебной 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 учебной 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 УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	пр	лаб	инд.	СР		л	пр	лаб	инд.	СР
Модуль 1. Общие технологии пищевых производств												
Смысловой модуль 1. Научные основы производства на основе зерновых.												
Тема 1. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированны	9	2		2		5	8			1		7

х продуктов.												
Тема 2. Технология хлебобулочных изделий.	9	2		2		5	8			1		7
Тема 3. Технология производства макаронных изделий.	8	2		1		5	8			1		7
Итого 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
Итого 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
Итого по	**18,95**	**4**		**4**		**10,95**	**20,15**	**4**		**-**		**16,15**

смысловому модулю 3												
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**	
Итого	**72**	**16**		**14**	**1,05**	**40,95**	**72**	**4**		**6**	**2,85**	**59,15**

л. – лекции;
п. – практические (семинарские) занятия;
лаб. – лабораторные работы;
СР – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ- не предусмотрены

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Название темы	Количество часов	
	Очная форма	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 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 учебной 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. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

По данной учебной дисциплине предусмотрен вид индивидуального задания – **контрольная работа для заочного отделения.**

Вопросы к контрольной работе

1. Разработка инновационных технологий мясных балыковых продуктов.
2. Разработка технологии мясных соленых продуктов.
3. Разработка инновационной технологии сливочного масла для повышения С-витаминной активности.
4. Разработка технологии рыбных деликатесных продуктов.
5. Разработка инновационной технологии зерновых продуктов с повышенной А-витаминной активностью.
6. Разработка технологии консервированной продукции из гидробионтов.
7. Разработка технологии кисломолочных напитков.
8. Разработка технологии спирта из нетрадиционного сырья.
9. Разработка инновационной технологии пива с использованием фруктового сырья.
10. Разработка инновационной технологии кваса из дикорастущего сырья.
11. Разработка технологии вина из фруктового сырья.
12. Разработка инновационных технологий сахарных кондитерских изделий.
13. Разработка инновационных технологий мучных кондитерских изделий.
14. Разработка инновационных технологий паштетных изделий.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-8) - тестирование (темы 1-8) - контрольная работа	5 5 1	40 40 20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - тестирование (темы 1-8) - контрольная работа	 5 60	 40 60
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Текущий контроль успеваемости предусматривает выполнение следующих видов работ: выполнение лабораторных работ, выполнение контрольных тестовых работ, а также самостоятельной работы – доклады.

Перечень вопросов для подготовки 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.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл			Итог тестирования Сумма в баллах
Смысловой модуль 1	Смысловой модуль 2	Смысловой модуль 3	
Т1, Т2, Т3	Т4, Т5, Т6	Т7, Т8	100
40	40	20	

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1;
Т3, Т4 – темы смыслового модуля №2;
Т5, Т6 – темы смыслового модуля №3;
Т7, Т8, Т9, Т10 – темы смыслового модуля №4.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

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-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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".

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон.дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец.нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем.требования: ПК с процессором; Windows ; транспорт.протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон.текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс]: науч. электрон.б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон.текстовые. и табл. дан. – [Москва]: ООО Науч. электрон. б-ка., 2000.– Режим доступа :https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон.текстовые дан. – [Москва: ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа: http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс]: электрон.б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон.текстовые дан. – [Москва: ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа: https://polpred.com. – Загл. с экрана.

7. Bookonlime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон.текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа: https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.

8. Университетская библиотека ONLINE: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: ООО «Директ-Медиа». — Электрон.текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа: https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.

9. Бизнес+Закон [Электронный ресурс]: Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон.текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа: https://bz-plus.ru. – Загл. с экрана.

10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон.дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Помещения для проведения всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, компьютерной техникой.

№3303 (18 посадочных места): учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора, шкаф сушильный стерилизационный, аппарат для встряхивания;

№3306 (14 посадочных места): учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора, шкаф сушильный стерилизационный, аппарат для встряхивания, центрифуга, измерительные приборы (рефрактометр, весы технические аптечные, микроскоп, ионометр);

№3111 (14 посадочных места): учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора, - пищевое оборудование (мясорубка, блинница, гриль, фритюрница, слайсер, холодильник, холодильная камера, миксер, овощерезка, конвектомат, водонагреватель, кипятильник, микроволновка).

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющег оруководство практической подготовкой припроведении практики	Условия привлечения (по основному месту работы,на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; наусловиях 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[1]

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.