Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 21:32:08
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
"16" 02 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.07.02 ПРОМЫШЛЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(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 «Промышленная технология продукции общественного питания» 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)

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 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
Смысловых модулей – 2
Общее количество часов – 72</td><td>Профиль

-</td><td colspan="2">Год подготовки
4-й | 3-й
Семестр
8-й | 6-й
Лекции
20 час. | 4 час.</td></tr>
<tr><td>Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 2
самостоятельной работы обучающегося – 2</td><td>Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия
18 | 4
Лабораторные занятия
- | -
Самостоятельная работа
32,75 час. | 61,15 час.
Индивидуальные задания:
4ТМК | Контрольная работа
Форма промежуточной аттестации:
зачет | 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 – 38/32,75

для заочной формы – 8/61,15

Цель учебной дисциплины:
формирование у обучающихся технологического мышления и углубления знаний, составляющих теоретическую и практическую основу для глубокого знания современной технологии производства продукции общественного питания.

Задачи учебной дисциплины:
изучить пути совершенствования промышленной технологии; изучить проектирование потока в пространстве и во времени; изучить нормативную документацию, обеспечивающую промышленную технологию производства продукции общественного питания; изучить методические подходы системного анализа и синтеза промышленной технологии.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.07.02 «Промышленная технология продукции общественного питания» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина формирует глубокие знания процесса производства технологии пищевых производств на базе теоретических основ физических, химических, биохимических и других процессов. Студенты получают знания о сырье и готовой продукции, которое вырабатывается на промышленных предприятиях, его пищевой и биологической ценности, способах технологической обработки и получение сырья и готовой продукции, условиях и сроках хранения.

Для освоения дисциплины «Промышленная технология продукции общественного питания» обучающийся должен владеть полученными знаниями при изучении следующих дисциплин: «Физико-химические основы технологии продуктов питания», «Оборудование в отрасли», «Технология продукции общественного питания», «Биохимия».

Эффективное изучение данной дисциплины зависит от современных технологических процессов производства промышленного сырья, готовой продукции; новых научных решений, определяющие прогресс их производства на современном этапе; принципов безотходной и ресурсосберегающей технологии производства сырья и готовой продукции.

Дисциплина «Промышленная технология продукции общественного питания» является предшествующей для таких дисциплин как: Товароведенье продовольственных продуктов. Современные методы исследования сырья и продуктов питания, Физико-химические основы технологии продуктов питания, Технология продуктов общественного питания

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*
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

основные этапы разработки технологического потока как системы процессов: технико-экономические предпосылки, проектирование потока в пространстве и во времени, технико-экономическая оценка;

методику оценки организационно-технического уровня производства предприятия питания;

методику инженерных расчетов, позволяющих решать общую и частные задачи разработки и оценки технологии;

принципы экологической промышленной безопасности; назначение, принципиальные действия и область применения наиболее распространенных технологий производства, а также новейших;

основные понятия и законы технологических промышленных процессов; аналогическом 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Исторические этапы становления общественного питания

Тема 1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания.

Тема 2. Промышленная технология: назначение, состав, функции.

Тема 3. Методологические основы.

Тема 4. Техническая подготовка производства.

Смысловой модуль 2. Разработка технологических потоков и производственных программ

Тема 5. Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами.

Тема 6. Обработка исходных данных при проектировании.

Тема 7. Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах.

Смысловой модуль 3. Технологические процессы и выбор оборудования

Тема 8. Анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения.

Тема 9. Обоснование и выбор оборудования.

Смысловой модуль 4. Структурные схемы участков технологического потока

Тема 10. Построение структурных схем технологических потоков

Тема 11. Разработка технологической схемы

Тема 12. Разработка участков технологического потока.

Тема 13. Компоновка технологической линии.

Тема 14. Технико-экономическая эффективность вариантов.

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. Исторические этапы становления общественного питания												
Тема 1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания. **Тема 2.** Промышленная технология: назначение, состав, функции.	6	2	-			4	6					6
Тема 3. Методологические основы. **Тема 4.** Техническая подготовка производства.	7	2	2			3	6					6

Итого по смысловому модулю 1	**13**	**4**	**2**			**7**	**12**	**-**	**-**			**12**
Смысловой модуль 2. Разработка технологических потоков и производственных программ												
Тема 5. Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами. **Тема 6.** Обработка исходных данных при проектировании.	7	2	2			3	6					6
Тема 7. Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах.	7	2	2			3	6					6
Итого по смысловому модулю 2	**14**	**4**	**4**			**6**	**12**	**-**	**-**			**12**
Смысловой модуль 3. Технологические процессы и выбор оборудования												
Тема 8. Анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения.	7	2	2			3	6					6
Тема 9. Обоснование и выбор оборудования.	7	2	2			3	6					6
Итого по смысловому модулю 3	**14**	**4**	**4**			**6**	**12**	**-**	**-**			**12**
Смысловой модуль 4. Структурные схемы участков технологического потока												
Тема 10. Построение структурных схем технологических потоков	7	2	2			3	8	1	1			6
Тема 11. Разработка технологической	7	2	2			3	8	1	1			6

схемы **Тема 12.** Разработка участков технологического потока.												
Тема 13. Компоновка технологической линии.	7	2	2			3	8	1	1			6
Тема 14. Технико-экономическая эффективность вариантов.	8,75	2	2			4,75	9,15	1	1			7,15
Итого по смысловому модулю 4	**26,75**	**8**	**8**			**12**	**33,15**	**4**	**4**			**25,15**
Всего часов	**67,75**	**20**	**18**			**32,75**	**69,15**	**4**	**4**			**61,15**
Катт					**1**						**0,6**	
КЭ					**-**						**-**	
Каттэк					**0,25**						**0,25**	
Контроль					**-**						**2**	
Итого	**72**	**20**	**18**		**1,25**	**32,75**	**72**	**4**	**4**		**2,85**	**61,15**

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

7. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены

8. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Название темы	Количество часов	
	очная	заочная форма
Тема 1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания. **Тема 2.** Промышленная технология: назначение, состав, функции.	-	-
Тема 3. Методологические основы. **Тема 4.** Техническая подготовка производства.	2	-
Тема 5. Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами. **Тема 6.** Обработка исходных данных при проектировании.	2	-
Тема 7. Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах.	2	-
Тема 8. Анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения.	2	-
Тема 9. Обоснование и выбор оборудования.	2	-

Тема 10. Построение структурных схем технологических потоков.	2	1
Тема 11. Разработка технологической схемы **Тема 12.** Разработка участков технологического потока.	2	1
Тема 13. Компоновка технологической линии.	2	1
Тема 14. Технико-экономическая эффективность вариантов.	2	1
Итого	**18**	**4**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Название темы	Количество часов	
	очная	заочная форма
Тема 1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания. **Тема 2.** Промышленная технология: назначение, состав, функции.	4	6
Тема 3. Методологические основы. **Тема 4.** Техническая подготовка производства.	3	6
Тема 5. Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами. **Тема 6.** Обработка исходных данных при проектировании.	3	6
Тема 7. Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах.	3	6
Тема 8. Анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения.	3	6
Тема 9. Обоснование и выбор оборудования.	3	6
Тема 10. Построение структурных схем технологических потоков.	3	6
Тема 11. Разработка технологической схемы **Тема 12.** Разработка участков технологического потока.	3	6
Тема 13. Компоновка технологической линии.	3	6
Тема 14. Технико-экономическая эффективность вариантов.	4,75	7,15
Итого	**32,75**	**61,15**

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. Теоретическое обоснование технологии изделия (полуфабриката), которое разрабатывается.

2. Обоснование технологических режимов обработки изделия (п/ф).

3. Определение влияния технологических факторов на структурно-механические показатели системы.

4. Определение влияния технологических факторов на показатели качества пищевых систем.

5. Определение параметров хранения на показатели качества изделий (п/ф).

6. Разработка технологии зерновых продуктов с повышенной А-витаминной активностью.

7. Разработка технологии консервированной продукции из гидробионтов.

8. Разработка технологии спирта из нетрадиционного сырья.

9. Разработка технологии вина из фруктового сырья.
10. Разработка инновационной технологии пива с использованием фруктового сырья.
11. Разработка инновационной технологии кваса из дикорастущего сырья.
    a. . Определение влажности сырья.
12. Определение кислотности сырья.
13. Определение влажности готовых продуктов.
14. Определение кислотности готовых продуктов.
15. Правила отбора образцов для анализа.
16. Определение засоренности зерна.
17. Определение зараженности зерна.
18. Определение стекловидности зерна.
19. Определение натуры зерна.
20. Показатели качества зерна.
21. Определение свойств муки по количеству и качеству сырой клейковины.
22. Определение свойств муки по качеству сырой клейковины.
23. Влияние различных факторов на силу муки.
24. Определение автолитической активности муки.
25. Определение экстрактивности солода.
26. Определение кислотности солода.
27. Способы переноса теплоты.
28. Перенос теплоты в твёрдом теле.
29. Перенос теплоты между телами, разделенными стенкой.
30. Коэффициент теплопередачи.
31. Коэффициент теплоотдачи от жидкости к стенке.
32. Коэффициент теплоотдачи от конденсирующегося пара к стенке.
33. Энергетическая эффективность процесса выпаривания.

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-10) - тестирование (темы 1-10) - контрольная работа	4 4 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 1-10) - контрольная работа	 5 50	 50 50
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.

Вопросы к экзамену

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

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	Смысловой модуль 4	
Т1, Т2	Т3, Т4	Т5, Т6	Т7-Т10	100
20	20	20	40	

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1;
Т3, Т4 – темы смыслового модуля №2;

библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/66122.html

4. Современные технологии продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / Е. В. Богданова, Е. И. Мельникова, А. Н. Пономарев, Е. Е. Попова ; под редакцией А. Н. Пономарев. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 64 с. — ISBN 978-5-00032-273-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL:

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.

15. 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 спроцессором ; 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]. – Режимдоступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / О ОО Н ауч. э лектрон. 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. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университетаэкономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБДонНУЭТ. – Электрон.дан. – [Донецк, 1999-]. – Режимдоступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория № 3306 для проведения лекций: учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран, информационные стенды, переносная кафедра лектора.

2. Учебная аудитория № 3304, 3305 для проведения семинарских и практических занятий: учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	**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[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	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 №

			коммерческая деятельность», магистр товароведения и коммерческой деятельности, товаровед-организатор торговли	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.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.07.02 ПРОМЫШЛЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Количество зачетных единиц – 2

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать:

основные этапы разработки технологического потока как системы процессов: технико-экономические предпосылки, проектирование потока в пространстве и во времени, технико-экономическая оценка;

методику оценки организационно-технического уровня производства предприятия питания;

методику инженерных расчетов, позволяющих решать общую и частные задачи разработки и оценки технологии;

принципы экологической промышленной безопасности; назначение, принципиальные действия и область применения наиболее распространенных технологий производства, а также новейших;

основные понятия и законы технологических промышленных процессов; аналогическом 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.

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*
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового	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

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

Основные смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Исторические этапы становления общественного питания

Тема 1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания.

Тема 2. Промышленная технология: назначение, состав, функции.

Тема 3. Методологические основы.

Тема 4. Техническая подготовка производства.

Смысловой модуль 2. Разработка технологических потоков и производственных программ

Тема 5. Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами.

Тема 6. Обработка исходных данных при проектировании.

Тема 7. Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах.

Смысловой модуль 3. Технологические процессы и выбор оборудования

Тема 8. Анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения.

Тема 9. Обоснование и выбор оборудования.

Смысловой модуль 4. Структурные схемы участков технологического потока

Тема 10. Построение структурных схем технологических потоков

Тема 11. Разработка технологической схемы

Тема 12. Разработка участков технологического потока.

Тема 13. Компоновка технологической линии.

Тема 14. Технико-экономическая эффективность вариантов.

Форма промежуточной аттестации: зачет

Разработчик:

Н.В. Кириллова, ст. преподаватель
кафедры технологии и организации
производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

Зав. кафедрой технологии и организации
производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.,
К.А. Антошина, д.э.н., доцент