

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 22.10.2026 09:30:56
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

2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.03.02 КОНСТРУИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Укрупненная группа
направлений подготовки

19.00.00 Промышленная экология и
биотехнологии

Образовательная программа
высшего образования
Направление подготовки

38.00.00 Экономика и управление
(код, наименование)
– программа бакалавриата

Профиль

19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

38.03.02 Менеджмент
(код, наименование)

Факультет

Технологии и управление пищевыми
системами

Форма обучения, курс:

(код, наименование)
ресторанно-гостиничного бизнеса
очная форма, 4 курс

заочная форма обучения, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными
возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Конструирование продуктов питания животного происхождения», для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 38.03.02 Менеджмент, профиль Технологии и управление пищевыми системами разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Османова Ю.В., канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени 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

(подпись)

Антошина К.А.

(фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

(подпись)

Кошавка И.В.

(фамилия, инициалы)

Протокол от "24" 02 2026 года № 7

ОДОБРЕНО

Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от "25" 03 2026 года № 8

Председатель

(подпись)

Крылова Л.В.

(фамилия, инициалы)

© Османова Ю.В., 2026 год

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

**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
“ _____ ” _____ 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.03.02 КОНСТРУИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Укрупненная группа направлений подготовки	<u>19.00.00 Промышленная_экология и биотехнологии</u> <u>38.00.00 Экономика и управление</u> (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– <u>программа бакалавриата</u>
Направление подготовки	<u>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</u> <u>38.03.02 Менеджмент</u> (код, наименование)
Профиль	<u>Технологии и управление пищевыми системами</u> (код, наименование)
Факультет	<u>ресторанно-гостиничного бизнеса</u>
Форма обучения, курс:	очная форма, 4 курс заочная форма обучения, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными
возможностями здоровья и инвалидов

**Донецк
2026**

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

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии 38.00.00 Экономика и управление	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3) Часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В.ДВ.03.02	
	Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 38.03.02 Менеджмент		
Модулей – 1	Профиль Технологии и управление пищевыми системами	Год подготовки	
Смысловых модулей – 2		4-й	4-й
Общее количество часов – 108		Семестр	
		7-й	8-й
		Лекции	
	32 час.	6 час.	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2; самостоятельной работы обучающегося – 3,9	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		____ час.	____ час.
		Лабораторные занятия	
		46 час.	6 час.
		Самостоятельная работа	
		28,15 час.	92,85 час.
		Индивидуальные задания	
		ТМК	Контрольная работа
		Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)	
Зачет	Зачет		

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 78/28,15

для заочной формы обучения – 12/92,85

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование у студентов знаний о химическом составе пищевых систем (сырье, полуфабрикаты, готовые пищевые продукты), его изменениях в ходе технологического процесса под влиянием различных факторов, изучение взаимосвязи структуры и свойств пищевых веществ и пищевую ценность продуктов питания, вредных и посторонних примесей, встречающихся в сырье и готовых продуктах. Ознакомление с химическими основами конструирования пищевых продуктов функционального назначения.

Задачи дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков работы в лабораторных условиях, позволяющих определять, химический состав и пищевую ценность сырья и пищевой продукции функционального назначения, функциональное питание и основные компоненты функционального питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 «Конструирование продуктов питания животного происхождения» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений..

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин: : Современные методы исследований сырья и продуктов питания, Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания, Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии и других дисциплин.

Изучается параллельно с «Технология продукции и организация общественного питания», «Пищевые технологии», «Общие технологии пищевых производств».

Является основополагающей для изучения дисциплин:

«Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», Научно-исследовательская работа студента (НИР).

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**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-3 Организует и обеспечивает технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с использованием современного технологического и холодильного оборудования, включая автоматизированные и мини-производственные линии, с учетом принципов безотходной переработки сырья, требований к качеству, безопасности и функциональному конструированию продукции	ИДК-1 _{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3 _{ПК-3} Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с

В результате изучения дисциплины «Конструирование продуктов питания животного происхождения» **студент должен:**

знать: научные принципы проектирования рецептурного состава продуктов питания; процессы построения математических моделей рецептур продуктов питания из животного происхождения; методы проектирования рецептур многокомпонентных пищевых продуктов.

уметь: применять на практике научные принципы конструирования продуктов питания животного происхождения; составлять математические модели рецептурных задач; использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.

владеть: практическими навыками, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области конструирования продуктов питания животного происхождения, разработки ассортимента продукции, организации ее выработки в производственных условиях; подбора продуктов в соответствии с требованиями; расчета пищевой и биологической ценности блюд и продуктов.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1 Основные принципы конструирования пищевых продуктов животного происхождения.

Смысловой модуль 1. Научные принципы сбалансированности продуктов питания животного происхождения.

Тема №1. Оценка сбалансированности продуктов питания животного происхождения.

Тема №2. Классические и инновационные источники эссенциальных компонентов в пищевых продуктах животного происхождения.

Смысловой модуль 2. Пищевая комбинаторика в разработках новых видов и форм пищевых продуктов животного происхождения.

Тема №3. Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов животного происхождения.

Тема №4. Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания животного происхождения.

Модуль 2 Разработка и моделирование конструирования пищевых продуктов животного происхождения.

Смысловой модуль 3. Моделирование продуктов животного происхождения заданного состава и структуры, комплексная оценка их качества.

Тема №1. Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания животного происхождения.

Тема №2. Моделирование биологической ценности пищевых продуктов.

Тема №3. Конструирование пищевых продуктов животного происхождения с заданными функциональными свойствами.

Тема №4. Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептур продуктов питания животного происхождения.

Тема №5. Моделирование рецептур продуктов питания животного происхождения и их комплексная оценка качества.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	СР ⁴	Пр ⁵		л ¹	п ²	лаб ³	СР ⁴	Пр ⁵
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1 Основные принципы конструирования пищевых продуктов животного происхождения.												
Смысловой модуль 1. Научные принципы сбалансированности продуктов питания животного происхождения.												
Тема 1. Оценка сбалансированности продуктов питания животного происхождения.	10	2		5	3		11			1	10	
Тема 2. Классические и инновационные источники эссенциальных компонентов в пищевых продуктах животного происхождения.	12	4		5	3		11			1	10	
Итого по смысловому модулю 1	22	6		10	6		22			2	20	
Смысловой модуль 2. Пищевая комбинаторика в разработках новых видов и форм пищевых продуктов животного происхождения.												
Тема 3. Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов животного происхождения.	14	6		5	3		11	1			10	
Тема 4. Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания животного происхождения.	14	6		5	3		12	1		1	10	
Итого по смысловому модулю 2	28	12		10	6		23			1	20	
Модуль 2 Разработка и моделирование конструирования пищевых продуктов животного происхождения.												
Смысловой модуль 3. Моделирование продуктов животного происхождения заданного состава и структуры, комплексная оценка их качества.												
Тема 5. Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания животного происхождения.	10	2		5	3		11	1			10	
Тема 6. Моделирование биологической ценности пищевых продуктов животного происхождения.	10	2		5	3		12	1		1	10	
Тема 7. Конструирование пищевых продуктов животного происхождения с заданными функциональными свойствами.	10	2		5	3		11	1			10	

Тема 8. Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептур продуктов питания животного происхождения.	12	4		5	3		11			1	10	
Тема 9. Моделирование рецептур продуктов питания животного происхождения и их комплексная оценка качества.	14,15	4		6	4,15		14,85	1		1	12,85	
Итого по смысловому модулю 1	56,15	14		26	17,15		59,85	4		3	52,85	
Каттэк	0,25					0,25	0,25					0,25
Контроль							2					2
КЭ												
СРэк												
Катт	1,6					1,6	0,9					0,9
Всего часов:	108	32		46	28,15	1,85	108	6		6	92,85	3,15

Примечания:

1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк);
6. ИК- индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом;
10. Каттэк - контактная работа на аттестацию в период экзаменационных

сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
		-	-
Всего:		-	-

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1	Оценка сбалансированности продуктов питания животного происхождения.	5	
2	Классические и инновационные источники эссенциальных компонентов в пищевых продуктах животного происхождения.	5	
3	Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов животного происхождения.	5	
4	Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру	5	

	продуктов питания животного происхождения.		
5	Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания животного происхождения.	5	
6	Моделирование биологической ценности пищевых продуктов животного происхождения.	5	
7	Конструирование пищевых продуктов животного происхождения с заданными функциональными свойствами.	5	
8	Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептов продуктов питания животного происхождения.	5	
9	Моделирование рецептов продуктов животного происхождения и их комплексная оценка качества.	6	
	Всего:	46	

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1	Оценка сбалансированности продуктов питания животного происхождения.	3	
2	Классические и инновационные источники эссенциальных компонентов в пищевых продуктах животного происхождения.	3	
3	Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов животного происхождения.	3	
4	Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания животного происхождения.	3	
5	Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания животного происхождения.	3	
6	Моделирование биологической ценности пищевых продуктов животного происхождения.	3	
7	Конструирование пищевых продуктов животного происхождения с заданными функциональными свойствами.	3	
8	Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептов продуктов питания животного происхождения.	3	
9	Моделирование рецептов продуктов питания животного происхождения и их комплексная оценка качества.	4,15	
	Всего:	28,15	

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Данный раздел рабочей программы может быть представлен в одном из двух вариантов:

1. При отсутствии обеспечения:

Рабочая программа не адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

2. При наличии:

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей: *(выбрать по фактическому обеспечению учебной дисциплине)*

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом...

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования...

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере...

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 слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

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:		
- текущий модульный контроль	60	60
Промежуточная аттестация	<i>зачет</i>	40
Итого за семестр	100	

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- контрольная работа	60	60
Промежуточная аттестация	<i>зачет</i>	40
Итого за семестр	100	

Вопросы к зачету:

1. Современные технологии разработки блюд из мяса с использованием вспенивания
2. Технологический процесс производства вторых блюд из рыбы с использованием процесса Sous-vide.
3. Современные технологии разработки вторых блюд из мяса с использованием элементов кухни «фьюжн».
4. Анализ ассортимента и технологии производства современных соусов с использованием процесса эмульсификации.
5. Технологические принципы производства современных технологий первых блюд с использованием технологии.
6. Технологические принципы производства современных технологий супов-кремов.
7. Технологические принципы приготовления современных соусов с загустителями.
8. Технологические аспекты производства современных технологий блюд из мяса птицы с KFC.
9. Современные технологии разработки вторых блюд с использованием нового белоксодержащего сыра.
10. Анализ ассортимента и технологий производства инновационных блюд с использованием ФудПейринга.
11. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием мозга-почки с KFC.
12. Технологические аспекты производства современной технологии пиццы-пирога от Pizza Hut
13. Технологические аспекты производства современных технологий бутербродов с 9-ю вкусами.
14. Современные технологии производства блюд из голубей.
15. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием крови убойных животных.
16. Использование пробиотиков (бифидо- и лактобактерий) в технологии производства пищевой продукции.
17. Современные технологии производства кондитерских изделий с использованием вторичного белоксодержащего сыра.
18. Технологические аспекты производства современных мучных блюд.
19. Ассортимент и технология приготовления блюд из сыра в современной кухне.

20. Разработка ассортимента усовершенствованных технологий приготовления блюд из дичи.
21. Использование пробиотиков (бифидо- и лактобактерий) в технологии производства пищевой продукции.
22. Анализ ассортимента и усовершенствование технологии сычужных сыров.
23. Анализ ассортимента и разработка технологии кисломолочных продуктов для детского питания с использованием заквасок.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу									Максимальная сумма баллов	
Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл									Сумма, балл	
VII семестр										
Смысловый модуль 1		Смысловый модуль 2		Смысловый модуль 3				Тестирование		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	40	100
5	5	5	5	5	5	10	10	10		

T1, T2 – темы смыслового модуля №1;

T3, T4 – темы смыслового модуля №2;

T5, T6, T7, T8, T9 - темы смыслового модуля №3

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации "Технологии в ресторанном хозяйстве", ОУ "бакалавриат", оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве. - Донецк : [ДонНУЭТ], 2017. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ. Османова Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания. - Д.: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2017. – 250 с.

2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Текст]: учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/51500>.

3. Пономарев, В.Я. Современные технологии переработки мясного сырья [Текст]: учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 152 с. — ISBN 978-5-7882-1524-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/62281>.

4. Османова, Ю.В. Пищевые технологии [Текст]: учебное пособие для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» / Ю.В. Османова, Т.А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в рестор. хоз-ве. — Донецк : ДонНУЭТ, 2020.

5. Османова, Ю.В. Общая технология пищевых производств [Текст]: учебное пособие для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технологические машины и оборудование» / Ю.В. Османова, М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", каф. технол.и орг. прод. общ. пит. имени Коршуновой А.Ф. . — Донецк : ДонНУЭТ, 2020. -374с.

6. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств [Текст]: 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]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/99227.html>.

Дополнительная:

1. Богданова, Е.В. Современные технологии продуктов животного происхождения [Текст]: Лабораторный практикум : учебное пособие / Е. В. Богданова, Е. И. Мельникова, А. Н. Пономарев, Е. Е. Попова ; под редакцией А. Н. Пономарева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 64 с. — ISBN 978-5-00032-273-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/74019.html>.

2. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Текст]: метод. рекомендации для самост. работы студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова., Л.В. Черный –Швец – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – 35с. . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Текст]: метод. указания по выполнению курсовых работ студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2018. – 26с. . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

4. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: электронный конспект лекций для студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова., Л.В. Черный –Швец – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – 35с. . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

5. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: методич. рекомен. для сам. изуч. курса и выполн. контр. раб. для студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова. - Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2020. – 41с. . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

6. 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 рестор. хоз-ве. — Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . — Локал. компьютер. сеть НБ 3.

7. Тарасенко, С.С. Технология крупяного производства. Часть I. Теоретические основы технологии крупы [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.С. Тарасенко, Н.П. Владимиров // Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017.— 150 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/78843.html>.— ЭБС «IPRbooks».

8. Голубева, Л.В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.В. Голубева, Е.А. Пожидаева — Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.— 96 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74025.html>.— ЭБС «IPRbooks».

Учебно-методические издания:

1. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации "Технологии в ресторанном хозяйстве", ОУ "бакалавриат", оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве. - Донецк : [ДонНУЭТ], 2017. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания / Ю.В. Османова.- Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2017-250с.

3. Коршунова, А.Ф. Инновационные ресторанные технологии: учебное пособие / А.Ф. Коршунова, Р.П. Никифоров, А.В. Сабиров.- Донецк: ДонНУЭТ, 2014-194с.

4. Федотова, Н.А. Инновационные ресторанные технологии [Электронный ресурс] : 4 к. оч. и заочн. форма обуч. на 2016-2017 учеб. год] : конспект лекций [укрупненная группа 43.03.03 Гостиничное дело, специализация Гостинично-ресторанное дело, ФРГБ; ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве. — Донецк : [ДонНУЭТ], 2016.

5. Федотова, Н.А. Инновационные ресторанные технологии [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов 4 курса направления подгот. 43.03.03 Гостиничное дело, специализация Гостинично-ресторанное дело, ФРГБ; ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве. — Донецк : [ДонНУЭТ], 2017.— 170с.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. <http://catalog.donnuet.education/>Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 2014-].

2. <http://cyberleninka.ru/>Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [О.В. Прибыткова]. – Электрон. текстовые дан. – [ГОУ ВПО КубГТУ - Известия ВУЗов. Пищевая технология 2012].

3. <https://elibrary.ru/>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.

15.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ООП бакалавриат 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

Фамилия, имя, отчества	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*
Османова Юлия Викторовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	высшее, канд.техн.наук, 05.18.16 – технология пищевой продукции, доцент кафедры технологии в ресторанном хозяйстве, Тема диссертации «Технология полуфабриката из топинамбура и цикория и паштетов с его использованием» ученое звание доцента присвоено по специальности ««Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».» приказом МОН от 04.04.2018г. №415	ООО «Донецкий комбинат быстрозамороженной продукции», 13.06-30.06.17гг., Договор № 217/л от 08.06.2017 г.
				Стажировка без отрыва в ГОУ ВПО "ДонНТУ" (Донецк) «Программа обучения в сфере электронного обучения и дистанционных образовательных технологий». 11.04-16.05.18гг. Сертификат №0047/18
				Стажировка без отрыва в ГОУ ВПО "ДонНТУ" (Донецк) «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)». 14-15.02.19г. Сертификат №0348

				Филиал ФГБОУВО "Ухтинский государственный технический университет", Усинск ПК в ведущих российских и зарубежных вузах 22ч. «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельностной основе. Модуль: интернет- технологии в организации проектно- исследовательской деятельности деятельности студентов " Удостоверение о ПК 110400003926, 04.03.2019 (вне плана)"
				ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов» Приказ №783 от 14.10.2022г. Профессиональная программа «Разработка новой быстрозамороженной продукции
				ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Получено удостоверение о ПК №771802830037, от 27.05.2022г. (вне плана) Профессиональная программа «Работа в электронной информационно- образовательной среде»

				Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону Получение удостоверения о повышении квалификации 612400026521 (регистрационный номер 1-12785), внедрение полученных знаний в образовательный и воспитательный процесс
--	--	--	--	---

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.03.02 КОНСТРУИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения,
38.03.02 Менеджмент

Профиль Технологии и управление пищевыми системами

Трудоемкость дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: научные принципы проектирования рецептурного состава продуктов питания; процессы построения математических моделей рецептур продуктов питания из животного происхождения; методы проектирования рецептур многокомпонентных пищевых продуктов.

уметь: применять на практике научные принципы конструирования продуктов питания животного происхождения; составлять математические модели рецептурных задач; использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.

владеть: практическими навыками, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области конструирования продуктов питания животного происхождения, разработки ассортимента продукции, организации ее выработки в производственных условиях; подбора продуктов в соответствии с требованиями; расчета пищевой и биологической ценности блюд и продуктов.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-3 Организует и обеспечивает технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с использованием современного технологического и холодильного оборудования, включая автоматизированные и мини-производственные линии, с учетом принципов безотходной переработки сырья, требований к качеству, безопасности и функциональному конструированию продукции	ИДК-1 _{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3 _{ПК-3} Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Наименование смысловых модулей и тем дисциплины:

Модуль 1 Основные принципы конструирования пищевых продуктов животного происхождения.

Смысловой модуль 1. Научные принципы сбалансированности продуктов питания животного происхождения.

Тема №1. Оценка сбалансированности продуктов питания животного происхождения.

Тема №2. Классические и инновационные источники эссенциальных компонентов в пищевых продуктах животного происхождения.

Смысловой модуль 2. Пищевая комбинаторика в разработках новых видов и форм пищевых продуктов животного происхождения.

Тема №3. Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов животного происхождения.

Тема №4. Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания животного происхождения.

Модуль 2 Разработка и моделирование конструирования пищевых продуктов животного происхождения.

Смысловой модуль 3. Моделирование продуктов животного происхождения заданного состава и структуры, комплексная оценка их качества.

Тема №1. Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания животного происхождения.

Тема №2. Моделирование биологической ценности пищевых продуктов.

Тема №3. Конструирование пищевых продуктов животного происхождения с заданными функциональными свойствами.

Тема №4. Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептов продуктов питания животного происхождения.

Тема №5. Моделирование рецептов продуктов питания животного происхождения и их комплексная оценка качества.

Форма промежуточной аттестации: _____ зачет _____
(зачет, экзамен)

Разработчик:

Османо́ва Ю.В., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)

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

Антошина К.А., д-р.экон.наук., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)