Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 08:25:43
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.23 ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ОТРАСЛИ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (код, наименование)
Профиль	Технология мучных и кондитерских изделий (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 2 курс заочная/очно-заочная форма, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Основы технологии отрасли», для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий), разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

Разработчик: Кириллова Н.В., к.э.н., старший преподаватель кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «24» 02 2026 года № 26

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ Кощавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 8

Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

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

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц - 4</td><td>Укрупненная группа направления подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.23</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="4">Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 4</td><td>2-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов -144</td><td>4-й</td><td>6-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4
самостоятельной работы обучающегося – 1,5</td><td rowspan="10">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>32 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>48 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>30 час.</td><td>113,4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td colspan="2">экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 80/30

для заочной/очно-заочной формы обучения – 16/113,4

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование теоретических знаний в области общих технологических процессов, идущих при производстве продуктов, изготовленных из растительного сырья, умений владеть терминологией, определениями и навыков технологической обработки сырья.

Задачи дисциплины:

сформировать основу знаний обучающихся в области хранения, консервирования и переработки продуктов из растительного сырья; развитие навыков самостоятельного анализа технологических процессов производства; определить требования к получению продукции высокого качества; научиться применять знания о новейших достижениях техники и технологии в производственной деятельности; сформировать знания санитарно-гигиенических и потребительских нормативов.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВПО

Дисциплина Б1.В.23 «Основы технологии отрасли» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин: «Социология», «Интеллектуальная собственность», «Политология», «Математические модели в технологии отрасли», «Микробиология пищевых продуктов», «Технология консервированных продуктов», «Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения», «Технологические основы безопасности продуктов питания из животного происхождения», «Пищевые и диетические добавки» или «Нутрициология».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-4 Способен управлять организационно-технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна и семян; ИДК-2$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; ИДК-3$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков; ИДК-4$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов; ИДК-5$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные требования, предъявляемые к сырью, материалам;

-способы технологической обработки сырья;

-методы анализа свойств, состава и пищевой ценности;

- общее развитие и проблемы автоматизации технологических процессов при производстве растительного сырья;

-общие технологические процессы в производстве растительного сырья;

-методы оценки качества продукции.

уметь:

-анализировать, подводить выводы по результатам исследований;

-проводить анализ характера изменения структурно-механических свойств пищевых масс в ходе технологической обработки;

-подбирать режимы технологической обработки сырья и ингредиентов;

-проводить изменения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, готовить данные для составления образцов, отчетов и научных публикаций;

-внедрять результаты исследований в практику производственного процесса;

-применять достижения новых технологий**.**

владеть:

-терминологией изучаемых дисциплин;

-сенсорными и физико-химическими методами анализа;

- знаниями санитарно-гигиенических и потребительских нормативов.

Наименование смысловых модулей и тем дисциплины:

Смысловой модуль 1. Общие понятия

Тема 1. Введение в дисциплину. Классификация, состав и свойства растительного сырья.

Тема 2. Традиционные и новые виды продуктов питания из растительного сырья, их ассортимент.

Смысловой модуль 2. Основы производства зерновых и крупяных продуктов

Тема 3. Зерно. Мука и ее качество. Особенности производства муки разных сортов и видов, технологические режимы основных стадий.

Тема 4. Ассортимент круп и крупяных изделий. Технология производства зерновых продуктов, круп, экструдированных продуктов.

Тема 5. Технология хлебобулочных изделий. Классификация.

Тема 6. Переработка вторичного растительного сырья. Проблемы технологической обработки.

Тема 7. Производство пшеничного и ржаного хлеба. Технология производства хлеба опарным и безопарным способом.

Смысловой модуль 3. Производство макаронных изделий

Тема 8. Классификация макаронных изделий. Технология производства макаронных изделий.

Тема 9. Сырье, которое используется для производства макаронных изделий.

Тема 10. Характеристика процесса экструзии

Тема 11. Классификация предприятий. Тенденции и перспективы направления.

Смысловой модуль 4. Производство жировой и жиросодержащей продукции

Тема 12. Технология производства растительных жиров и продуктов на их основе.

Тема 13. Классификация жиров. Пищевые жиры и масло как сырье при производстве продовольственных товаров.

Тема 14. Технология производства соусов эмульсионного типа на основе растительных жиров.

Тема 15. Технология производства сахарных кондитерских изделий, классификация и ассортимент.

Тема 16. Инновационные технологии производства сахарных кондитерских изделий.

Тема 17. Использование нетрадиционного сырья при производстве сахарных кондитерских изделий. Условия и сроки реализации.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов			
	очная форма обучения		заочная /очно-заочная форма обучения	
	всего	в том числе	всего	в том числе

		л	п	лаб	СР	Пр		л	п	лаб	СР	Пр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Общие понятия												
Тема 1. Введение в дисциплину. Классификация, состав и свойства растительного сырья	4	1	2	-	1	-	6	-	-		6	-
Тема 2. Традиционные и новые виды продуктов питания из растительного сырья, их ассортимент	5	2	2	-	1	-	6	-	-		6	-
Всего по смысловому модулю 1	**9**	**3**	**4**	**-**	**2**	**-**	**12**	**-**	**-**	**-**	**12**	**-**
Смысловой модуль 2. Основы производства зерновых и крупяных продуктов												
Тема 3. Зерно. Мука и ее качество. Особенности производства муки разных сортов и видов, технологические режимы основных стадий	6	2	2	-	2	-	6	-	-	-	6	-
Тема 4. Ассортимент круп и крупяных изделий. Технология производства зерновых продуктов, круп, экструдированных продуктов	8	2	4	-	2	-	12	2	2	-	8	-
Тема 5. Технология хлебобулочных изделий. Классификация.	6	2	2	-	2	-	16	4	4	-	8	-
Тема 6. Переработка вторичного растительного сырья. Проблемы технологической обработки	5	2	2	-	1	-	6	-	-	-	6	-
Тема 7. Производство пшеничного и ржаного хлеба. Технология производства хлеба опарным и безопарным способом	5	2	2	-	1	-	6	-	-	-	6	-
Всего по смысловому модулю 2	**30**	**10**	**12**	**-**	**8**	**-**	**46**	**6**	**6**	**-**	**34**	**-**
Смысловой модуль 3. Производство макаронных изделий												
Тема 8. Классификация		2		-			12	2	2	-	8	-

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная /очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	СР	Пр		л	п	лаб	СР	Пр
макаронных изделий. Технология производства макаронных изделий	8		4		2	-						
Тема 9. Сырье, которое используется для производства макаронных изделий.	6	2	2	-	2	-	5	-	-	-	5	-
Тема 10. Характеристика процесса экструзии	6	2	2	-	2		6	-	-	-	6	-
Тема 11. Классификация предприятий. Организация рабочих мест в производственных цехах предприятия	6	2	2	-	2	-	6	-	-	-	6	-
Всего по смысловому модулю 3	**26**	**8**	**10**	**-**	**8**	**-**	**29**	**2**	**2**	**-**	**25**	**-**
Смысловой модуль 4. Производство жировой и жиросодержащей продукции												
Тема 12. Технология производства растительных жиров и продуктов на их основе.	8	2	4		2	-	7	-	-	-	7	-
Тема 13. Классификация жиров. Пищевые жиры и масло как сырье при производстве продовольственных товаров.	8	2	4	-	2	-	7	-	-	-	7	-
Тема 14. Технология производства соусов эмульсионного типа на основе растительных жиров	8	2	4	-	2	-	7	-	-	-	7	-
Тема 15. Технология производства сахарных кондитерских изделий, классификация и ассортимент	8	2	4	-	2	-	7	-	-	-	7	-
Тема 16. Инновационные							7	-	-		7	-

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная /очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	СР	Пр		л	п	лаб	СР	Пр
технологии производства сахарных кондитерских изделий	8	2	4	-	2	-						
Тема 17. Использование нетрадиционного сырья при производстве сахарных кондитерских изделий. Условия и сроки реализации	5	1	2	-	2	-	7,4	-	-	-	7,4	-
Всего по смысловому модулю 4	**45**	**11**	**22**	**-**	**12**	**-**	**42,4**	**-**	**-**	**-**	**42,4**	**-**
Всего часов	**110**	**32**	**48**	**-**	**30**	**-**	**129,4**	**8**	**8**	**-**	**113,4**	**-**
Каттэк	**0,4**					**0,4**	**0,4**					**0,4**
КЭ	**2**					**2**	**2**					**2**
Катт	**3,6**					**3,6**	**3,2**					**3,2**
ИК	**1**					**1**	**1**					**1**
Контроль	**27**					**27**	**8**					**8**
Всего	**144**	**32**	**48**		**30**	**34**	**144**	**8**	**8**	**-**	**113,4**	**14,6**

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

7. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрено

8. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Название темы	Количество часов	
	очная форма	заочная/ очно-заочная форма
Тема 1. Введение в дисциплину. Классификация, состав и свойства растительного сырья.	2	
Тема 2. Традиционные и новые виды продуктов питания из растительного сырья, их ассортимент.	2	
Тема 3. Зерно. Мука и ее качество. Особенности производства муки разных сортов и видов, технологические режимы основных стадий.	2	
Тема 4. Ассортимент круп и крупяных изделий. Технология производства зерновых продуктов, круп, экструдированных продуктов	4	2

Тема 5. Технология хлебобулочных изделий. Классификация.	2	4
Тема 6. Переработка вторичного растительного сырья. Проблемы технологической обработки	2	
Тема 7. Производство пшеничного и ржаного хлеба. Технология производства хлеба опарным и безопарным способом	2	
Тема 8. Классификация макаронных изделий. Технология производства макаронных изделий	4	2
Тема 9. Сырье, которое используется для производства макаронных изделий	2	
Тема 10. Характеристика процесса экструзии	2	
Тема 11. Классификация предприятий. Тенденции и перспективы направления	2	
Тема 12. Технология производства растительных жиров и продуктов на их основе	4	
Тема 13. Классификация жиров. Пищевые жиры и масло как сырье при производстве продовольственных товаров	4	
Тема 14. Технология производства соусов эмульсионного типа на основе растительных жиров	4	
Тема 15. Технология производства сахарных кондитерских изделий, классификация и ассортимент	4	
Тема 16. Инновационные технологии производства сахарных кондитерских изделий	4	
Тема 17. Использование нетрадиционного сырья при производстве сахарных кондитерских изделий. Условия и сроки реализации	2	
Итого	48	8

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Название темы	Количество часов	
	очная форма	заочная/ очно-заочная форма
Тема 1. Введение в дисциплину. Классификация, состав и свойства растительного сырья.	1	6
Тема 2. Традиционные и новые виды продуктов питания из растительного сырья, их ассортимент.	1	6
Тема 3. Зерно. Мука и ее качество. Особенности производства муки разных сортов и видов, технологические режимы основных стадий.	2	6
Тема 4. Ассортимент круп и крупяных изделий. Технология производства зерновых продуктов, круп, экструдированных продуктов	2	8
Тема 5. Технология хлебобулочных изделий. Классификация.	2	8
Тема 6. Переработка вторичного растительного сырья. Проблемы технологической обработки	1	6
Тема 7. Производство пшеничного и ржаного хлеба. Технология производства хлеба опарным и безопарным способом	1	6
Тема 8. Классификация макаронных изделий. Технология производства макаронных изделий	2	8
Тема 9. Сырье, которое используется для производства макаронных изделий	2	5
Тема 10. Характеристика процесса экструзии	2	6

Тема 11. Классификация предприятий. Тенденции и перспективы направления	2	6
Тема 12. Технология производства растительных жиров и продуктов на их основе	2	7
Тема 13. Классификация жиров. Пищевые жиры и масло как сырье при производстве продовольственных товаров	2	7
Тема 14. Технология производства соусов эмульсионного типа на основе растительных жиров	2	7
Тема 15. Технология производства сахарных кондитерских изделий, классификация и ассортимент	2	7
Тема 16. Инновационные технологии производства сахарных кондитерских изделий	2	7
Тема 17. Использование нетрадиционного сырья при производстве сахарных кондитерских изделий. Условия и сроки реализации	2	7,4
Итого	30	113,4

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

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-18)	1,5	27
- тестирование (темы 1-18)	0,5	9
- реферат	1	4
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине на заочной/очно-заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- контрольная работа	40	40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы к экзамену

1. Введение. Значение и задачи курса.
2. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.
3. Технология приемки первичной обработки зерна. Зерно как сырье для производства муки.
4. Ассортимент муки, ее качество. Принципиальная схема производства муки, технологические режимы основных стадий. Особенности производства муки разных сортов и видов.
5. Крупяное зерно и требования к его качеству. Ассортимент круп и крупяных изделий, их качество.
6. Технология хлебобулочных изделий.
7. Классификация и технология хлебобулочных изделий. Характеристика сырья.
8. Основные стадии производства пшеничного и ржаного хлеба.
9. Технология производства хлеба опарным и безопарным способом.
10. Условия и сроки хранения продукции.
11. Переработка вторичного растительного сырья.
12. Основные термины, определения понятия. Проблемы технологической обработки.
13. Технология производства макаронных изделий.
14. Классификация макаронных изделий.
15. Характеристика основных стадий производства.
16. Сырье, которое используется для производства макаронных изделий.
17. Характеристика процесса экструзии
18. Классификация предприятий. Тенденции и перспективы направления.
19. Технология производства растительных жиров и продуктов на их основе.
20. Классификация жиров. Пищевые жиры и масло как сырье при производстве продовольственных товаров.

21. Технология производства соусов эмульсионного типа на основе растительных жиров

22. Технология производства сахарных кондитерских изделий.

23. Классификация и ассортимент сахарных кондитерских изделий.

24. Изучение общих стадий подготовки сырья и технологий приготовления современных видов кондитерской продукции.

25. Инновационные технологии производства сахарных кондитерских изделий.

26. Использование нетрадиционного сырья при производстве сахарных кондитерских изделий.

27. Условия и сроки реализации.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу																**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2					Смысловой модуль № 3					Смысловой модуль № 4						
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т 10	Т 11	Т 12	Т 13	Т 14	Т 15	Т 16	Т 17	40	60	100
2	3	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3			

Примечание. Т1, Т2, ... Т17 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Курсовая работа

Основная часть, балл	**Оформление, балл**	**Защита работы, балл**	**Максимальная сумма баллов**
20	20	60	100

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

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

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

3. 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]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/99227.html (дата обращения: 05.10.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительная:

1. 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. (http://library.donnuet.education/unilib/download.php?rec=107953)

Учебно-методические издания:

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

2. 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.

3. Милохова Т.А. Пищевые технологии [Текст]: метод. указания для проведения семинарских занятий для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 „Технология продукции и организация общественного питания”: Т.А. Милохова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2018 г. - 21 с.

4. Милохова Т.А. Основы технологии отрасли [Текст]: метод. указания для самостоятельного изучения курса и выполнения контрольной работы для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий: Т.А. Милохова - Донецк: ДонНУЭТ, 2022 г.-58 с.

Электронные ресурсы:

1. 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. (http://library.donnuet.education/unilib/download.php?rec=107953)

2. 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. (http://library.donnuet.education/unilib/download.php?rec=108031)

3. Полякова А.В. Основы технологии отрасли. Дистанционный курс в системе Moodle, 2019 г.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика

12. Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст :

электронный.

14. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

15. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой (проектор, ноутбук).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско- правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Кириллова Наталья Владимировна	По основному месту работы	Старший преподав. кафедры	Высшее, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2014 г., «Товароведение и коммерческая деятельность», магистр товароведения и коммерческой деятельности, товаровед-организатор торговли	1. ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Школа педагогического мастерства, сертификат о повышении квалификации №0033 «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», 08.11.2019 г. 2. Сертификат о повышении квалификации № 0033 от 18 ноября 2019 года по программе «Особенности организации охраны труда и безопасности жизнедеятельности в образовательных организациях высшего профессионального образования», 36 часов. ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского». 3. Диплом о профессиональной переподготовке RB 0522207032 от 20.05.2022 по программе «Экономика (Профиль: Маркетинг)», 1044 часа, ГО ВПО "ДонНУЭТ" ЦДПО, Донецк. 4. Удостоверение о повышении

				квалификации № 612400027762 от 01.10.2022 по программе «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 5. Диплом о профессиональной переподготовке №932420240357 от 06.10.2023 по программе «Документоведение и архивоведение», 512 часов, ФГБОУ ВО "ДонГУ", Донецк. 6. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005467, документ о квалификации 113/24 от 25.11.2024 г. по дополнительной профессиональной программе «Современные информационные технологии в образовательной среде» (с 11.11.24 по 19.11.24 гг.) 7. Диплом о профессиональной переподготовке 800400001332 от 12.01.2026 г. по дополнительной проф. Программе "Продукты питания животного происхождения", 256 часов, ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ"