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)
«16» 04 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б.1.В.19. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ МИНИ-ПРОИЗВОДСТВ

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль Технология мяса и мясных продуктов
Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса
Курс, форма обучения:
очная форма обучения 4 курс
заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология продуктов животного происхождения и организация мини-производств» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:
- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик**: **Кравченко Наталья Викторовна, доцент, канд. техн. наук.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.
Протокол от 03.02.2025 года № 19
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

_____ К.А. Антошина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В. Кощавка
(подпись)

03.02.2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «26» 02 2025 года № 7

Председатель_____ Л.В. Крылова
(подпись)

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

1. Описание учебной дисциплины

<table>
<tr><th>Наименование показателя</th><th>Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность
профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования</th><th colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</th></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td><td>Очная форма обучения</td><td>Заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td colspan="2">Б.1.В.19
(формируемая участниками образовательных отношений)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц –3</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»</td><td colspan="2" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Направление подготовки (специальность)
19.03.03 Продукты питания животного происхождения</td></tr>
<tr><td>Модулей -1</td><td rowspan="5">Профиль:

Технология мяса и мясных продуктов</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей -3</td><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td>Индивидуальные научно-исследовательские задания
_____
(название)</td><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 108</td><td>7-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных -3
самостоятельной работы студента -3</td><td rowspan="8">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>32 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>- час.</td><td>час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>13 час.</td><td>84,7час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:
час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации: экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 64/13

для заочной формы обучения – 12/84,7

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: Приобретение знаний основ технологий пищевых продуктов в условиях мини-производств, развитие навыков самостоятельного анализа процессов производства продуктов питания животного происхождения в условиях мини-производств.

Задачи: Усвоение основных понятий, которые используются в технологии мини-производств. Изучение характеристики сырья и сущности всех физико-химических и микробиологических процессов, которые происходят при ее технологической обработке. Изучение основных этапов производства продуктов питания в условиях мини-производств. Определение ассортимента продуктов питания животного происхождения на мини-производствах. Научное обоснование выбора параметров технологических процессов производств, которые обеспечивают высокую эффективность производства и качество готовой продукции.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Технология продуктов и организация мини-производств» относится циклу части, формируемой участниками образовательных отношений (Б.1.В.19) учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов.

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

Требования к входным знаниям, умениям, и компетенциям студентов:

Для освоения дисциплины «Технология продуктов и организация мини-производств» обучающийся должен владеть полученными знаниями при изучении следующих дисциплин: «Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения», «Оборудование предприятий отрасли», «Микробиология пищевых продуктов», «Биохимия».

Эффективное изучение данной дисциплины зависит от современных технологических процессов производства сырья в условиях мини-производств, готовой продукции; новых научных решений, определяющие прогресс их производства на современном этапе

Дисциплина «Технология продуктов и организация мини-производств» обеспечивает реализацию практики и подготовку научно-исследовательской работы для программы высшего профессионального образования «бакалавриат».

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

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-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизиро-	ИДК-1$_{ПК-3}$ Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов

ванных технологических линиях	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

В результате изучения дисциплины «Технология продуктов и организация мини-производств», обучающийся должен:

знать:

- обоснование технологических процессов с позиции физической и коллоидной химии, микробиологии, физики, теоретических основ технологии;
- свойства сырья для производства колбасных изделий, продуктов эмульсионного типа, молочно-жировых продуктов, мясных, рыбных консервов;
- принципы экологической промышленной безопасности;
- основные понятия и законы технологических процессов;
- анализировать и уметь руководить изменениями веществ пищевых продуктов в технологическом процессе;
- знать аппаратное оборудование линий мини-производства;
- нормировать и учитывать сырье для мини-производства;
- осуществлять технохимический контроль.

уметь:

- организовать и руководить технологическим процессом производства пищевой продукции в условиях мини-производств;
- научно обосновать выбор параметров и движения технологических процессов производства продукции, которые обеспечивают высокую эффективность производства и качество готовой продукции в условиях мини-производств;
- дать оценку технологическим процессам производства пищевой продукции с точки зрения возможности обеспечения их высокого качества.

владеть:

- навыками определения качества продукции в условиях мини-производств;
- технологическими процессами производства пищевой продукции в условиях мини-производств.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1. Технология продуктов и организация мини-производств

Смысловой модуль 1. Основы переработки мясного сырья в условиях мини производств.

Тема №1. Технология мяса и мясопродуктов.

Первичная обработка скота. Холодильная обработка и хранения мяса. Функционально технологические свойства основного и дополнительного сырья. Переработка крови убой ных животных. Ассортименты колбасных изделий.

Сырье для колбасного производства. Основные этапы подготовки фаршей для колбасных изделий. Цель и режимы тепловой обработки колбас. Сроки и условия хранения колбас.

Тема №2. Технология консервирования мясного сырья.

Характеристика сырья, средства консервирования мясного сырья, тара для консервирования, подготовительная стадия. Ассортимент и технология.

Смысловой модуль 2. Научные основы переработки мяса птиц и рыбы.

Тема №3. Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц.

Характеристика сырья. Особенности технологии кулинарных изделий из мяса птицы колбас, ветчинной продукции, консервированной продукции в условиях мини производств.

Тема №4. Технология переработки рыбы и морепродуктов.

Характеристика рыбного сырья. Средства ее первичной обработки, способы хранения Полуфабрикаты из рыбы, ассортимент и технология консервированной продукции. Пре сервы из рыбы. Способы копченья, сушение и соления рыбной продукции. Особенности приготовления рыбных деликатесов. Особенности технологии переработки нерыбных продуктов моря в условиях мини-производств.

Смысловой модуль 3. Научные основы переработки молока.

Тема №5. Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного. Характеристика молочного сырья, способы ее первичной обработки.

Тема №6. Характеристика процессов приготовления цельномолочной, кисломолочной продукции.

Тема №7. Технология производства мягких сыров, полученных термокислотным способом.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ 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.	Инд	С.р.с		л	п	лаб.	Инд	С.р.с
Модуль 1. Технология продуктов и организация мини-производств												
Смысловой модуль 1. Основы переработки мясного сырья в условиях мини-производств.												
Тема №1. Технология мяса и мясопродуктов	14	6	6			2	13	1	1			12
Тема №2. Технология консервирования мясного сырья	14	6	6			2	13					12
Итого по смысловому модулю 1	**28**	**12**	**12**			**4**	**26**	**1**	**1**			**24**
Смысловой модуль 2. Научные основы переработки мяса птиц и рыбы												
Тема №3. Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц	10	4	4			2	14	1	1			12
Тема №4. Технология переработки рыбы и морепродуктов	10	4	4			2	14	1	1			12
Итого по смысловому модулю 2	**20**	**8**	**8**			**4**	**28**	**2**	**2**			**24**
Смысловой модуль 3. Научные основы переработки молока												
Тема №5 Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного	10	4	4			2	14	1	1			12
Тема №6. Характеристика процессов приготовления цельномолочной, кисломолочной продукции.	10	4	4			2	14	1	1			12
Тема №7. Технология производства мягких сыров, полученных термокислотным способом	9	4	4			1	14,7	1	1			12,7
Итого по смысловому модулю 3	**29**	**12**	**12**			**5**	**42,7**	**3**	**3**			**36,7**
Катт	**1,6**				**1,6**		**0,9**				**0,9**	
СРэк												
ИК												
КЭ	**2**				**2**		**2**				**2**	
Каттэк	**0,4**				**0,4**		**0,4**				**0,4**	
Контрольная	**27**				**27**		**8**				**8**	
Всего часов	**108**	**32**	**32**		**31**	**13**	**108**	**6**	**6**		11,3	**84,7**

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

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная	заочная/очно-заочная форма
1	Характеристика технологического процесса. Исследование сырья, полуфабрикатов и готовой продукции мясных производств.	6	1
2	Технологические аспекты производства колбас.	6	
3	Современные технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц.	4	1
4	Технология переработки рыбы и морепродуктов. Пресервы из рыбы	4	1
5	Анализ молока как ценного сырья для молочной промышленности	4	1
6	Технологические аспекты переработки молочного сырья	4	1
7	Технологические аспекты производства сыра	4	1
	Всего:	*32*	*6*

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	**Название темы**	**Количество часов**	
		очная форма	**заочная/очно-заочная форма**
	Учебным планом не предусмотрено		
Всего:			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная	заочная/очно-заочная форма
1	Анализ технологического процесса производства фаршевых изделий, обогащенных продуктами функционального назначения.	2	12
2	Современные технологии переработки сельскохозяйственной птицы в кулинарную продукцию. Пути обогащения изделий.	2	12
3	Технологические аспекты производства пресервов из рыбы. Использование нерыбных продуктов моря для создания продуктов функционального назначения.	2	12
4	Производства сыра и кисломолочных продуктов.	2	12
5	Рациональное использование вторичных молочных продуктов в технологиях функциональных продуктов.	2	12

6	Анализ технологического процесса производства жиров.	2	12
7	Современные методы консервирования мясного сырья. Влияние температурных режимов на качественные показатели продукции.	1	12,7
	Всего:	13	84,7

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 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. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

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).
1. Разработка технологии мясных балыковых продуктов.
2. Разработка технологии мясных соленых продуктов.
3. Разработка технологии сливочного масла для повышения С-витаминной активности.
4. Разработка технологии рыбных деликатесных продуктов.
5. Разработка технологии консервированной продукции из гидробионтов.
6. Разработка инновационной технологии кисломолочных напитков.
7. Разработка технологии спирта из нетрадиционного сырья.
8. Разработка инновационных технологий паштетных изделий.

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

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - собеседование (темы 1…7) - тестирование (темы 2-7)	 2 4	 14 24
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - дискуссия, собеседование (темы 1…7) - контрольная работа	 2 26	 14 26
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы к экзамену

1. Технология полуфабрикатов из мяса птицы в условиях мини-производств.
2. Функционально – технологические свойства вторичного белковосодержащего сырья.
3. Технология рыбы горячего копчения в условиях мини-производств.
4. Ассортимент колбас в условиях мини-производств.
5. Мясные эмульсии. Факторы, определяющие их стабильность.
6. Технологическая схема рыбных консервов в масле.
7. Характеристика основного и вспомогательного сырья для вареных колбас.
8. Характеристика основных методов консервирования мяса в условиях мини-производств.
9. Состав и свойства рыбного сырья.
10. Средства интенсификации посола мяса в условиях мини-производств.
11. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы .
12. Особенности технологии производства детских консервов из сельскохозяйственной птицы в условиях мини-производств.
13. Средства обработки субпродуктов второй категории и вторичного белковосодержащего сырья (кровь, трахея, кишки) в условиях мини-производств.
14. Характеристика колбасных оболочек в условиях мини-производств.
15. Характеристика процесса охлаждения мяса. Способы охлаждения. Замораживание мяса. Условия хранения мороженого мяса. Физико-химические изменения веществ мяса при замораживании.
16. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. Натуральные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты.
17. Способы охлаждения рыбы.
18. Технология вяленой рыбы в условиях мини-производств.
19. Технология приготовления колбасного фарша для вареных колбас.
20. Технологические параметры формирования и тепловой обработки вареных колбас. Условия охлаждения и параметры процесса сушки колбас.
21. Принципиальная технологическая схема производства мясного фарша. Требования к качеству. Характеристика фарша, как пищевой системы.
22. Характеристика процесса и условия размораживания мяса. Физико - химические изменения веществ мяса при размораживании.
23. Классификация способов холодильной обработки водного сырья.
24. Технология вяленой рыбы в условиях мини-производств.
25. Технология производства сушеной и вяленой рыбы, требования к качеству. Условия хранения.
26. Технология рубленых полуфабрикатов в условиях мини-производств.
27. Технологическая схема производства сырокопченых колбас в условиях мини-производств.
28. Пищевая и энергетическая ценность мяса птицы.
29. Технологическая схема производства мясных натуральных полуфабрикатов из говядины и свинины. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
30. Технология производства рыбы горячего копчения в условиях мини-производств.
31. Классификация рыбного сырья. Виды посола.
32. Технологическая схема производства ветчинных изделий.
33. Сыровяленые колбасы. Основные технологические аспекты производства, требования к качеству и хранению.
34. Характеристика рыбного сырья, технология промышленного производства рыбных консервов в масле и томате. Условия хранения консервов.

35. Характеристика основных методов консервирования мяса.
36. Ассортимент и технология реструктурированных мясных изделий.
37. Особенности измельчения и куттерования фарша в колбасном производстве. Характеристика оболочек для колбасного производства.
38. Средства интенсификации посола мяса.
39. Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов из птицы.
40. Характеристика процесса посола мясного сырья для реструктурированных изделий, средства интенсификации процесса.
41. Ассортимент и технология консервированной продукции из мяса.
42. Технология и особенности производства твердых сырокопченых колбас. Условия и сроки хранения.
43. Особенности технологии паштетов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
44. Средства интенсификации посола мяса.
45. Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов из птицы.
46. Технологическая схема производства варено-копченых колбас.
47. Функционально – технологические свойства мясного сырья.
48. Способы интенсификации посола рыбы. Виды посола.
49. Способы охлаждения рыбы.
50. Технологическая схема производства балыковых изделий.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Пример для экзамена

<table>
<tr><td colspan="6">Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл</td><td>Итог тести-рова-ния</td><td>Итого-вый тест (экза-мен)</td><td>Сумма в баллах</td></tr>
<tr><td colspan="2">Смысловой модуль N 1</td><td colspan="2">Смысловой модуль N 2</td><td colspan="2">Смысловой модуль N 3</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Т1</td><td>Т2</td><td>Т3</td><td>Т4</td><td>Т5</td><td>Т6, Т7</td><td rowspan="2">40</td><td rowspan="2">60</td><td rowspan="2">100</td></tr>
<tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td><td>5</td><td>10</td><td>10</td></tr>
</table>

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

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)

75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Хрундин Д.В. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Хрундин Д.В.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 120 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79338.html.— ЭБС «IPRbooks»

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

Дополнительная:

1. Постников С.И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Постников С.И.— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016.— 106 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66122.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Кузнецова О.Ю. Химия и физика молока [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кузнецова О.Ю., Ежкова Г.О.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017.— 144 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79596.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Денисова, О. И. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. И. Денисова ; М-во образования и науки РФ, Костром. гос. ун-т . ─ Кострома : КГУ, 2017 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ .

4. 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 3.

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

Электронные ресурсы:

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. 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

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ООП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры (проектор, ноутбук).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ 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*
Кравченко Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее, технология питания, инженер-технолог, диплом кандидата наук ДК №023079	1. Сертификат о повышении квалификации № 0095/20овз от 09.10.2020 г., «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Школа педагогического мастерства. 2. Сертификат о повышении квалификации № 0029/20от от 20.11.2020г., «Особенности организации охраны труда и безопасности жизнедеятельности в образовательных организациях высшего профессионального образования», 36 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского». 3. Удостоверение о повышении квалификации № 770400523951 от 08.12.2021 г., «Технико-технологические решения индустрии питания», 16 часов, ФГБОУ ВО "Московский государственный университет пищевых производств", Москва. 4. Удостоверение о повышении квалификации № 612400025780 от 14.09.2022 г., «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. Справка о прохождении стажировки № 152/2 от 17.11.2022 г., «Изучение организации и технологии профессиональной деятельности», 72 часа, ООО "Донецкий комбинат замороженных продуктов", Макеевка. 6. Удостоверение о повышении квалификации № 771802830005 от 27.05.2022., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, г.Москва.