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:
b066544bae1e449cd0f6e3925224a676a271b2

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.16 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

(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, 4 курс заочная/очно-заочная форма, 4,5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий пищевой промышленности» 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: Милохова Татьяна Анатольевна, кандидат технических 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

_____ К.А.Антошина
(подпись) (фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В.Кощавка
(подпись) (фамилия и инициалы)

Дата "24" 02. 2026 года

ОДОБРЕНО

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

Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись) (фамилия и инициалы)

© Милохова Т.А., 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 форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 6</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Б1.В.16
(формируемая участниками образовательных отношений)</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</td></tr>
<tr><td>Модулей – 2</td><td rowspan="7">Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>4-й</td><td>4-й, 5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 216</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й, 8-й</td><td>8-й, 9-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>32 час.; 30 час</td><td>6 час.; 6 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4; 4
самостоятельной работы обучающегося – 3; 2</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>46 час.; 30 час.</td><td>6 час.; 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>28,15 час.;
13,1 час.</td><td>92,85 час.;
80,7</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>ЗТМК, КП</td><td>КП</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма контроля</td></tr>
<tr><td>зачет; экзамен</td><td>зачет; экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 78/28,15; 60/13,1
для заочной формы обучения – 12/92,85; 12/80,7

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование системы теоретических знаний и практических навыков в отрасли автоматизированного моделирования предприятий по производству мучных и кондитерских изделий.

Задачи дисциплины:

подготовка будущих специалистов профессионально принимать участие в разработке проектов новых предприятий по производству мучных и кондитерских изделий, проводить экспертизу и оценку качества проектных решений действующих предприятий, разрабатывать современные мероприятия по их усовершенствованию, обосновывать и принимать решение относительно необходимости разработки и внедрения новаций на предприятиях мясной отрасли.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.16 Проектирование предприятий пищевой промышленности относится к части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Необходимыми требованиями к «входным» знаниям, умениям и готовностям академических бакалавров при освоении данной дисциплины и приобретенными в результате освоения предшествующих дисциплин являются:

- владение организационными принципами проектирования предприятий пищевой промышленности занимающихся производством мучных и кондитерских изделий;
- умение правильно моделировать производственные процессы;
- иметь представления при разработке объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий пищевой промышленности занимающихся производством мучных и кондитерских изделий.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: Технология продуктов и организация мини-производств, Общие технологии пищевых производств, Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания, Процессы и аппараты пищевых производств, Оборудование предприятий отрасли, Тепло- и хладотехника.

Дисциплина является основополагающей при выполнении выпускной квалификационной работы.

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-8 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем	ИДК-1$_{ПК-8}$ Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2$_{ПК-8}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3$_{ПК-8}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: теоретические основы проектирования предприятий пищевой промышленности; современные методики и отраслевые требования к разработке проектной документации при создании новых или реконструкции существующих предприятий пищевой промышленности на базе законодательных документов, нормативной, специальной, справочной литературы и ресурсов всемирной информационной сети.

уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и задание на проектирование предприятий пищевой промышленности; моделировать сервисно-производственные процессы предприятий пищевой промышленности и обеспечить их аппаратурное оформление; разрабатывать пространственное решение предприятий в соответствии с моделью его работы, нормативных требований, современных презентационных и дизайнерских концепций; проводить экспертизы проектов.

владеть: современными информационными технологиями, информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Основы проектирования предприятий пищевой промышленности

Тема 1. Общие вопросы проектирования предприятий отрасли

Тема 2. Стадии проектирования и состав проекта

Тема 3. Технико-экономическое обоснование проекта

Смысловой модуль 2. Технологическое проектирование предприятий пищевой промышленности

Тема 4. Проектирование хлебопекарных предприятий

Тема 5. Проектирование макаронных предприятий

Тема 6. Проектирование кондитерских предприятий.

Смысловой модуль 3. Архитектурно-строительные решения и компоновка производства

Тема 7. Основные объемно-планировочные параметры

Тема 8. Общие требования к компоновке производственных помещений

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1

Название 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]	инд[4]	СР[5]		л	п	лаб	инд	СР
Модуль 1. Проектирование предприятий пищевой промышленности												
Смысловой модуль 1. Основы проектирования предприятий пищевой промышленности												
Тема 1. Общие вопросы проектирования предприятий отрасли	8	2	4			2	15	1				14
Тема 2. Стадии проектирования и состав проекта	12	4	4			4	15	1	1			14
Тема 3. Технико-экономическое обоснование проекта	12	2	6			4	17	1	2			14
Итого по смысловому модулю 1	***32***	***8***	***14***			***10***	***47***	***3***	***3***			***42***
Смысловой модуль 2. Технологическое проектирование предприятий пищевой промышленности												

Тема 4. Проектирование хлебопекарных предприятий	24	8	10			6	19	1	1			17
Тема 5. Проектирование макаронных предприятий	24	8	10			6	19	1	1			17
Тема 6. Проектирование кондитерских предприятий	26,15	8	12			6,15	18,85	1	1			16,85
Итого по смысловому модулю 2	***74,15***	***24***	***32***			***18,15***	***56,85***	***3***	***3***			***50,85***
Всего по смысловым модулям	***106,15***	**32**	**46**			***28,15***	***104,85***	***6***	***6***			***92,85***

Модель 2

Название 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]	инд[4]	СР[5]		л	п	лаб	инд	СР
Модуль 2. Проектирование предприятий пищевой промышленности												
Смысловой модуль 3. Архитектурно-строительные решения и компоновка производства												
Тема 7. Основные объемно-планировочные параметры	36	15	15			6	46	4	2			40
Тема 8. Общие требования к компоновке производственных помещений	***37,1***	15	15			7,1	***46,7***	2	4			40,7
Итого по смысловому модулю 3	***73,1***	***30***	***30***			***13,1***	***92,7***	***6***	***6***			***80,7***
Всего по смысловым модулям	***179,25***	***62***	***76***				***197,55***	***12***	***12***			***173,55***
Катт	*5,1*	-	-	-	*5,1*	-	*3,8*	-	-	-	*3,8*	-
ИК	*2*	-	-	-	*2*	-	*2*	-	-	-	*2*	-
КЭ	*2*	-	-	-	*2*	-	*2*	-	-	-	*2*	-
Каттэк	*0,65*	-	-	-	*0,65*	-	*0,65*	-	-	-	*0,65*	-
Контроль	*27*	-	-	-	*27*	-	*10*	-	-	-	*10*	-
Всего часов:	***216***	***62***	***76***	**-**	***36,75***	***41,25***	***216***	***12***	***12***	**-**	***18,45***	***173,55***

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

Модуль 1

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	**Тема 1.** Общие вопросы проектирования предприятий отрасли	4	
2	**Тема 2.** Стадии проектирования и состав проекта	4	1
3	**Тема 3.** Технико-экономическое обоснование проекта	6	2
4	**Тема 4.** Проектирование хлебопекарных предприятий	10	1
5	**Тема 5.** Проектирование макаронных предприятий	10	1
6	**Тема 6.** Проектирование кондитерских предприятий	12	1
Всего:		**32**	**6**

Модуль 2

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	**Тема 7.** Основные объемно-планировочные параметры	15	2
2	**Тема 8.** Общие требования к компоновке производственных помещений	15	4
Всего:		**30**	**6**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	– не предусмотрены		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Модуль 1

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	**Тема 1.** Общие вопросы проектирования предприятий отрасли	2	14
2	**Тема 2.** Стадии проектирования и состав проекта	4	14
3	**Тема 3.** Технико-экономическое обоснование проекта	4	14
4	**Тема 4.** Проектирование хлебопекарных предприятий	6	17
5	**Тема 5.** Проектирование макаронных предприятий	6	17
6	**Тема 6.** Проектирование кондитерских предприятий	6,15	16,85
Всего:		***28,15***	***92,85***

Модуль 2

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	**Тема 7.** Основные объемно-планировочные параметры	6	40
2	**Тема 8.** Общие требования к компоновке производственных помещений	7,1	40,7
Всего:		***13,1***	***80,7***

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 слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен проводится в устной форме.

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.

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.

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, изучаемой в очной форме обучения

Зачет

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - индивидуальная самостоятельная работа (тема в соответствии с предложенным вариантом) - практическая работа - текущий модульный контроль ТМК №1 ТМК№2 Самостоятельная работа	 15 2 24 32 15	 15 14 56 15
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
практическая работа - тестирование ТМК №1 ТМК №2 - самостоятельная работа	2 29 37 30	6 64 30
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Экзамен

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - собеседование (темы 1-8) - тестирование (темы 1-8) - контрольная работа (ТМК 1, 2, 3 включено в темы 1,2,3, 4,5,6,7,8)	 3 2 6	 12 10 18
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - собеседование (темы 1-8)	 4	 20

- тестирование (темы 1-8)	4	20
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Тематика курсовых работ:

- производство различных хлебобулочных изделий (круглый хлеб, кирпичик, бородинский, батон и т.д.);
-производство различных макаронных изделий;
- производство различных мучных кондитерских изделий;
- производство различных карамельных изделий;
- производство различных конфетных изделий;
- производство пастильных изделий;
- производство различных шоколадных изделий;
- производство драже;
- производство мармеладных изделий;
- производство халвы.

Вопросы для подготовки к зачету

1. Характеристика сырья и вспомогательных материалов при проектировании предприятий пищевой промышленности.
2. Классификация основных помещений производства.
3. Характеристика инженерного обеспечения при проектировании предприятий пищевой промышленности.
4. Специальные требования к компоновке помещений.
5. Технико-экономическое обоснование проекта.
6. Данные учитываемые при выборе места строительства завода.
7. Расчет мощности проектированного предприятия.
8. Разработка ТЭО технического переоснащения (реконструкции) действующего предприятия.
9. Обоснование технологической схемы.
10. Особенности проектирования технологических линий и цехов отдельных производств растительной продукции.
11. Расчет оборудования и площадей для хранения и подготовки сырья к производству
12. Расчет оборудования для хранения сырья
13. Расчет оборудования для подготовки сырья к производству
14. Расчет производственных рецептур
15. Описание аппаратурно-технологических схем производства изделий
16. Проектирование цехов по производству хлебобулочных изделий
17. Проектирование цехов по производству мучных изделий
18. Проектирование цехов по производству кондитерских изделий
19. Проектирование цехов по производству макаронных изделий
20. Проектирование цехов по производству замороженной продукции
21. Определение площадей подсобно-производственных помещений
22. Компоновка производственного корпуса
23. Компоновка помещений макаронной фабрики
24. Компоновка комплексно-механизированных поточных линий для производства короткорезанных макаронных изделий
25. Компоновка помещений кондитерской фабрики

Вопросы для подготовки к экзамену:

26. Технико-экономическое обоснование строительства предприятия
27. Технико-экономическое обоснование реконструкции предприятия
28. Характеристика предприятия до реконструкции

29. Пути решения вопросов технического перевооружения и модернизации действующих предприятий
30. Обоснование производственной мощности реконструируемого предприятия
31. Расчет экономической эффективности реконструкции предприятия
32. Выбор и расчет печей
33. Расчет часовой производительности печи
34. Расчет суточной производительности печи
35. Составление графика работы печей и определение производительности предприятия
36. Расчет выхода готовых изделий
37. Расчет необходимого количества сырья
38. Расчет оборудования и площадей для хранения и подготовки сырья к производству
39. Расчет оборудования для хранения сырья
40. Расчет оборудования для подготовки сырья к производству
41. Расчет производственных рецептур
42. Описание аппаратурно-технологических схем производства изделий
43. Управление качеством и безопасностью продукции
44. Ориентировочный расчет площадей производственных и вспомогательных помещений
45. Проектирование цехов по производству сухарных изделий
46. Хранение и подготовка сырья к производству
47. Проектирование цехов по производству бараночных изделий
48. Расчет тестоприготовительного и тесторазделочного оборудования
49. Расчет оборудования и площадей для упаковки и хранение изделий
50. Компоновка помещений и оборудования хлебозаводов
51. Объемно-планировочные решения зданий хлебозаводов
52. Архитектурно-строительные решения промышленных зданий
53. Расчет расхода муки, обогатителей и добавок
54. Расчет производственных рецептур
55. Выбор схем мучного снабжения и их расчет
56. Организация упаковки готовых изделий и расчет потребности в таре
57. Расчет площади и штата упаковочного отделения
58. Расчет оборудования для упаковывания макаронных изделий
59. Складирование упакованных изделий и расчет площади склада готовой продукции
60. Определение площадей подсобно-производственных помещений
61. Компоновка производственного корпуса
62. Компоновка помещений макаронной фабрики
63. Компоновка комплексно-механизированных поточных линий для производства короткорезанных макаронных изделий
64. Компоновка поточно-автоматизированных линий для производства длинных и короткорезанных макарон
65. Расчет и выбор поточно-автоматизированных и комплексно-механизированных линий
66. Расчет складов сырья, тары и готовой продукции
67. Выбор и составление технологической схемы производства изделий различных ассортиментных групп
68. Подбор отдельных линий и оборудования и расчет его потребности
69. Расчет численности работающих
70. Компоновка предприятия, производственных и подсобно-вспомогательных цехов, служб, административно-бытовых помещений
71. Компоновка помещений кондитерской фабрики
72. Компоновка оборудования кондитерской фабрики
73. Компоновка склада готовой продукции
74. Компоновка складов сырья
75. Управление качеством и безопасностью продукции

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Зачет

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл		Сума в баллах
Смысловой модуль №1	**Смысловой модуль №2**	
Т1-3	**Т4-6**	100
50	50	

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

Экзамен

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл		Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сума в баллах
Смысловой модуль №3	**Смысловой модуль №3**			
Т7	Т8	40	60	100
20	20			

Примечание. Т1, Т2, ... Т8 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Курсовая работа

Пояснительная записка, балл	Иллюстративная часть, балл	Защита проекта (работы), балл	Сумма, балл
40	20	40	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:

1. *Типсина, Н.Н.* Дипломное проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий / *Н.Н. Типсина, Г.К. Селезнева*; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2015. – 420 с.

2. Цугленок, Н.В. Дипломное проектирование хлебопекарных кондитерских и макаронных предприятий / Н.В. Цугленок, Н.Н. Тип-сина. – Красноярск: Изд-во КрасГАУ, 2005. – 460 с.

3. Олейникова, А.Я. Проектирование кондитерских предприятий / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов. – СПб.: ГИОРД, 2004. –416 с.

4. Типсина, Н.Н. Практикум по проектированию кондитерских и макаронных фабрик / Н.Н. Типсина, Г.К. Селезнева, Л.Н. Горностаева. – Красноярск: Изд-во КрасГАУ, 2010. – 187 с.

5. Типсина, Н.Н. Практикум по проектированию хлебопекарных предприятий: учеб. пособие / Н.Н. Типсина, Г.К. Селезнева. – Красноярск: Изд-во КрасГАУ, 2010. – 191 с.

Дополнительная:

1. Буянов О.Н. Тепло- и хладоснабжение предприятий пищевой промышленности : учебное пособие / Буянов О.Н.. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. — 282 с.

2. Клим О.В. Приборы и методы контроля качества продукции на предприятиях ТЭК,

нефтехимической и пищевой промышленности : учебное пособие / Клим О.В.. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2012. — 83 с.

3. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР / Л.И. Пучкова. А.С. Гришин, И.И. Шаргородский [и др.]. – М.: Колос, 1993. – 224 с.

Учебно-методические издания:

1. Владимиров С.В. Проектирование предприятий пищевой промышленности: конс. лекций для студ. направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль "Технология мучных и кондитерских изделий", «бакалавриат», очной и заочной форм обучения / С.В. Владимиров; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и орг-ции произв. прод. пит. им. Коршуновой А.Ф. – Донецк: Изд. ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2020. – 156 с.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Unilib UC : автоматизир. библ. информ. система : версия 2.110 // Научная библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк, 2003– . – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей в локальной сети НБ ДОННУЭТ. – Текст : электронный.

2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк: НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.ru. – Текст : электронный.

3. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru/. – Текст : электронный.

4. IPRsmart : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL:http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

5. Лань : электронно.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

6. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агенства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/. – Режим доступа : для пользователей организаций-участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.

7. Русская история : электрон. версия журнала / Мультимедийный молодежный портал «Русская история». – Москва, 2008– . – URL: http://rus-ist.ru. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

8. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л. И. Абалкина : электронная библиотека / Рос. экон. ун-т им. акад. Г.В. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

9. book on lime : электрон. библ. система : дистанц. образование / Изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru. – Текст. Изображение. Устная речь : электронный.

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

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

12. Научная электронная библиотека elibrary.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru. – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

13. 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/. – Текст. Изображение : электронный.

14. Официальный сайт барменской ассоциации России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.barclass.ru/ – Загл. с экрана.

15. Официальный сайт Петербургской ассоциации барменов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.mixrest.ru/ – Загл. с экрана.

16. Официальный сайт Международной ассоциации барменов [Электронный ресурс].– Режим доступа: http://iba-world.com/ – Загл. с экрана.

17. Официальный сервер Event Bar Planet Z [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://mobilebar.com.ua/menu/ molecular_cocktails/about/wfa.php

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).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	**Условия привлечения (по основномуместу работы,на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)**	**Должность, ученая степень, ученое звание**	**Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации**	**Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]**
Милохова Татьяна Анатольевна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог диплом кандидата наук КА № 000282	1. Удостоверение о ПК № 770400523952, 08.12.2021 Технико-технологические решения индустрии питания. 16 часов. ФГБОУВО "Московский государственный университет пищевых производств", Москва 2. Удостоверение о ПК №771802830023, 27.05.2022 Работа в электронной информационно-образовательной среде. 16 часов. ФГБОУВО "Российский

				экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва 3.Удостоверение о ПК №612400026483, 21.09.2022 Преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение. 24 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 4. Удостоверение о ПК №612400039023, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки. Промышленная экология и биотехнологии 36 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 5. Удостоверение о ПК № 800400005439, 18.11.2024г. Современные информационные технологии в образовательной среде. 36 часа. ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, г.Донецк

				6. Сертификат № 0011 образовательный курс «Санитария на пищевом производстве» 20.02.2025г. ООО «Стар качество» г. Москва.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.16. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий)
Трудоемкость дисциплины: 6 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: теоретические основы проектирования предприятий пищевой промышленности; современные методики и отраслевые требования к разработке проектной документации при создании новых или реконструкции существующих предприятий пищевой промышленности на базе законодательных документов, нормативной, специальной, справочной литературы и ресурсов всемирной информационной сети.

уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и задание на проектирование предприятий пищевой промышленности; моделировать сервисно-производственные процессы предприятий пищевой промышленности и обеспечить их аппаратурное оформление; разрабатывать пространственное решение предприятий в соответствии с моделью его работы, нормативных требований, современных презентационных и дизайнерских концепций; проводить экспертизы проектов.

владеть: современными информационными технологиями, информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-8 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем	ИДК-1$_{ПК-8}$ Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2$_{ПК-8}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3$_{ПК-8}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности

Наименование смысловых модулей и тем у дисциплины

Смысловой модуль 1. Основы проектирования предприятий пищевой промышленности

Тема 1. Общие вопросы проектирования предприятий отрасли

Тема 2. Стадии проектирования и состав проекта

Тема 3. Технико-экономическое обоснование проекта

Смысловой модуль 2. Технологическое проектирование предприятий пищевой промышленности

Тема 4. Проектирование хлебопекарных предприятий

Тема 5. Проектирование макаронных предприятий

Тема 6. Проектирование кондитерских предприятий.

Смысловой модуль 3. Архитектурно-строительные решения и компоновка производства
Тема 7. Основные объемно-планировочные параметры
Тема 8. Общие требования к компоновке производственных

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

Разработчик:

Милохова Т.А., к.т.н. _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*

Зав. кафедрой технологии и организации
производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
Антошина К.А., д.э.н., доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*