Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 08:25:41
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.02 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА
(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 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Общая технология переработки зерна» 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: Попова Т. Н., старший преподаватель 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)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ И.В. Кощавка
(подпись)
Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 8
Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись)

© Попова Т.Н., 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 группа19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Дисциплины (модули)
Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.02</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</td></tr>
<tr><td>Модулей -1</td><td rowspan="5">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</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов –

144</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных -3,5
самостоятельной работы студента -2,7</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>32 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>46 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>35 час.</td><td>125 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 78 / 35

для заочной формы – 8 / 125

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели дисциплины:

изучение технологических процессов переработки зерна в крупу и крупяные продукты на зерноперерабатывающих предприятиях различной мощности и форм собственности;

подготовка студентов к производственно-технической деятельности, направленной на повышение эффективности технологических процессов производства крупы.

Задачи дисциплины:

изучение связи технологии с особенностями крупяного зерна и качеством получаемой продукции; изучение основных технологических операций в зависимости от вида вырабатываемой крупы; изучение классификации и возможности использования отходов крупяного производства; изучение основных технологических приемов и тенденций их совершенствования с целью повышения качества готовой продукции и снижения затрат на производство.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.02 Общая технология переработки зерна относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана ОПОП ВО.

Дисциплина методически взаимосвязана с такими дисциплинами циклов, как неорганическая химия, биология, алгебра и геометрия, математический анализ, инженерная графика, которые преподавались ранее. Это содержательно ориентирует на постепенное введение в профессиональные дисциплины, предусмотренные в последующем.

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

4. 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-3 Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1$_{ПК-3}$ Осуществляет технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями ИД-2$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями ИД-3$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями ИД-4$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями ИД-5$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: обоснование технологических процессов с позиции физической и коллоидной химии, микробиологии, физики, теоретических основ технологии; принципы экологической промышленной безопасности; назначение, принципиальные действия и область применения наиболее распространенных технологий производства, а также новейших; основные понятия и законы технологических промышленных процессов; знать аппаратное оборудование линий производства; нормировать и учитывать сырье для производства; осуществлять технохимический контроль.

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

владеть: навыками определения качества продукции пищевой промышленности и общественного питания; владеть способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции технологическими процессами производства продукции пищевой промышленности.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Технология муки

Тема 1. Современное состояние и перспективы развития мукомольной промышленности.

Тема 2. Теоретические основы сушки зерна на хлебоприемных предприятиях

Тема 3. Хранение зерна и продуктов его переработки

Тема 4. Теоретические основы технологии производства муки

Смысловой модуль 2. Технология крупы.

Тема 5. Теоретические основы технологии производства крупы

Смысловой модуль 3. Технология комбикормов.

Тема 6. Теоретические основы технологии производства комбикормов

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
Смысловой модуль I. Технология муки												
Тема 1. Современное состояние и перспективы развития мукомольной промышленности	6	2	4		-		12	0,5	0,5		11	
Тема 2. Теоретические основы сушки зерна на хлебоприемных предприятиях	15	4	6		5		19	0,5	0,5		18	
Тема 3. Хранение зерна и продуктов его переработки	17	6	6		5		19	0,5	0,5		18	
Тема 4. Теоретические основы технологии производства муки	15	4	6		5		19	0,5	0,5		18	
Итого по смысловому модулю 1	**53**	**16**	**22**		**15**		**69**	**2**	**2**		**65**	
Смысловой модуль II. Технология крупы.												
Тема 5. Теоретические основы технологии производства крупы	30	8	12		10		32	1	1		30	
Итого по смысловому модулю 2	**30**	**8**	**12**		**10**		**32**	**1**	**1**		**30**	
Смысловой модуль III. Технология комбикормов.												
Тема 6. Теоретические основы технологии производства комбикормов	30	8	12		10		32	1	1		30	

Итого по смысловому модулю 3	**30**	**8**	**12**		**10**		**32**	**1**	**1**		**30**	
Всего часов	***113***	***32***	***46***		***35***		***133***	***4***	***4***		***125***	
Катт	***1,6***					***1,6***	***0,6***					***0,6***
СРэк	***-***					***-***	***-***					***-***
ИК	***-***					***-***	***-***					***-***
КЭ	***2***					***2***	***2***					***2***
Каттэк	***0,4***					***0,4***	***0,4***					***0,4***
Контроль	***27***					***27***	***8***					***8***
Всего часов	***144***	***32***	***46***		***35***	***31***	***144***	***4***	***4***		***125***	***11***

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

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Тема 1. Современное состояние и перспективы развития мукомольной промышленности	4	0,5
2	Тема 2. Теоретические основы сушки зерна на хлебоприемных предприятиях	6	0,5
3	Тема 3. Хранение зерна и продуктов его переработки	6	0,5
4	Тема 4. Теоретические основы технологии производства муки	6	0,5
5	Тема 5. Теоретические основы технологии производства крупы	12	1
6	Тема 6. Теоретические основы технологии производства комбикормов	12	1
		46	**4**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
	Курсом не предусмотрены		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N	Название темы	Количество часов

п/п		очная	заочная/очно-заочная форма
1	Современное состояние и перспективы развития мукомольной промышленности	-	11
2	Теоретические основы сушки зерна на хлебоприемных предприятиях	5	18
3	Хранение зерна и продуктов его переработки	5	18
4	Теоретические основы технологии производства муки	5	18
5	Теоретические основы технологии производства крупы	10	30
6	Теоретические основы технологии производства комбикормов	10	30
	Вместе:	**35**	**125**

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…6)	4	18
- тестирование (темы 1…6)	4	18
- контрольная работа	1	4
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

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

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование	3	18
- тестирование	3	18
- контрольная работа	1	4
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к экзамену

1 Пищевая ценность муки крупы.
2 Технологическое значение строения зерна.
3 3 Технологические свойства компонентов комбикормов.
4 Понятие о технологическом процессе.
5 Сепарирование зерновой смеси.
6 Обработка поверхности зерна сухим способом.
7 Обработка поверхности зерна мокрым способом.
8 Гидротермическая обработка зерна.
9 Измельчение зерна в вальцевых станках.
10 Сортирование продуктов измельчения зерна по добротности.
11 Сортирование продуктов измельчения зерна по крупности.
12 Измельчение компонентов комбикормов.
13 Подготовка зерна к помолу.
14 Классификация продуктов измельчения.
15 Оценка технологической эффективности процесса сортировки.
16 Оценка технологической эффективности ситовеечного процесса.
17 Методы шелушения зерна.
18 Оценка технологической эффективности процесса шелушения зерна.
19 Сепарирование продуктов шелушения зерна.
20 Методы крупоотделения.
21 Технологическая эффективность крупоотделительных машин.
22 Технологическая эффективность крупоотделения.
23 Технологические схемы шелушения зерна.

24 Шлифование крупы.
25 Полирование крупы.
26 Классификация помолов.
27 Технологический процесс подготовки пшеницы и ржи к простому помолу.
28 Технологический процесс подготовки пшеницы к сортовому помолу.
29 Сложные повторительные помолы с сокращенным процессом обогащения крупок.
30 Контроль отходов мукомольного завода.
31 Организация и ведение размольного процесса.
32 Сложные повторительные помолы с развитым процессом обогащения круп.
33 Организация и ведение шлифованного процесса.
34 Организация и ведение ситовеечного процесса.
35 Формирование сортов муки.
36 Организация и ведение размольного процесса.
37 Технология высокобелковой муки.
38 Обогащение муки витаминами.
39 Технология муки-крупчатки.
40 Ассортимент и показатели качества крупяных продуктов.
41 Производство пшена.
42 Переработка гречихи в крупу.
43 Переработка риса в крупу.
44 Переработка овса в крупу.
45 Переработка ячменя в крупу.
46 Переработка кукурузы в крупу.
47 Переработка гороха в крупу.
48 Производство крупы повышенной питательной ценности.
49 Характеристика комбикормов и сырья для их производства.
50 Подготовительные линии сырья.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 1				**Смысловой модуль №2**	**Смысловой модуль №3**	**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т1	Т1	40	60	100
5	5	5	5	10	10			

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

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Шенцова Е.С., Шевцов А.А., Лыткина Л.И. Технология комбикормов: Учеб. пособие – Воронеж. гос. технол. акад. Воронеж, 2004.

2. Странадко Г.Г., Шевцов А.А., Лыткина Л.И., ДятловВ.А. Теоретические основы технологических процессов зерноперерабатывающих производств: Учеб. пособие – Воронеж. гос. технол. акад. Воронеж, 2005.

3. Шевцов А.А., Остриков А.Н., Лыткина Л.И., Сухарев А.И. Повышение эффективности производства комбикормов, М.: ДеЛи Принт, 2005.

Дополнительная:

1. 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 .

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 3.

3. Гницевич, В. А. Технология отрасли [Текст]: ч.1: учеб.-практ. пособие для студентов 3 курса направления подгот. 6.051701 "Пищевые технологии и инженерия" / В. А. Гницевич, А. Ф. Коршунова, А. В. Сабиров ; М-во образования и науки Украины, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии в рестор. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЕТ, 2013 . ─ 89 [1] с.

4. 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»

5. Журналы: "Хлебопродукты", "Комбикорма", "Хранение и переработка сырья".

Учебно-методическое обеспечение

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.

3. Гницевич, В. А. Технология отрасли [Электронный ресурс] : учеб.-практич. пособ. для студ. III курса направления подготов. 6.051701 «Пищевые технологии и инженерия» / В. А. Гницевич, А. Ф. Коршунова, А. В. Сабиров ; М-во образования и науки Украины, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии в ресторан. хоз-ве. ч. 1 . ─ Донецк : [ДонНУЄТ], 2013. ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс]– Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец.нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК спроцессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] /[ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режимдоступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / О ОО Н ауч. э лектрон. б -ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО«Итеос» ;Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос»,2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.

7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.

8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru**.** – Загл. с экрана.

9. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режимдоступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана

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
Попова Татьяна Николаевна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель	Высшее, ДонГУЭТ им. М.И. Туган-Барановского 2001г специальность «Технология	1. Удостоверение о повышении квалификации № 340000181969 от 14.11.2022г., «Организационные и психолого-

			питания» квалификация: инженер-технолог	педагогические основы инклюзивного высшего образования», 72 час, ФГАОУВО "Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского", Ялта 2. Удостоверение о повышении квалификации №771802830046 от 27.05.2022., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, г. Москва. 3. Удостоверение о повышении квалификации QB № 612400037448 от 29.09.2023г., «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнология», 36 часов, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону» 4. Диплом о профессиональной переподготовке № 110400003078 от 23 марта 2024г «Экономика и управление на предприятии», 506 часов, Ухтинский государственный технический университет, г. Усинск

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.02. ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий)
Трудоемкость дисциплины: 4 з.е.
Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: методы теоретического экспериментального исследования в области заготовок, хранения и переработки зерна в муку, крупу, комбикорма, с использованием современных методов планирования экспериментов и средств вычислительной техники; оптимальные и рациональные технологические режимы работы оборудования отрасли.

уметь: применять методы управления действующими технологическими процессами на элеваторах, мельницах, крупозаводах и комбикормовых заводах, обеспечивающими выпуск готовой продукции, отвечающей требованиям стандартов.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-3 Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1$_{ПК-3}$ Осуществляет технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями ИД-2$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями ИД-3$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями ИД-4$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями ИД-5$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями

Основные смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1. Технология муки

Тема 1. Современное состояние и перспективы развития мукомольной промышленности.

Тема 2. Технологическая оценка зерна.

Тема 3. Теоретические основы технологических процессов мукомольного, крупяного и комбикормового производства.
Тема 4. Технологический процесс подготовки зерна к помолу.
Смысловой модуль 2. Технология крупы.
Тема 5. Технология крупяного производства.
Смысловой модуль 3. Технология комбикормов.
Тема 6. Технология комбикормового производства.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик:

_Попова Т.Н., ст. преподаватель_____ _____
(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)*