Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 14.11.2026 14:29:16
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)
«13» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.04.01 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

(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, 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Современные технологии продуктов из растительного сырья» 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: Османова Ю.В., к.т.н., 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
_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

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

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

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

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

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

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 – 4</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)
Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Б1.В.ДВ.04.01</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 – 2</td><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 144</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="14">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4,3;
самостоятельной работы обучающегося – 3,6</td><td rowspan="14">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>___час.</td><td>___час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>46 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>64,15 час.</td><td>126,85 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания</td></tr>
<tr><td>ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>Зачет</td><td>Зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 78/64,15

для заочной формы обучения – 14/126,85

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: расширение и углубление у студентов знаний современного состояния и перспектив развития основных направлений и методических подходов в технологии производства современных продуктов питания из растительного сырья; освоения студентами теоретических, практических навыков и реализации их при конструировании новых современных продуктов питания из растительного сырья; изучения методологии применения новейших достижений техники и технологии современных продуктов питания в своей научно-исследовательской деятельности; ознакомления с технологиями продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания из растительного сырья; изучения методологии разработки ассортимента продукции питания различного назначения, организации и реализации ее выработки в производственных условиях.

Задачи дисциплины:

- ознакомление с основными направлениями и методическими подходами в технологии производства современных продуктов питания из растительного сырья;
- изучение классификации современных продуктов питания из растительного сырья и оборудования;
- совершенствование существующих современных пищевых продуктов из растительного сырья на основе последних достижений науки и техники;
- обучение умению поиска, разработки путей повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья», относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин: «Технология хлеба и макаронных изделий», «Технология кондитерских изделий», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Современные технологии продуктов из растительного сырья».

Изучается параллельно с «Научные основы разработки новых технологий продуктов из растительного сырья», «Современные методы исследований сырья и продуктов питания», «Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и пищевых производств», «Методология проектирования продуктов с заданными свойствами и составом».

Является основополагающей для изучения дисциплин:

«Высокотехнологичные производства продуктов питания из растительного сырья», Научно-исследовательская работа студента (НИР).

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

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

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	ИДК-1$_{ПК-3}$ Осуществляет технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-2$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-3$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-4$_{К-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями ИДК-5$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями

В результате изучения дисциплины «Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья», обучающийся должен:

знать: основные направления и методические подходы к конструированию современных продуктов питания из растительного сырья; новейшие достижения техники и технологии в области современных продуктов питания из растительного сырья; разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания из растительного сырья; ассортимент продукции питания различного назначения, организацию ее выработки в производственных условиях; классификацию современных продуктов питания из растительного сырья; методологические основы оценки эффективности современных продуктов питания из растительного сырья.

уметь: применять новейшие достижения техники и технологии в области современных продуктов питания из растительного сырья в своей научно-исследовательской деятельности; самостоятельно с применением современных компьютерных технологий анализировать, обобщать, систематизировать и критически оценивать результаты исследований; быть способным к профессиональной адаптации обучения новым технологиям, отвечать за качество выполняемых работ и научную достоверность результатов; генерировать новые идеи, выявлять фундаментальные проблемы и формулировать задачи и определять пути исследования.

владеть: практическими навыками, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания из растительного сырья; разработки ассортимента продукции питания различного назначения, организации ее выработки в производственных условиях; разработки рационов питания различных групп населения, подбора продуктов в соответствии с требованиями; расчета пищевой и биологической ценности блюд и продуктов.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1 Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

Смысловой модуль 1. Актуальные тенденции и современные технологии переработки растительного сырья.

Тема №1. **Актуальные тенденции и современные технологии в хлебопекарной отрасли.** Процессы, происходящие при производстве хлебобулочных изделий. Анализ эффективности традиционных технологических процессов хлебопекарных предприятий. Научное обеспечение эффективности производства хлебобулочных изделий. Технологические аспекты повышения эффективности производства.

Тема №2. Актуальные тенденции и современные технологии в кондитерской отрасли. Процессы, происходящие при производстве кондитерских изделий. Анализ эффективности традиционных технологических процессов кондитерских предприятий. Технологические аспекты повышения эффективности производства.

Тема №3. Актуальные тенденции и современные технологии при производстве макаронных изделий. Процессы, происходящие при производстве макаронных изделий. Анализ эффективности традиционных технологических процессов предприятий макаронного производства. Научное обеспечение эффективности производства макаронных изделий.

Смысловой модуль 2. Бережливое производство пищевых продуктов из растительного сырья.

Тема №4. Принципы сокращения потерь и отходов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья. Комплексное использование растительного сырья. Утилизация отходов переработки растительного сырья. Классификация отходов переработки растительного сырья. Современные технологии переработки отходов с целью получения новых продовольственных, кормовых и технических продуктов.

Тема №5. Принципы и инструменты бережливого производства: 5S — система организации рабочего места, Канбан — система визуального управления задачами и материалами, Total Productive Maintenance — всеобщий уход за оборудованием**,** Single Minute Exchange of Dies — быстрая переналадка оборудования**,** Poka-Yoke — защита от ошибок, Картирование потока создания ценности**.** Этапы внедрения.

Тема 6. Основные направления ресурсосбережения при производстве продукции. Основные направления ресурсосбережения при производстве продукции. Технологические принципы повышения эффективности производства: рациональное использование сырья; интенсификация технологического процесса; наилучшее использование оборудования; увеличение процента выхода готового продукта; сокращение энергоемкости кулинарной обработки.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
Модуль 1 Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья.												
Смысловой модуль 1. Актуальные тенденции и современные технологии переработки растительногосырья.												
Тема 1. Актуальные тенденции и современные технологии в хлебопекарной отрасли.	20	4		6	10		23	1		1	21	
Тема №2. Актуальные тенденции и современные технологии в кондитерской отрасли.	28	8		10	10		24	1		2	21	
Тема №3. Актуальные тенденции и современные технологии при производстве макаронных изделий.	20	4		6	10		23	1		1	21	
Итого по смысловому модулю 1	**68**	**16**		**22**	**30**		**70**	**3**		**4**	**63**	
Смысловой модуль 2. Бережливое производствопищевых продуктов из растительногосырья.												
Тема 4. Принципы сокращения потерь и отходов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья.	22	4		8	10		24	1		2	21	
Тема 5. Принципы и инструменты бережливого производства: 5S — система организации рабочего места, Канбан — система визуального управления задачами и материалами, Total Productive Maintenance — всеобщий уход за оборудованием**,** Single Minute Exchange of Dies — быстрая переналадка оборудования**,** Poka-Yoke — защита от ошибок, Картирование потока создания ценности**.** Этапы внедрения.	24	6		8	10		23	1		1	21	
Тема 6. Основные	28,15	6		8	14,15		23,85	1		1	21,85	

направления ресурсосбережения при производстве продукции.												
Итого по смысловому модулю 2	**74,15**	**16**		**24**	**34,15**		**69,85**	**3**		**4**	**63,85**	
Каттэк	**0,25**					**0,25**						**0,25**
Контроль												**2**
СРэк												
Катт	**1,6**					**1,6**						**0,9**
Всего часов:	**144**	**32**		**46**	**64,15**	**1,85**	**144**	**6**		**8**	**126,85**	**3,15**

Примечания:

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

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

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

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1	Тема 1. Актуальные тенденции и современные технологии в хлебопекарной отрасли.	6	1
2	Тема №2. Актуальные тенденции и современные технологии в кондитерской отрасли.	10	2
3	Тема №3. Актуальные тенденции и современные технологии припроизводстве макаронных изделий.	6	1
4	Тема 4. Принципы сокращения потерь и отходов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья.	8	2
5	Тема 5. Принципы и инструменты бережливого производства: 5S — система организации рабочего места, Канбан — система визуального управления задачами и материалами, Total Productive Maintenance — всеобщий уход за оборудованием**,** Single Minute Exchange of Dies — быстрая переналадка оборудования**,** Poka-Yoke — защита от ошибок, Картирование потока создания ценности**.** Этапы внедрения.	8	1

6	Тема 6. Основные направления ресурсосбережения при производстве продукции.	8	4
	Всего:	**46**	**8**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1	Тема 1. Актуальные тенденции и современные технологии в хлебопекарной отрасли.	10	21
2	Тема №2. Актуальные тенденции и современные технологии в кондитерской отрасли.	10	21
3	Тема №3. Актуальные тенденции и современные технологии припроизводстве макаронных изделий.	10	21
4	Тема 4. Принципы сокращения потерь и отходов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья.	10	21
5	Тема 5. Принципы и инструменты бережливого производства: 5S — система организации рабочего места, Канбан — система визуального управления задачами и материалами, Total Productive Maintenance — всеобщий уход за оборудованием**,** Single Minute Exchange of Dies — быстрая переналадка оборудования**,** Poka-Yoke — защита от ошибок, Картирование потока создания ценности**.** Этапы внедрения.	10	21
6	Тема 6. Основные направления ресурсосбережения при производстве продукции.	14,15	21,85
	Всего:	**64,15**	**126,85**

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;
- 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 и зачёт проводятся 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 и зачёт проводятся 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 по очной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- текущий модульный контроль	60	60
Промежуточная аттестация	*зачет*	*40*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

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

Вопросы к зачету:

1. Современные технологии хлебопекарного производства.
2. Классификация пищевых добавок и улучшителей для хлебобулочных изделий.
3. Инновационные технологии функциональных видов хлебобулочных изделий.
4. Современные технологии производства кондитерской продукции.
5. Классификация пищевых добавок и улучшителей для сахаристых и мучных кондитерских изделий.
6. Инновационные технологии функциональных видов сахаристых и мучных кондитерских изделий.
7. Современные технологии производства макаронных изделий.
8. Классификация пищевых добавок и улучшителей для макаронных изделий
9. Инновационные технологии функциональных видов макаронных изделий.

10. Принципы создания нового вида производств по выпуску функциональных мучных и кондитерских изделий.
11. Пути повышения пищевой и снижения энергетической ценности мучных и кондитерских изделий.
12. Принципы создания нового вида производств по выпуску функциональных мучных и кондитерских изделий.
13. Пути повышения пищевой и снижения энергетической ценности мучных и кондитерских изделий.
14. Пищевые добавки функционального назначения.
15. Современные способы предотвращения черствения мучных изделий.
16. Влияние условий хранения мучных изделий на продление срока годности готовой продукции.
17. Способы экономии основного и дополнительного сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.
18. Методы переработки технологического брака.
19. Виды нормативной и технической документации, применяемой при проведении технохимического контроля хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.
20. Сертификация продукции хлебопекарной отрасли.
21. Инновационные ресурсосберегающие технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения.
22. Процессы, происходящие при производстве хлебобулочных изделий.
23. Анализ эффективности традиционных технологических процессов хлебопекарных предприятий.
24. Научное обеспечение эффективности производства хлебобулочных изделий.
25. Технологические аспекты повышения эффективности производства.
26. Процессы, происходящие при производстве кондитерских изделий.
27. Анализ эффективности традиционных технологических процессов кондитерских предприятий.
28. Технологические аспекты повышения эффективности производства.
29. Процессы, происходящие при производстве макаронных изделий.
30. Анализ эффективности традиционных технологических процессов предприятий макаронного производства.
31. Научное обеспечение эффективности производства макаронных изделий.
32. Комплексное использование растительного сырья.
33. Утилизация отходов переработки растительного сырья.
34. Классификация отходов переработки растительного сырья.
35. Современные технологии переработки отходов с целью получения новых продовольственных, кормовых и технических продуктов.
36. Классификация пищевых продуктов.
37. Принципы создания функциональных продуктов питания.
38. Характеристика и классификация растительного сырья.
39. Крахмалсодержащее, сахаросодержащее, пектинсодержащее, целлюлозосодержащее, белоксодержащее, масличное, эфиро-масличное и танинсодержащее сырье.
40. Обоснование использования нетрадиционных растительных добавок в производстве мучных и кондитерских изделий.
41. Рецептуры и технологические схемы хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с использованием нетрадиционных растительных добавок.
42. Основные направления ресурсосбережения при производстве продукции.
43. Технологические принципы повышения эффективности производства: рациональное использование сырья; интенсификация технологического процесса; наилучшее использование оборудования; увеличение процента выхода готового продукта; сокращение энергоемкости кулинарной обработки.

44. Принципы и инструменты бережливого производства: 5S — система организации рабочего места, Канбан — система визуального управления задачами и материалами, Total Productive Maintenance — всеобщий уход за оборудованием**,** Single Minute Exchange of Dies — быстрая переналадка оборудования**,** Poka-Yoke — защита от ошибок, Картирование потока создания ценности**.** Этапы внедрения.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу							**Максимальная сумма баллов**
VII семестр							
Смысловой модуль №1			**Смысловой модуль №2**			**Тестирование**	
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	40	100
10	10	10	10	10	10		

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

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

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

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

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

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

5. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств [Текст]: учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-7782-4121-3. — Текст : электронный //

Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — iprbookshop.ru/99227.html**.**

6. Мелькина, Г.М. Введение в технологии продуктов питания [Текст]: учебное пособие / Г.М. Мелькина, О.М. Аношина О.М., Л.А. Сапронова — Moscow : КолосС, 2013 .— Введение в технологии продуктов питания [Электронный ресурс]: практикум / Г.М. Мелькина, О.М. Аношина, Л.А. Сапронова - М. : КолосС, 2013. http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953205887.ht ml%0A**.**

7. Степычева Н.В. Разработка функциональных продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. Ч.2. Практические аспекты создания продуктов функционального питания / Н.В. Степычева ; ИГХТУ .— Иваново : ИГХТУ, 2013.— 123 с. ЭБС «Лань». https://e.lanbook.com/book/64 139#book_name.

8. Мингалеева, З. Ш. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий [Текст]: учебное пособие / Борисова, С. В.; Старовойтова, О. В.; Решетник, О. А.- Казань: 2008. - 132 с.

9. Степычева Н.В. Научные основы производства продуктов питания. - Иваново: ИГХТУ, 2013 - 80 с. ЭБС «Лань». http://e.lanbook.com/**.**

Дополнительная:

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

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. 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».

Учебно-методические издания:

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

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

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

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. http://catalog.donnuet.education/Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган- Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 2014-].
2. http://cyberleninka.ru/Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [О.В. Прибыткова]. – Электрон. текстовые дан. – [ГОУ ВПО КубГТУ - Известия ВУЗов. Пищевая технология 2012].
3. https://elibrary.ru./Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва]: ООО Науч. электрон. б-ка., 2000.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

			04.04.2018г. №415	Филиал ФГБОУВО "Ухтинский государственный технический университет", Усинск ПК в ведущих российских и зарубежных вузах 22ч. «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельностной основе. Модуль: интернет-технологии в организации проектно-исследовательской деятельности студентов " Удостоверение о ПК 110400003926, 04.03.2019 (вне плана)"
				ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов» Приказ №783 от 14.10.2022г. Профессиональная программа «Разработка новой быстрозамороженной продукции
				ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Получено удостоверение о ПК №771802830037, от 27.05.2022г. (вне плана) Профессиональная программа «Работа в электронной информационно-образовательной среде»

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.01 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

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: основные направления и методические подходы к конструированию современных продуктов питания из растительного сырья; новейшие достижения техники и технологии в области современных продуктов питания из растительного сырья; разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания из растительного сырья; ассортимент продукции питания различного назначения, организацию ее выработки в производственных условиях; классификацию современных продуктов питания из растительного сырья; методологические основы оценки эффективности современных продуктов питания из растительного сырья.

уметь: применять новейшие достижения техники и технологии в области современных продуктов питания из растительного сырья в своей научно-исследовательской деятельности; самостоятельно с применением современных компьютерных технологий анализировать, обобщать, систематизировать и критически оценивать результаты исследований; быть способным к профессиональной адаптации обучения новым технологиям, отвечать за качество выполняемых работ и научную достоверность результатов; генерировать новые идеи, выявлять фундаментальные проблемы и формулировать задачи и определять пути исследования.

владеть: практическими навыками, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания из растительного сырья; разработки ассортимента продукции питания различного назначения, организации ее выработки в производственных условиях; разработки рационов питания различных групп населения, подбора продуктов в соответствии с требованиями; расчета пищевой и биологической ценности блюд и продуктов.

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	ИДК-1$_{ПК-3}$ Осуществляет технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-2$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-3$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-4$_{К-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями ИДК-5$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций

	производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями

Наименование смысловых модулей и тем дисциплины:

Модуль 1 Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

Смысловой модуль 1. Актуальные тенденции и современные технологии переработки растительногосырья.

Тема №1. **Актуальные тенденции и современные технологии в хлебопекарной отрасли.** Процессы, происходящие при производстве хлебобулочных изделий. Анализ эффективности традиционных технологических процессов хлебопекарных предприятий. Научное обеспечение эффективности производства хлебобулочных изделий. Технологические аспекты повышения эффективности производства.

Тема №2. Актуальные тенденции и современные технологии в кондитерской отрасли. Процессы, происходящие при производстве кондитерских изделий. Анализ эффективности традиционных технологических процессов кондитерских предприятий. Технологические аспекты повышения эффективности производства.

Тема №3. Актуальные тенденции и современные технологии при производстве макаронных изделий. Процессы, происходящие при производстве макаронных изделий. Анализ эффективности традиционных технологических процессов предприятий макаронного производства. Научное обеспечение эффективности производства макаронных изделий.

Смысловой модуль 2. Бережливое производство пищевых продуктов из растительного сырья.

Тема №4. Принципы сокращения потерь и отходов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья. Комплексное использование растительного сырья. Утилизация отходов переработки растительного сырья. Классификация отходов переработки растительного сырья. Современные технологии переработки отходов с целью получения новых продовольственных, кормовых и технических продуктов.

Тема №5. Принципы и инструменты бережливого производства: 5S — система организации рабочего места, Канбан — система визуального управления задачами и материалами, Total Productive Maintenance — всеобщий уход за оборудованием**,** Single Minute Exchange of Dies — быстрая переналадка оборудования**,** Poka-Yoke — защита от ошибок, Картирование потока создания ценности**.** Этапы внедрения.

Тема 6. Основные направления ресурсосбережения при производстве продукции. Основные направления ресурсосбережения при производстве продукции. Технологические принципы повышения эффективности производства: рациональное использование сырья; интенсификация технологического процесса; наилучшее использование оборудования; увеличение процента выхода готового продукта; сокращение энергоемкости кулинарной обработки.

Форма промежуточной аттестации: зачет
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Османова Ю.В., канд. техн. наук, доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)

Зав. кафедрой технологии и организации
производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
Антошина К.А., д-р.экон.наук., доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)