Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 23.11.2026 22:58:00
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

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

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе _____ Л. В. Крылова
(подпись)
«12» 02 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1. В.04 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Укрупненная группа направлений подготовки *15.00.00 Машиностроение*
(код, наименование)

Программа высшего профессионального образования программа бакалавриата

Направление подготовки *15.03.02 Технологические машины и оборудование*
(код, наименование)

Профиль *Оборудование перерабатывающих и пищевых производств*
(наименование)

Институт *пищевых производств*

Курс, форма обучения *3 курс очная; 3 курс заочная формы обучения*

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Сканировано с CamScanner

Рабочая программа учебной дисциплины «Общая технология пищевых производств» для обучающихся по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование, профиль: Оборудование перерабатывающих и пищевых производств, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО « ДОННУЭТ»:
- в 2024 г. - для очной формы обучения;
-в 2024 г. – для заочной формы обучения

Разработчик: Попова Татьяна Николаевна, *старший преподаватель*

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.
Протокол от 26 февраля 2024 года № 14
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

_____ К.А. Антошина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:
Директора института пищевых производств

_____ *Д.К. Кулешов*
(подпись) (инициалы, фамилия)
«26» 02 2024 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «28» февраля 2024 года № 7
Председатель_____ Л.В. Крылова
(подпись)

© Попова Т.Н., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

Сканировано с CamScanner

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ 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 учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 2/2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 15.00.00 Машиностроение</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.04.</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>15.03.02 Технологические машины и оборудование</u></td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="8">Профиль:
<u>«Оборудование перерабатывающих и пищевых производств»</u>
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>3-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество

часов – 72/72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>6-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>18 час.</td><td>8-час.</td></tr>
<tr><td rowspan="9">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 2;
самостоятельной работы обучающегося – 3</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>8-час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>36,85 час.</td><td>52,55 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>3ТМК</td><td>Контр.работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>зачет</td><td>зачет</td></tr>
</table>

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 3ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 34 / 36,85

для заочной формы обучения – 16 / 52,55

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель:

- Развитие у студентов навыков самостоятельно моделировать и руководить технологическим процессом производства пищевых продуктов в современных промышленных условиях.

Задачи:

- усвоение научно-практических знаний о современных технологических аспектах приготовления хлебобулочных, макаронных, колбасных, продуктов эмульсионного типа;
- изучение общих стадий подготовки сырья и технологий приготовления современных видов кондитерской продукции;
- развитие навыков самостоятельного анализа технологических процессов производства продуктов питания, их соответствия требованиям с целью получения продукции высокого качества.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина *Б1.В.04 «Общая технология пищевых производств»* относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки *15.03.02 Технологические машины и оборудование*.

Обеспечивающие дисциплины: «Химия», «Процессы и аппараты пищевых производств».

Обеспечиваемые дисциплины: «Технологическое оборудование пищевых производств», «Холодильное технологическое оборудование пищевых производств».

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-3 Способен участвовать в работе над инновационными проектами, с использованием базовых методов исследовательской деятельности	ИДК-1$_{ПК-3}$ Способен осуществлять выполнение экспериментов по заданным методикам и оформление результатов исследований и разработок ИДК-2$_{ПК-3}$ Использует базовые методы исследовательской деятельности

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

- физические и химические свойства и практическое значение веществ, используемых в пищевой промышленности;

– основные закономерности протекания процессов пищевой промышленности;

уметь:

- применять на практике знания, полученные в курсах химии;
- методиками современных химических и физико-химических методов

определения физико-химических свойств металлов, неметаллов, различных сплавов, определения скорости прохождения различных химических реакций, лежащих в основе технологических процессов, расчета тепловых эффектов процессов;

владеть:

- современными методами физических исследований;
- современной научной и технической аппаратурой;
- способностью к систематическому изучению научно-технической информации.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Научные основы производства на основе зерновых**.**

Тема 1. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.

Тема 2. Технология хлебобулочных изделий.

Тема 3. Технология производства макаронных изделий.

Смысловой модуль 2. Научные основы переработки мясного и жиросодержащего сырья.

Тема 4. Технология колбасной продукции.

Тема 5. Технология производства растительных жиров и продуктов на их основе.

Тема 6. Технология пива и безалкогольных напитков.

Смысловой модуль 3. Научные основы производства кондитерских изделий.

Тема 7. Технология производства сахарных кондитерских изделий.

Тема 8. Технология производства мучных кондитерских изделий.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СР[5]		л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Научные основы производства на основе зерновых												
Тема 1. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.	8	2		2	-	4	8	1		1	-	6

Тема 2. Технология хлебобулочных изделий.	8	2		2	-	4	8	1		1	-	6
Тема 3. Технология производства макаронных изделий.	8	2		2	-	4	8	1		1	-	6
Итого по смысловому модулю 1	**24**	**6**		**6**	**-**	**12**	**24**	**3**		**3**	**-**	**18**
Смысловой модуль 2. Научные основы переработки мясного и жиросодержащего сырья												
Тема 4. Технология колбасной продукции.	8	2		2	-	4	8	1		1	-	6
Тема 5. Технология производства растительных жиров и продуктов на их основе.	8	2		2	-	4	8,55	1		1	-	6,55
Тема 6. Технология пива и безалкогольных напитков.	10,85	4		2	-	4,85	8	1		1	-	6
Итого по смысловому модулю 3	**26,85**	**8**		**6**		**12,85**	**24,55**	**3**		**3**		**18,55**
Смысловой модуль 3. Научные основы производства кондитерских изделий												
Тема 7. Технология производства сахарных кондитерских изделий.	10	2		2		6	10	1		1		8
Тема 8. Технология производства мучных кондитерских изделий.	10	2		2		6	10	1		1		8
Итого по смысловому модулю 3	**20**	**4**		**4**		**12**	**20**	**2**		**2**		**16**
Итого за модули	**70,85**	**18**		**16**		**36,85**	**68,55**	**8**		**8**		**52,55**
Катт	**0,9**						**1,2**					
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк	**0,25**						**0,25**					
Контрольная							**2**					
Всего часов	**72**	**18**		**16**		**36,85**	**72**	**8**		**8**		**52,55**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные занятия;
5. СР – самостоятельная работа;

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

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

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.	2	1
2	Тема 2. Технология хлебобулочных изделий.	2	1
3	Тема 3. Технология производства макаронных изделий.	2	1
4	Тема 4. Технология колбасной продукции.	2	1
5	Тема 5. Технология производства растительных жиров и продуктов на их основе.	2	1
6	Тема 6. Технология пива и безалкогольных напитков.	2	1
7	Тема 7. Технология производства сахарных кондитерских изделий.	2	1
8	Тема 8. Технология производства мучных кондитерских изделий.	2	1
	Всего:	**16**	**8**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.	4	6
2	Тема 2. Технология хлебобулочных изделий.	4	6
3	Тема 3. Технология производства макаронных изделий.	4	6
4	Тема 4. Технология колбасной продукции.	4	6
5	Тема 5. Технология производства растительных жиров и продуктов на их основе.	4	6,55
6	Тема 6. Технология пива и безалкогольных напитков.	4,85	6
7	Тема 7. Технология производства сахарных кондитерских изделий.	6	8
8	Тема 8. Технология производства мучных кондитерских изделий.	6	8
	Всего	36,85	52,55

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, оформленные в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;

2) для глухих и слабослышащих:

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

1) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- зачёт проводится в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере…

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

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

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

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

1) для слепых и слабовидящих:
   - в печатной форме увеличенным шрифтом;
   - в форме электронного документа.
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. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ (выдают для студентов, находящихся на индивидуальном графике, а также студентов, желающих повысить балл)

К индивидуальным заданиям отнесено выполнение рефератов и эссе по темам курса, работа с дополнительной литературой и первоисточниками, написание статей и тезисов и др.

Индивидуальные задания отображают содержание дисциплины и соответствуют ее структуре (содержательным модулям и входящим в них темам, их логической последовательности).

Индивидуальные задания предполагают знание принципов, содержания, понятийного аппарата – глоссария дисциплины и, вместе с тем, использование эвристического потенциала мышления.

Индивидуальные задания имеют комплексный характер и включают в себя:

- теоретические вопросы,
- определения – дефиниции базовых понятий с выделением их значения.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ И ЭССЕ

1. Разработка инновационных технологий мясных балыковых продуктов.
2. Разработка технологии мясных соленых продуктов.
3. Разработка инновационной технологии сливочного масла для повышения С-витаминной активности.
4. Разработка технологии рыбных деликатесных продуктов.
5. Разработка инновационной технологии зерновых продуктов с повышенной А-витаминной активностью.
6. Разработка технологии консервированной продукции из гидробионтов.
7. Разработка технологии кисломолочных напитков.
8. Разработка технологии спирта из нетрадиционного сырья.
9. Разработка инновационной технологии пива с использованием фруктового сырья.
10. Разработка инновационной технологии кваса из дикорастущего сырья.
11. Разработка технологии вина из фруктового сырья.
12. Разработка инновационных технологий сахарных кондитерских изделий.
13. Разработка инновационных технологий мучных кондитерских изделий.
14. Разработка инновационных технологий паштетных изделий.

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

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (устный опрос) (темы 1-8)	5	40
- реферат, доклад, эссе (темы 1-8)	5	40
- разноуровневые задачи и задания (темы 3-6)	5	20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

*в соответствии с утверждёнными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-8)	5	40
- реферат, доклад, эссе (темы 1-8)	5	40
- разноуровневые задачи и задания (темы 3-6)	5	20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

13. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К СДАЧЕ ТЕКУЩЕГО МОДУЛЬНОГО КОНТРОЛЯ

1. Характеристика зерномучных продуктов
2. Пищевая ценность зерновых культур.
3. Классификация и ассортимент круп.
4. Изменения физико-химических свойств круп при тепловой обработке.
5. Потребительские свойства муки.
6. Классификация и ассортимент муки.
7. Технология производства муки.
8. В чем заключается сущность помола зерна.
9. Чем отличается химический состав муки от состава соответствующего зерна?
10. Из каких анатомических частей состоит зерновка злаковых культур?
11. Чем отличается зерно ржи от зерна пшеницы?
12. В чем особенности твердой и мягкой пшеницы?
13. Какими свойствами характеризуется зерновая масса?
14. В чем заключается подготовка зерна к помолу?
15. Как определяются органолептические показатели муки.
16. Что такое клейковина, какое значение имеет количество и качество клейковины в муке?
17. Изменения физико-химических свойств муки при тепловой обработке.
18. Как получают муку сложным повторительным помолом?
19. Какими физико-химическими показателями характеризуется качество муки?
20. В чем отличия макаронной муки от хлебопекарной?
21. Значение хлеба в пищевом рационе человека.
22. Ассортимент хлеба и булочных изделий.
23. Сущность процессов созревания муки?
24. Этапы подготовки муки к производству хлебобулочных изделий?
25. Какие процессы протекают при брожении теста и как они влияют на качество хлеба?
26. Технология приготовления теста из пшеничной муки.
27. Технология приготовления теста из ржаной муки. Виды заквасок, способы их приготовления, технологические параметры.
28. Из каких этапов состоит разделка ржаного и пшеничного теста?
29. Выпекание хлеба, режим и их влияние на процессы, протекающие при выпекании хлеба.
30. Процесс очерствения, упаковка хлеба. Охлаждение, хранение. Процесс очерствения, оценка качества хлеба.

31. Процессы, которые протекают при выпечке хлеба? Что такое упек и усушка хлеба? Каковы пути снижения этих потерь?
32. Что понимают под выходом хлеба и каковы способы его увеличения?
33. Болезни хлебобулочных изделий? Методы предотвращения картофельной болезни и плесневения хлеба?
34. Какие существуют типы замеса макаронного теста (по температуре и влажности) и когда применяется тот или иной тип замеса?
35. Какие изменения происходят в макаронном тесте при его прессовании через матрицу?
36. В чем состоит разделка макаронного теста и как она осуществляется при производстве длинных и короткорезаных макаронных изделий?
37. В чем особенности высушивания макаронного теста?
38. Что такое трехстадийный режим высушивания? Сущность процесса.
39. Для чего устанавливают стабилизаторы и какие процессы в них протекают?
40. Классификация макаронных изделий.
41. Требования к упаковке, транспортированию, хранению.
42. Технохимичный контроль за макаронными изделиями.
43. Классификация жиров. Пищевые жиры и масло как сырье при производстве продовольственных товаров. Свойства и оценка качества жиров.
44. Технология растительных жиров. Сырье для получения растительных жиров. Способы сочетания жиров из масляных культур.
45. Принципиальная схема производства. Основные технологические стадии.
46. Рафинирование. Гидрогенизация жиров. Переэтерификация масел.
47. Технология животных жиров. Классификация животных жиров, свойства, оценка качества. Способы сочетания животных жиров.
48. Технология маргарина. Состав, свойства, виды маргариновой продукции. Сырье для производства маргарина.
49. Технология производства соусов эмульсионного типа на основе растительных жиров. Ассортимент.
50. Принципиальная схема приготовления майонеза. Подготовка сырья. Структурные, реологические свойства данной продукции.
51. Требования к качеству. Физико-химический контроль эмульсионных соусов.
52. Ассортимент и классификация колбасных изделий.
53. Основное и вспомогательное сырье для производства колбасных изделий.
54. Технология производства колбас:
    подготовка мясного сырья;
    подготовка белковых компонентов, пряностей и др.;
    подготовка оболочек.
55. Технология производства колбас:
    посол и измельчение сырья;
    приготовление фарша;
    наполнение оболочек фаршем.
56. Технология производства колбас:
    осадка;
    термическая обработка;
    охлаждение и сушка.
57. Контроль производства колбасных изделий.
58. Классификация кондитерских изделий в зависимости от вида сырья, которое перерабатывается.

59. Технология приготовления халвы.
60. Технология приготовления шоколада.
61. Технология приготовления ириса.
62. Технология приготовления мармелада.
63. Карамель. Виды карамели. Сырье. Принципиальная технологическая схема производства. Основные стадии: приготовление карамельного сиропа, уваривание карамельной массы, подготовка к формированию, формирование карамели. Виды начинок. Технологические режимы на каждой стадии, их влияние на качество изделий.
64. Конфеты. Виды конфетных масс. Сырье приготовления сахарного сиропа, уваривание и кристаллизация помадной массы. Технологические параметры, которые обеспечивают получение помадной массы высокого качества.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								**Сумма, балл**
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3		
Т1	Т2	Т3	Т 4	Т5	Т6	Т7	Т8	
10	10	15	15	10	10	15	15	100

Примечание: Т1, Т2, …, Т8 – номера тем смысловых модулей.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальным критериям
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации

0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Хрундин, Д. В. Общая технология пищевых производств : учебное пособие / Д. В. Хрундин. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 120 с. — ISBN 978-5-7882-2025-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — Режим доступа URL: http://www.iprbookshop.ru/79338.html

2. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-7782-4121-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].— Режим доступа URL: http://www.iprbookshop.ru/99227.html

3. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс]: дистанционный курс / Ю.В. Османова — Электрон. текстовые данные. — Донецк: ГО ВПО «ДОННУЭТ», 2015. — Режим доступа: https://distant.donnuet.education/course/view.php?id=331 (ежегодное обновление).

Дополнительная*:*

1. Степовой, А. В. Технология безалкогольных и алкогольных напитков. Курсовое и дипломное проектирование: учебно-методическое пособие / А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов, А. В. Христюк. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 106 с. — ISBN 978-5-4497-0581-5. - DOI: https://doi.org/10.23682/96559 - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — Режим доступа URL: http://www.iprbookshop.ru/96559.html

2. Инновационные технологии промышленного производства йодированных продуктов питания: монография. / Е.Е. Пономарев, Н.В. Байматов, Л.А. Даутова, В.Н. Козлов, Е.В. Кузнецова, Р.Р. Максютов – Уфа: АЭТЕРНА, 2020. - 129 с. - ISBN 978-5-00109-937-6 - - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система eLIBRARY: [сайт]. — URL: https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44265281

3. Токарева, Н. И. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : практикум / Н. И. Токарева . ─ Санкт-Петербург : СПбГЭУ, 2019 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

4. Белкина, Р. И. Технология производства солода, пива и спирта [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова, М. В. Губанов ; М-во сел. хоз-ва РФ, Федер. гос. бютжет. образоват. учреждение высш. образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья» . ─ Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2018 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

5. Иванова, М. А. Технология и технохимический контроль винодельческого производства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М. А. Иванова ; М-во образования и науки РФ, Федер. гос. бюджетное образоват. учреждение высш. образования «Санкт-

Петербург. гос. эконом. ун-т», Ин-т пищ. пром-сти . ─ Спб. : СПбГЭУ, 2018 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ . ─ 978-5-7310-4370-0.

6. Технология производства мясо-молочных консервов [Электронный ресурс] : учеб. пособие для подгот. бакалавров по направлению 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / М. Г. Сысоева [и др.] ; М-во сел. хоз-ва РФ, ФГБОУ ВО «Воронеж. гос. аграр. ун-т им. имп. Петра I» . ─ Воронеж : Воронеж. ГАУ, 2017 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ .

7. Серова, О. П. Дидактические материалы к практическим занятиям по дисциплинам: «Общая технология молочной отрасли», «Технология молока и молочных продуктов» : учеб. пособие / О. П. Серова, А. А. Короткова; ВолгГТУ. – Волгоград, 2015. – 64 с. - ISBN 978–5–9948–1773–5 - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система eLIBRARY: [сайт]. — URL: https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44265281

8. Васюкова, А.Т. Общая технология пищевых производств . ─ Донецк, 2002 . ─ 479 с

Электронные ресурсы:

1. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс]: дистанционный курс / Ю.В. Османова — Электрон. текстовые данные. — Донецк: ГО ВПО «ДОННУЭТ», 2015. — Режим доступа: https://distant.donnuet.education/course/view.php?id=331 (ежегодное обновление).

2. Боровков, С. А. Общая технология пищевых производств и технологии отрасли [Электронный ресурс] : курс лекц. для студ. 5,6 курса очной и заочной форм обучения направления подготовки 19.04.04. – Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технологии в ресторанном хозяйстве» / С. А. Боровков ; ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хозяйстве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "ДонНУЭТ".

16. 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 с процессором ; 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]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.
3. 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- .– 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. Bookonlime : 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. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] :Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон.текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : https://bz-plus.ru. – Загл. с экрана.
10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон.дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Помещения для проведения всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения. Для проведения лекционных занятий используется демонстрационное оборудование.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
1	2
1. Учебная аудитория №3303 (18 посадочных места) для проведения лекций: учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора, шкаф сушильный стерилизационный, аппарат для встряхивания. 2. Учебные аудитории для проведения лабораторных работ: №3303 (18 посадочных места): учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора, шкаф сушильный стерилизационный, аппарат для встряхивания; №3306 (14 посадочных места): учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора, шкаф сушильный стерилизационный, аппарат для встряхивания, центрифуга, измерительные приборы (рефрактометр, весы технические аптечные, микроскоп, ионометр); №3111 (14 посадочных места): учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора, - пищевое оборудование (мясорубка, блинница, гриль, фритюрница, слайсер, холодильник, холодильная камера, миксер, овощерезка,	1. Донецкая Народная Республика, г. Донецк, пр. Театральный, дом 28 2. Донецкая Народная Республика, г. Донецк, пр. Театральный, дом 28

конвектомат, водонагреватель, кипятильник, микроволновка). 3. Учебная аудитория №3303 (18 посадочных мест) для проведения консультаций и зачёта: учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора, шкаф сушильный стерилизационный, аппарат для встряхивания. 4. Читальные залы библиотеки №7301 для проведения самостоятельной работы: мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе, операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2003 г.)	3. Донецкая Народная Республика, г. Донецк, пр. Театральный, дом 28 4. Донецкая Народная Республика, г. Донецк, пр. Театральный, дом 28

18 . КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ 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*
Попова Татьяна Николаевна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель	ДонГУЭТ им. М.И. Туган-Барановского 2001г специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог	1.Удостоверение о повышении квалификации № 771802830046 от 27.05.2022г., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400027046 от 24.09.2022 г., «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской

				государственный технический университет ", Ростов-на-Дону. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000181969 от 14.11.2022г., «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования», 72 час, ФГАОУВО "Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского", Ялта 4. 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. 5. 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»