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
"26" 02 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.04.02 КОНСТРУИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

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

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов *(при наличии)*

Донецк
2025

Рабочая программа дисциплины «Конструирование продуктов питания животного происхождения»,
для обучающихся по направлению подготовки *19.03.03 Продукты питания животного происхождения,*
профилю *Технология мяса и мясных продуктов*
разработана в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:
- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Османова Ю.В., канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от "03" 02 2025 года № 19

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

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

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ Кощавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)
Дата «03» 02 2025 года

ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

ОДОБРЕНО
Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «26» 02 2025 года № 7
Председатель _____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

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

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 форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль Технология мяса и мясных продуктов
(код, название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 2</td><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>7-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4;
самостоятельной работы обучающегося – 1,5</td><td rowspan="11">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>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>28,15 час.</td><td>92,85 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 с оценкой, экзамен)</td></tr>
<tr><td>Зачет с оценкой</td><td>Зачет с оценкой</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 78/28,15

для заочной формы обучения – 12/92,85

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование у студентов знаний о химическом составе пищевых систем (сырье, полуфабрикаты, готовые пищевые продукты), его изменениях в ходе технологического процесса под влиянием различных факторов, изучение взаимосвязи структуры и свойств пищевых веществ и пищевую ценность продуктов питания, вредных и посторонних примесей, встречающихся в сырье и готовых продуктах. Ознакомление с химическими основами конструирования пищевых продуктов функционального назначения.

Задачи: приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков работы в лабораторных условиях, позволяющих определять, химический состав и пищевую ценность сырья и пищевой продукции функционального назначения, функциональное питание и основные компоненты функционального питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 «Конструирование продуктов питания животного происхождения» относится к профессиональному циклу вариативной части ООП ВПО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Дисциплина формирует базовые профессиональные знания, необходимые для понимания химического состава пищевых продуктов и влияние на него различных воздействий при технологическом процессе их производства.

Требования к входным знаниям, умениям, и компетенциям студентов:

Для освоения дисциплины «Конструирование продуктов питания животного происхождения» студент должен иметь глубокие ***знания*** по дисциплинам: Современные методы исследований сырья и продуктов питания, Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания, Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии и других дисциплин.

Эффективное изучение данной дисциплины возможно при наличии **умений** и навыков: работы в условиях пищевой лаборатории, использования современных методов исследования сырья и продуктов питания.

Дисциплина «Конструирование продуктов питания животного происхождения» является предшествующей и обеспечивающей реализацию практики и подготовку научно-исследовательской работы на ОУ «бакалавр».

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-3}$ Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2$_{ПК-3}$ Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3$_{ПК-3}$ Организует выполнение технологических

	операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

В результате изучения учебной дисциплины «Конструирование продуктов питания животного происхождения» **студент должен:**

знать: научные принципы проектирования рецептурного состава продуктов питания; процессы построения математических моделей рецептур продуктов питания из животного происхождения; методы проектирования рецептур многокомпонентных пищевых продуктов.

уметь: применять на практике научные принципы конструирования продуктов питания животного происхождения; составлять математические модели рецептурных задач; использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.

владеть: практическими навыками, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области конструирования продуктов питания животного происхождения, разработки ассортимента продукции, организации ее выработки в производственных условиях; подбора продуктов в соответствии с требованиями; расчета пищевой и биологической ценности блюд и продуктов.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1 Основные принципы конструирования пищевых продуктов животного происхождения.

Смысловой модуль 1. Научные принципы сбалансованности продуктов питания животного происхождения.

Тема №1. Оценка сбалансованности продуктов питания животного происхождения.

Тема №2. Классические и инновационные источники эсенциальных компонентов в пищевых продуктах животного происхождения.

Смысловой модуль 2. Пищевая комбинаторика в разработках новых видов и форм пищевых продуктов животного происхождения

Тема №3. Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов животного происхождения.

Тема №4. Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания животного происхождения.

Модуль 2 Разработка и моделирование конструирования пищевых продуктов животного происхождения.

Смысловой модуль 3. Моделирование продуктов животного происхождения заданного состава и структуры, комплексная оценка их качества.

Тема №1. Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания животного происхождения.

Тема №2. Моделирование биологической ценности пищевых продуктов.

Тема №3. Конструирование пищевых продуктов животного происхождения с заданными функциональными свойствами.

Тема №4. Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептур продуктов питания животного происхождения.

Тема №5. Моделирование рецептур продуктов питания животного происхождения и их комплексная оценка качества.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ 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]	инд[4]	с.р.с[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	с.р.с[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1 Основные принципы конструирования пищевых продуктов животного происхождения.												
Смысловой модуль 1. Научные принципы сбалансованности продуктов питания животного происхождения.												
Тема 1. Оценка сбалансованности продуктов питания животного происхождения.	11	4		4		3	11			1		10
Тема 2. Классические и инновационные источники эсенциальных компонентов в пищевых продуктах животного происхождения.	11	4		4		3	11			1		10
Итого по смысловому модулю 1	**22**	**8**		**8**		**6**	**22**			**2**		**20**
Смысловой модуль 2. Пищевая комбинаторика в разработках новых видов и форм пищевых продуктов животного происхождения.												
Тема 3. Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов животного происхождения.	11	4		4		3	11	1				10
Тема 4. Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания животного происхождения.	11	4		4		3	11	1				10
Итого по смысловому модулю 2	**22**	**8**		**8**		**6**	**22**	**2**				**20**
Модуль 2 Разработка и моделирование конструирования пищевых продуктов животного происхождения.												
Смысловой модуль 3. Моделирование продуктов животного происхождения заданного состава и структуры, комплексная оценка их качества.												
Тема 5. Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания животного происхождения.	11	4		4		3	12	1		1		10
Тема 6. Моделирование биологической ценности пищевых продуктов животного происхождения.	11	4		4		3	12	1		1		10
Тема 7. Конструирование пищевых продуктов животного происхождения с заданными функциональными свойствами.	11	4		4		3	12	1		1		10
Тема 8. Методология компьютерного моделирования и	14	2		9		3	11	1				10

оптимизации при разработке новых рецептур продуктов питания животного происхождения.												
Тема 9. Моделирование рецептур продуктов питания животного происхождения и их комплексная оценка качества.	15,15	2		9		4,15		13,85		1		12,85
Итого по смысловому модулю 1	**62,15**	**16**		**30**		**16,15**	**60,85**	**4**		**4**		**52,85**
Каттэк	**0,25**				**0,25**		**0,25**				**0,25**	
Контроль							**2**				**2**	
КЭ												
СРэк												
Катт	**1,6**				**1,6**		**0,9**				**0,9**	
Всего часов:	**108**	**32**		**46**	**1,85**	**28,15**	**108**	**6**		**6**	**3,15**	**92,85**

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

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	Оценка сбалансованности продуктов питания животного происхождения.	4	1
2	Классические и инновационные источники эсенциальных компонентов в пищевых продуктах животного происхождения.	4	1
3	Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов животного происхождения.	4	-
4	Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания животного происхождения.	4	-
5	Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания животного происхождения.	4	1
6	Моделирование биологической ценности пищевых продуктов животного происхождения.	4	1
7	Конструирование пищевых продуктов животного происхождения с заданными функциональными свойствами.	4	-
8	Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептур продуктов питания животного	9	1

	происхождения.		
9	Моделирование рецептур продуктов животного происхождения и их комплексная оценка качества.	9	1
	Всего:	**46**	**6**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1	Оценка сбалансованности продуктов питания животного происхождения.	3	10
2	Классические и инновационные источники эсенциальных компонентов в пищевых продуктах животного происхождения.	3	10
3	Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов животного происхождения.	3	10
4	Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания животного происхождения.	3	10
5	Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания животного происхождения.	3	10
6	Моделирование биологической ценности пищевых продуктов животного происхождения.	3	10
7	Конструирование пищевых продуктов животного происхождения с заданными функциональными свойствами.	3	10
8	Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептур продуктов питания животного происхождения.	3	10
9	Моделирование рецептур продуктов питания животного происхождения и их комплексная оценка качества.	4,15	12,85
	Всего:	**28,15**	**92,85**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Данный раздел рабочей программы может быть представлен в одном из двух вариантов:

1. При отсутствии обеспечения:

Рабочая программа не адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

2. При наличии:

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей: *(выбрать по фактическому обеспечению учебной дисциплине)*

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;

- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере…

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

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

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

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

1) для слепых и слабовидящих:
   - в печатной форме увеличенным шрифтом;
   - в форме электронного документа;
   - в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа.
3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа;
   - в форме аудиофайла.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

По данной учебной дисциплине предусмотрен вид индивидуального задания – **контрольная работа.**

Вопросы к контрольной работе:

1. Современные технологии разработки блюд из мяса с использованием вспенивания
2. Технологический процесс производства вторых блюд из рыбы с использованием процесса Sous-vide.
3. Современные технологии разработки вторых блюд из мяса с использованием элементов кухни «фьюжн».

4. Анализ ассортимента и технологии производства современных соусов с использованием процесса эмульсификации.
5. Технологические принципы производства современных технологий первых блюд с использованием технологии.
6. Технологические принципы производства современных технологий супов-кремов.
7. Технологические принципы приготовления современных соусов с загустителями.
8. Технологические аспекты производства современных технологий блюд из мяса птицы с KFC.
9. Современные технологии разработки вторых блюд с использованием нового белоксодержащего сырья.
10. Анализ ассортимента и технологий производства инновационных блюд с использованием ФудПейринга.
11. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием мозга-почки с KFC.
12. Технологические аспекты производства современной технологии пиццы-пирога от Pizza Hut
13. Технологические аспекты производства современных технологий бутербродов с 9-ю вкусами.
14. Современные технологии производства блюд из голубей.
15. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием крови убойных животных.
16. Использование пробиотиков (бифидо- и лактобактерий) в технологии производства пищевой продукции.
17. Современные технологии производства кондитерских изделий с использованием вторичного белоксодержащего сырья.
18. Технологические аспекты производства современных мучных блюд.
19. Ассортимент и технология приготовления блюд из сыра в современной кухне.
20. Разработка ассортимента усовершенствованных технологий приготовления блюд из дичи.
21. Использование пробиотиков (бифидо- и лактобактерий) в технологии производства пищевой продукции.
22. Анализ ассортимента и усовершенствование технологии сычужных сыров.
23. Анализ ассортимента и разработка технологии кисломолочных продуктов для детского питания с использованием заквасок.

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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.
2. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания / Ю.В. Османова.- Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2017-250с.
3. Коршунова, А.Ф. Инновационные ресторанные технологии: учебное пособие / А.Ф. Коршунова, Р.П. Никифоров, А.В. Сабиров.- Донецк: ДонНУЭТ, 2014-194с.
4. Федотова, Н.А. Инновационные ресторанные технологии [Электронный ресурс] : 4 к. оч. и заочн. форма обуч. на 2016-2017 учеб. год] : конспект лекций [укрупненная группа 43.03.03 Гостиничное дело, специализация Гостинично-ресторанное дело, ФРГБ; ГОВПО

"Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве. ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2016.
5. Федотова, Н.А. Инновационные ресторанные технологии [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов 4 курса направления подгот. 43.03.03 Гостиничное дело, специализация Гостинично-ресторанное дело, ФРГБ; ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве. ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2017.─ 170с.

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 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:		
- текущий модульный контроль	60	60
Промежуточная аттестация	*зачет*	*40*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной 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 разработки блюд из мяса с использованием вспенивания
2. Технологический процесс производства вторых блюд из рыбы с использованием процесса Sous-vide.
3. Современные технологии разработки вторых блюд из мяса с использованием элементов кухни «фьюжн».
4. Анализ ассортимента и технологии производства современных соусов с использованием процесса эмульсификации.
5. Технологические принципы производства современных технологий первых блюд с использованием технологии.
6. Технологические принципы производства современных технологий супов-кремов.
7. Технологические принципы приготовления современных соусов с загустителями.
8. Технологические аспекты производства современных технологий блюд из мяса птицы с KFC.
9. Современные технологии разработки вторых блюд с использованием нового белоксодержащего сырья.
10. Анализ ассортимента и технологий производства инновационных блюд с использованием ФудПейринга.
11. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием мозга-почки с KFC.
12. Технологические аспекты производства современной технологии пиццы-пирога от Pizza Hut

13. Технологические аспекты производства современных технологий бутербродов с 9-ю вкусами.
14. Современные технологии производства блюд из голубей.
15. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием крови убойных животных.
16. Использование пробиотиков (бифидо- и лактобактерий) в технологии производства пищевой продукции.
17. Современные технологии производства кондитерских изделий с использованием вторичного белоксодержащего сырья.
18. Технологические аспекты производства современных мучных блюд.
19. Ассортимент и технология приготовления блюд из сыра в современной кухне.
20. Разработка ассортимента усовершенствованных технологий приготовления блюд из дичи.
21. Использование пробиотиков (бифидо- и лактобактерий) в технологии производства пищевой продукции.
22. Анализ ассортимента и усовершенствование технологии сычужных сыров.
23. Анализ ассортимента и разработка технологии кисломолочных продуктов для детского питания с использованием заквасок.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл										**Сумма, балл**
VII семестр										
Смысловой модуль 1		**Смысловой модуль 2**		**Смысловой модуль 3**					**Тестирование**	
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	40	100
5	5	5	5	5	5	10	10	10		

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1;
Т3, Т4 – темы смыслового модуля №2;
Т5, Т6, Т7,Т8,Т9 - темы смыслового модуля №3

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

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

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

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 c. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/51500.

3. Пономарев, В.Я. Современные технологии переработки мясного сырья [Текст]: учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 152 c. — ISBN 978-5-7882-1524-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/62281.

4. 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.

5. 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.

6. 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 c. — ISBN 978-5-7782-4121-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/99227.html.

Дополнительная:

1. Богданова. Е.В. Современные технологии продуктов животного происхождения [Текст]: Лабораторный практикум : учебное пособие / Е. В. Богданова, Е. И. Мельникова, А. Н. Пономарев, Е. Е. Попова ; под редакцией А. Н. Пономарев. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 64 c. — ISBN 978-5-00032-273-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/74019.html**.**

2. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Текст]: метод. рекомендации для самост. работы 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.

3. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Текст]: метод. указания по выполнению курсовых работ студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2018. – 26с. . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

4. 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.

5. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: методич. рекоменд. для сам. изуч. курса и выполн. контр. раб. 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. - Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2020. – 41с. . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

6. 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.

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

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

Электронные ресурсы:

1. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Текст]: метод. рекомендации для самост. работы 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.

2. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Текст]: метод. указания по выполнению курсовых работ студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОУ «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2018. – 26с.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

16. 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.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ООП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием лаборатории пищевых технологий 3306 кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
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 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

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.02 КОНСТРУИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: научные принципы проектирования рецептурного состава продуктов питания; процессы построения математических моделей рецептур продуктов питания из животного происхождения; методы проектирования рецептур многокомпонентных пищевых продуктов.

уметь: применять на практике научные принципы конструирования продуктов питания животного происхождения; составлять математические модели рецептурных задач; использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.

владеть: практическими навыками, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области конструирования продуктов питания животного происхождения, разработки ассортимента продукции, организации ее выработки в производственных условиях; подбора продуктов в соответствии с требованиями; расчета пищевой и биологической ценности блюд и продуктов.

К**омпетенции выпускников и индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-3}$ Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2$_{ПК-3}$ Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3$_{ПК-3}$ Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Наименование смысловых модулей и тем учебной дисциплины:

Модуль 1 Основные принципы конструирования пищевых продуктов животного происхождения.

Смысловой модуль 1. Научные принципы сбалансованности продуктов питания животного происхождения.

Тема №1. Оценка сбалансованности продуктов питания животного происхождения.

Тема №2. Классические и инновационные источники эсенциальных компонентов в пищевых продуктах животного происхождения.

Смысловой модуль 2. Пищевая комбинаторика в разработках новых видов и форм пищевых продуктов животного происхождения.

Тема №3. Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов животного происхождения.

Тема №4. Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания животного происхождения.

Модуль 2 Разработка и моделирование конструирования пищевых продуктов животного происхождения.

Смысловой модуль 3. Моделирование продуктов животного происхождения заданного состава и структуры, комплексная оценка их качества.

Тема №1. Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания животного происхождения.

Тема №2. Моделирование биологической ценности пищевых продуктов.

Тема №3. Конструирование пищевых продуктов животного происхождения с заданными функциональными свойствами.

Тема №4. Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептур продуктов питания животного происхождения.

Тема №5. Моделирование рецептур продуктов питания животного происхождения и их комплексная оценка качества.

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

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

Заведующий кафедрой ТОППП имени А.Ф. Коршуновой
Антошина К.А., д-р.экон.наук., доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)