

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 14:10:44
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 ТОВАРОВЕДЕНИЯ



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно – методической
работе Л.В. Крылова
(подпись)

2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.01 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
(название учебной дисциплины)**

Углубленная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
(код, наименование)

Профиль: Товароведение продовольственных товаров и
коммерческая деятельность
(наименование)

Факультет маркетинга и торгового дела

Форма обучения, курс:

очная форма обучения, 3 курс

очно-заочная форма обучения, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Сравнительное тестирование продовольственных товаров и услуг» для обучающихся по направлению подготовки: 38.03.07 Товароведение, профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для очно-заочной формы обучения;

Разработчик: Малыгина В.Д. зав. кафедрой, профессор, д.э.н., профессор

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения
Протокол от «19» 02 2024 года № 11

Зав. кафедрой товароведения


(подпись)

В.Д. Малыгина
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела


(подпись)

Д.В. Махносов
(инициалы, фамилия)

Дата « 27 » 02 2024 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «18» 02 2024 года № 7

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

© Малыгина В.Д., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление	<u>Факультативные дисциплины</u>	
	Направление подготовки 38.03.07 Товароведение		
Модулей – 1	Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность	Год подготовки	
Смысловых модулей - 3		3 - й	3 - й
Общее количество часов – 72		Семестр	
		5 - й	5 - й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 1,8 часа самостоятельной работы обучающегося – 2,04 часа	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Лекции	
		18 час	12 час
		Практические, семинарские занятия	
		-	-
		Лабораторные занятия	
		16 час	10 час
		Самостоятельная работа	
		36,85 час	48,55 час
		Индивидуальные задания: (контрольная работа, курсовой проект (работа))	
		ЗТМК	
Форма промежуточной аттестации:			
Зачет с оценкой	Зачет с оценкой		

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
 для очной формы обучения – 34:36,85
 для очно-заочной формы обучения – 22:48,55

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: является подготовка обучающихся к производственно-технологической деятельности по направлению подготовки «Товароведение» посредством обеспечения этапов формирования компетенций, предусмотренных ФГОС, в части представленных ниже знаний, умений и навыков.

Задачи: освоение теоретических основ технологических процессов производства продуктов питания; изучение взаимосвязей процессов, происходящих при производстве отдельных продуктов питания; ознакомление с основными видами оборудования, применяемого для обработки сырья и получения готовых продуктов питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина ФТД.01 Общая технология пищевых продуктов является факультативной дисциплиной учебного плана направления подготовки 38.03.07 Товароведение.

Обеспечивающие дисциплины: «Химия», «Физика», «Товароведение».

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} . Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие ИДК-2 _{УК-1} . Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи ИДК-3 _{УК-1} . Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи ИДК-4 _{УК-1} . При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы ИДК-5 _{УК-1} . Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
ОПК-5. Способен использовать современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач	ИДК-1 _{ОПК-5} . Знает современные информационные технологии и программные средства, используемые в профессиональной деятельности ИДК-2 _{ОПК-5} . Применяет современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач ИДК-3 _{ОПК-5} . Работает с основными компьютерными программами и базами данных, необходимыми для решения профессиональных задач

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: химический и биохимический состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; требования стандартов к качеству сырья и пищевых продуктов; технологии производства пищевых продуктов; основные технологические характеристики для различных типов оборудования, применяемых в пищевой промышленности;

принципы применения оборудования в соответствии с технологической схемой процесса производства продукции.

Уметь: используя знания основных закономерностей, объяснить процессы различных стадий технологии пищевых продуктов; проводить лабораторные анализы сырья и пищевых продуктов, давая обоснованные заключения в соответствии с требованиями; пользоваться методами технологического расчета оборудования.

Владеть: методами контроля технологической дисциплины; на основе полученных знаний решать ситуационные задачи в технологии пищевых производств.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержательный модуль 1. Общие сведения о пищевой промышленности и её роли в структуре агропромышленного комплекса.

Тема 1 Научные основы технологических процессов.

Тема 2 Создание технологического потока.

Содержательный модуль 2. Общая технология пищевых продуктов растительного и животного происхождения

Тема 3. Основные свойства растительного сырья как объекта хранения и переработки.

Тема 4. Применение продуктов растительного происхождения в пищевой промышленности.

Тема 5. Основные свойства животного сырья как объекта хранения и переработки.

Тема 6. Применение продуктов животного происхождения в пищевой промышленности.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СР ⁵		л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1 Общие сведения о пищевой промышленности и её роли в структуре агропромышленного комплекса.												
Тема 1 Научные основы технологических процессов.	11,42	3		2		6,42	12,23	2		1		9,23
Тема 2 Создание технологического потока.	11,43	3		2		6,43	12,32	2		1		9,32
Итого по смысловому модулю 1:	22,85	6		4		12,85	24,55	4		2		18,55
Смысловой модуль 2 Общая технология пищевых продуктов растительного происхождения												
Тема 3. Основные свойства растительного		3		3		8		2		2		7

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СР ⁵		л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
сырья как объекта хранения и переработки.												
Тема 4. Применение продуктов растительного происхождения в пищевой промышленности.		3		3		8		2		2		7
Тема 5. Основные свойства животного сырья как объекта хранения и переработки.		3		3		8		2		2		8
Тема 6. Применение продуктов животного происхождения в пищевой промышленности.		3		3		8		2		2		8
Итого по смысловому модулю 2:		12		12		24		8		8		30
Всего по смысловым модулям:		18		16		36,8		12		10		48,55
Катт					0,9						1,2	
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк					0,25						0,25	
Контроль												
Всего часов	72	18		16	1,15	36,8	5	72	12	10	1,45	48,55

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрено учебным планом

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1 Научные основы технологических процессов.	2	1
2	Тема 2 Создание технологического потока.	2	1
3	Тема 3. Основные свойства растительного сырья как объекта хранения и переработки.	3	2
4	Тема 4. Применение продуктов растительного происхождения в пищевой промышленности.	3	2
5	Тема 5. Основные свойства животного сырья как объекта хранения и переработки.	3	2
6	Тема 6. Применение продуктов животного происхождения в пищевой промышленности.	3	2
Всего:		16	10

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1 Научные основы технологических процессов.	6,42	9,23
2	Тема 2 Создание технологического потока.	6,43	9,32
3	Тема 3. Основные свойства растительного сырья как объекта хранения и переработки.	8	7
4	Тема 4. Применение продуктов растительного происхождения в пищевой промышленности.	8	7
5	Тема 5. Основные свойства животного сырья как объекта хранения и переработки.	8	8
6	Тема 6. Применение продуктов животного происхождения в пищевой промышленности.	8	8
Всего:		36,85	48,55

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 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. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Примерный перечень вопросов для текущего контроля успеваемости

1. Общие сведения о пище вой промышленности и её роли в структуре агропромышленного комплекса.
2. Научные основы технологических процессов.
3. Создание технологического потока.
4. Зерновые культуры.
5. Оценка качества зерна.
6. Виды крупы.
7. Технология производства крупы.
8. Мука, её виды, сорта и химический состав.
9. Технологическая схема получения муки простыми и сложными помолами.
10. Солод и солодовые ферментные препараты.
11. Технологические схемы получения ржаного и ячменного солода.
12. Виды растительного сырья.

13. Основные свойства растительного сырья как объекта хранения и переработки.
14. Масличное сырье в пищевой промышленности.
15. Характеристика масличного сырья.
16. Технологические схемы получения растительных масел прессовым и экстракционным способами. Рафинация масел.
17. Молоко и молочные продукты.
18. Применение молочных продуктов в пищевой промышленности.
19. Производство сливочного масла.
20. Вода. Свойства воды. Требования к качеству воды.
21. Подготовка воды к производству.
22. Желирующие вещества.
23. Пенообразователи и поверхностно-активные вещества.
24. Пищевые красители и ароматизаторы. Пищевые кислоты.
25. Яйца и яичепродукты.
26. Виды и свойства поваренной соли.
27. Технологическая схема получения сахара-песка.
28. Технологическая схема получения сахара-рафинада и оценка его качества.
29. Характеристики, ассортимент и целевое использование крахмала и крахмалопродуктов. Технологические схемы получения картофельного и кукурузного крахмалов.
30. Патока, её виды, химический состав, свойства и применение.
31. Понятие о модифицированных крахмалах. Получение и применение декстрина.
32. Получение и применение глюкозно-фруктозных сиропов.
33. Хлеб и хлебобулочные изделия. Технологические схемы получения ржаного и пшеничного хлеба.
34. Виды и способы производства кондитерских масс.
35. Макароны изделия. Технологические схемы получения длинных и короткорезанных макаронных изделий.
36. Пищевые жиры и масла.
37. Маргарин. Майонез.
38. Технологическая схема получения пива.
39. Технологические схемы получения кваса. Безалкогольные газированные напитки и минеральные воды.

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - лабораторная работа (Собеседование. Лабораторные работы: 1, 2, 4, 5, 6,	7	42
- текущий модульный контроль (опрос)	29	58
Промежуточная аттестация	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
- лабораторная работа	7	42
-контрольная работа	58	58
Промежуточная аттестация	<i>Зачет с оценкой</i>	100
Итого за семестр	100	

Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Современные технологии производства продуктов. Основные направления реализации государственной политики в области здорового питания населения РФ.
2. Современные технологии производства продуктов. Современные тенденции конструирования и проектирования продуктов питания.
3. Современные технологии производства продуктов.
4. Современные технологии производства продуктов. Основные направления проектирования продуктов питания с заданными свойствами.
5. Современные технологии производства продуктов. Основные требования производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации продуктов питания с заданными свойствами.
6. Современные технологии производства продуктов. Основные направления использования и управления качеством сырьем и продуктов питания с заданными свойствами.
7. Современные технологии производства продуктов. Материалы , полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров
10. Основные направления реализации государственной политики в области здорового питания населения РФ.
11. Основные принципы рационального питания.
12. Основные приоритеты в области улучшения питания населения Российской Федерации.
13. Современные подходы к созданию новых пищевых продуктов в России и за рубежом.
14. Современные тенденции конструирования и проектирования продуктов питания.
15. Государственные программы в области здорового питания. Характеристика и назначение функциональных компонентов пищи.
16. Физиологическое значение компонентов пищи для организма. Требования к функциональным ингредиентам.
17. Современные технологии разработки продуктов питания с заданными свойствами.
18. Современные технологии производства продуктов. Разработка продуктов специального назначения.
19. Современные технологии обогащения пищевых продуктов нутриентами.
20. Современные технологии производства продуктов. Источники белковой пищи. Использование в производстве продуктов питания.
22. Современные технологии производства продуктов. Функциональные пищевые продукты в структуре современного питания.
23. Современные технологии производства продуктов. Характеристика основных групп функциональных ингредиентов.
24. Современные технологии производства продуктов. Основные группы и особенности функциональных продуктов.
25. Современные технологии производства продуктов. Этапы создания функционального пищевого продукта.
26. Современные технологии производства продуктов. Производство продуктов питания с заданными свойствами.

27. Современные технологии производства продуктов. Принципы создания комбинированных продуктов питания.
28. Современные технологии производства продуктов. Принципы создания продуктов питания с измененным химическим составом.
29. Современные технологии производства продуктов. Современные технологии разработки продуктов питания пониженной калорийности
30. Современные технологии производства продуктов. Современные технологии разработки продуктов питания с повышенной пищевой ценностью.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа						Сумма, балл
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	100
7	7	36	7	7	36	

Примечание. T1, T2, ... T6 – номера тем соответствующих 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 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. Романова, Е. В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / Е. В. Романова, В. В. Введенский. — Москва : Российский университет дружбы народов, 2010. — 188 с. — ISBN 978-5-209-03499-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/11537.html>
2. Киселева, Е. Н. Рынок продовольственных товаров : учебное пособие / Е. Н. Киселева, О. В. Власова, Е. Б. Коннова. — Москва : Вузовский учебник, 2009. — 134 с. — ISBN 978-5-9558-0105-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/935.html>

Дополнительная:

1. Богатырев, С. А. Технология хранения и транспортирования товаров. 2-е изд. : учебное пособие / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2012. — 129 с. — ISBN 978-5-394-01657-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/5988.html>
2. Ваншин, В. В. Хранение зерна и пищевых продуктов. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов : учебное пособие для СПО / В. В. Ваншин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-4488-0568-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/92200.html>

Электронные ресурсы

1. Ваншин, В. В. Хранение зерна и пищевых продуктов. Часть 1. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов : учебное пособие / В. В. Ваншин. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 203 с. — ISBN 978-5-7410-1622-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/69969.html>

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. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonline.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

Учебные занятия по дисциплине проводятся в лекционных аудиториях и специализированных предметных лабораториях, предназначенных для проведения лабораторных работ по дисциплине «Научные основы хранения пищевых продуктов».

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м ²	Перечень оборудования, количество
1.	Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения лекций	24 посадочных места, вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкаф сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200; выставочная экспозиция «Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5; весы Вт 200.
2.	Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения лабораторных работ	24 посадочных места, вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкаф сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200; выставочная экспозиция «Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5; весы Вт 200.
3.	Учебная лаборатория 4409 «Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров» для проведения консультаций и	30 посадочных мест, вытяжной шкаф; лабораторный стол; раковина лабораторная; выставочная экспозиция «Чайно-кофейные аксессуары»; шкаф сушильный; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Плодовоовощные консервы»; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Приправы и пряности»; выставочная экспозиция «Кондитерские аксессуары»; пурка для определения природы зерна; кафедра для выступлений; доска меловая стационарная; стол преподавательский; столы ученические лабораторные; стулья ученические; холодильник; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м ²	Перечень оборудования, количество
	экзамена	приборов и стекла для лабораторных занятий; выставочная экспозиция «Упаковки вкусовых товаров»; весы электронные; нитратомер; переносной экран; весы MWP-300 N; электроплита 2-х конфорочная; весы ВТ 200.шкаф; шкаф лабораторный.
4.	Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения консультаций по курсовым работам и экзамену	24 посадочных места, вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкаф сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200; выставочная экспозиция «Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5; весы Вт 200.
5.	Учебная лаборатория 4409 «Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров» для проведения консультаций и экзамена	30 посадочных мест, вытяжной шкаф; лабораторный стол; раковина лабораторная; выставочная экспозиция «Чайно-кофейные аксессуары»; шкаф сушильный; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Плодовоовощные консервы»; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Приправы и пряности»; выставочная экспозиция «Кондитерские аксессуары»; пурка для определения природы зерна; кафедра для выступлений; доска меловая стационарная; стол преподавательский; столы ученические лабораторные; стулья ученические; холодильник; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; выставочная экспозиция «Упаковки вкусовых товаров»; весы электронные; нитратомер; переносной экран; весы MWP-300 N; электроплита 2-х конфорочная; весы ВТ 200.
6.	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы: 30 посадочных мест, 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" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	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*
Малыгина Валентина Дмитриевна	Зав. кафедрой, профессор	Донецкий институт советской торговли (1972 г., «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», товаровед высшей квалификации)	Доктор экономических наук, 08.00.03 – экономика и управление национальным хозяйством, профессор по кафедре товароведения и экспертизы продовольственных товаров, тема диссертации «Методология развития продовольственной безопасности Украины»	1. Удостоверение о повышении квалификации от 27.05.2022, № 771802829908, 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва. 2. Справка о прохождении стажировки, от 09.12.2022 г., 72 часа, ГУ «Донецкий ботанический сад», Донецк.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.01 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность

Трудоемкость учебной дисциплины: 2,0 з.е

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

Знать: химический и биохимический состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; требования стандартов к качеству сырья и пищевых продуктов; технологии производства пищевых продуктов; основные технологические характеристики для различных типов оборудования, применяемых в пищевой промышленности; принципы применения оборудования в соответствии с технологической схемой процесса производства продукции.

Уметь: используя знания основных закономерностей, объяснить процессы различных стадий технологии пищевых продуктов; проводить лабораторные анализы сырья и пищевых продуктов, давая обоснованные заключения в соответствии с требованиями; пользоваться методами технологического расчета оборудования.

Владеть: методами контроля технологической дисциплины; на основе полученных знаний решать ситуационные задачи в технологии пищевых производств.

обладать компетенциями:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} . Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие ИДК-2 _{УК-1} . Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи ИДК-3 _{УК-1} . Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи ИДК-4 _{УК-1} . При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы ИДК-5 _{УК-1} . Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
ОПК-5. Способен использовать современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач	ИДК-1 _{ОПК-5} . Знает современные информационные технологии и программные средства, используемые в профессиональной деятельности ИДК-2 _{ОПК-5} . Применяет современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач ИДК-3 _{ОПК-5} . Работает с основными компьютерными программами и базами данных, необходимыми для решения профессиональных задач

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Содержательный модуль 1. Общие сведения о пищевой промышленности и её роли в структуре агропромышленного комплекса.

Тема 1 Научные основы технологических процессов.

Тема 2 Создание технологического потока.

Содержательный модуль 2. Общая технология пищевых продуктов растительного и животного происхождения

Тема 3. Основные свойства растительного сырья как объекта хранения и переработки.

Тема 4. Применение продуктов растительного происхождения в пищевой промышленности.

Тема 5. Основные свойства животного сырья как объекта хранения и переработки.

Тема 6. Применение продуктов животного происхождения в пищевой промышленности.

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

Разработчик:

Малыгина В.Д.,

док. экон. наук, профессор

Зав. кафедрой товароведения

Малыгина В.Д.,

док. экон. наук, профессор

