Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:13:02
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно –
методической работе
_____ Л.В. Крылова
"25" 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.17 ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Укрупненная группа направлений подготовки: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(код, наименование)

Образовательная программа высшего образования: – программа бакалавриата

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование)

Факультет: ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс:
очная форма, 3 курс
заочная форма обучения, 4,5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Пищевые технологии», для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

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 "24" 02 2026 года № 26

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

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ Кошавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)
Протокол от "24" 02 2026 года № 7

ОДОБРЕНО
Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от "25" 03 2026 года № 8
Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

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

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
“_____”_____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.17 ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс:	очная форма, 3 курс заочная форма обучения, 4,5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Пищевые технологии», для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

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 "24" 02 2026 года № 26

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

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ Кощавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)
Протокол от "24" 02 2026 года № 7

ОДОБРЕНО
Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от "25" 03 2026 года № 8
Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

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

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 6</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Дисциплины (модули)
Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Б.1.В.17</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей – 2</td><td rowspan="5">Профиль
_____-_____
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 4</td><td>3-й</td><td>4,5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 216</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>5,6-й</td><td>8,9-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 – 3,8</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>16/32 час.</td><td>6/6час.</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>30/16 час.</td><td>4/6час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>60,95/29час.</td><td>112,85/66,7час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания</td></tr>
<tr><td>2 ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>зачет /экзамен</td><td>зачет / экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 46:60,95/48:29

для заочной формы обучения – 16/124,1

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: приобретение знаний основ промышленных технологий пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа промышленных процессов производства продуктов питания в современных промышленных условиях.

Задачи дисциплины:

- усвоение основных понятий, которые используются в технологии пищевых производств;
- изучение характеристики сырья и сущности всех физико-химических и микробиологических процессов, которые происходят при ее технологической обработке;
- изучение основных этапов производства продуктов питания промышленными средствами;
- определение ассортимента промышленных продуктов питания;
- научное обоснование выбора параметров технологических процессов пищевых производств, которые обеспечивают высокую эффективность производства и качество готовой продукции.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Дисциплина Б1.В.17 «Пищевые технологии» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Дисциплина формирует глубокие знания процесса производства технологии пищевых производств на базе теоретических основ физических, химических, биохимических и других процессов. Студенты получают знания о сырье и готовой продукции, которое вырабатывается на промышленных предприятиях, его пищевой и биологической ценности, способах технологической обработки и получение сырья и готовой продукции, условиях и сроках хранения.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин:

Б1.О.24 «Физико-химические основы технологии продуктов питания»

Б1.В.13 «Оборудование предприятий общественного питания»

Изучается параллельно с

Б1.О.22 «Технология продукции общественного питания»

Является основополагающей для изучения дисциплин:

Б2.О.01(Н) Научно-исследовательская работа студента (НИР)

Б3.01 Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

Эффективное изучение данной дисциплины зависит от современных технологических процессов производства промышленного сырья, готовой продукции; новых научных решений, определяющие прогресс их производства на современном этапе; принципов безотходной и ресурсосберегающей технологии производства сырья и готовой продукции.

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-2 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИДК-1ПК-2 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства биотехнологической продукции ИДК-2ПК-2 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки

	оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства биотехнологической продукции ИДК-3ПК-2 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака биотехнологической продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4ПК-1 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства биотехнологической продукции

В результате изучения дисциплины «Пищевые технологии» обучающийся должен

знать:

- обоснование технологических процессов с позиции физической и коллоидной химии, микробиологии, физики, теоретических основ технологии;
- свойства сырья для производства хлебобулочных, макаронных, колбасных, продуктов эмульсионного типа, молочно-жировых продуктов, овощных консервов, безалкогольных и алкогольных напитков;
- принципы экологической промышленной безопасности;
- назначение, принципиальные действия и область применения наиболее распространенных технологий производства, а также новейших;
- основные понятия и законы технологических промышленных процессов;
- анализировать и уметь руководить изменениями веществ пищевых продуктов в технологическом процессе;
- знать аппаратное оборудование линий производства;
- нормировать и учитывать сырье для производства;
- осуществлять технохимический контроль.

уметь:

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

владеть:

- навыками определения качества продукции пищевой промышленности и общественного питания;
- технологическими процессами производства продукции пищевой промышленности.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1

Смысловой модуль 1. Пищевые производства и основные закономерности пищевых технологий. Научные основы переработки мяса.

Тема №1. Научные основы технологических процессов.

Общие понятия о производстве. Характеристика пищевых систем. Основные этапы развития пищевых технологий.

Тема №2. Технология мяса и мясопродуктов.

Первичная обработка скота. Холодильная обработка и хранения мяса. Функционально-технологические свойства основного и дополнительного сырья. Переработка крови убойных животных. Ассортименты колбасных изделий (варенные, полукопченые, копченые сырокопченые, субпродукту).

Сырье для колбасного производства. Основные этапы подготовки фаршей для колбасных изделий. Цель и режимы тепловой обработки колбас. Сроки и условия хранения колбас.

Технология реструктурированных мясных продуктов. Принципы реструктурирования Средства интенсификации посола. Ассортименты и особенности технологии продукции.

Смысловой модуль 2. Научные основы переработки мяса птиц и рыбы, молока.

Тема №3. Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц. Характеристика сырья. Средства ее содержания и предубойная подготовка животных

Способы разделки, виды полуфабрикатов. Особенности технологии кулинарных изделий из мяса птицы, колбас, ветчинной продукции, консервированной продукции.

Тема №4. Технология переработки рыбы и морепродуктов.

Характеристика рыбного сырья. Средства ее первичной обработки, способы хранения Полуфабрикаты из рыбы, ассортимент и технология консервированной продукции. Способы копченья, сушение и соления рыбной продукции. Особенности приготовления рыбных деликатесов. Особенности технологии переработки нерыбных продуктов моря.

Тема №5. Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного. Характеристика молочного сырья, способы ее первичной обработки. Характеристика процессов приготовления цельномолочной, кисломолочной продукции. Технология мороженого, твердых сыров.

Модуль 2

Смысловой модуль 1. Научные основы производства растительного масла, зерновых продуктов, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий

Тема №6. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе. Классификация жиров. Пищевые жиры и масло как сырье при производстве продовольственных товаров. Технология растительных жиров. Принципиальная схема производства. Технология маргарина. Состав, свойства, виды маргариновой продукции. Сырье для производства маргарина. Технология производства соусов эмульсионного типа на основе растительных жиров.

Тема №7. Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий.

Технология приема и послеуборочной обработки зерна. Зерно как сырье для производства муки. Ассортименты муки, его качество. Принципиальная схема производства муки, технологические режимы основных стадий. Особенности производства муки разных сортов и видов. Крупяное зерно и требования к его качеству. Ассортименты круп и крупяных изделий, их качество. Принципиальная схема производства круп. Классификация и технология хлебобулочных изделий. Характеристика сырья. Основные стадии производства пшеничного и ржаного хлеба. Технология производства хлеба опарным и безопарным способами. Условия и сроки хранения продукции. Классификация макаронных изделий. Характеристика основных стадий производства. Сырье, используемое для производства макаронных изделий.

Смысловой модуль 2. Научные основы производства консервированной продукции, напитков

Тема №8. Технология консервирования плодов и овощей.

Характеристика овощного и плодово-ягодного сырья, средства консервирования растительного сырья, тара для консервирования, подготовительная стадия. Ассортименты и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.

Тема №9. Технология производства пива и кваса.

Технология пивоваренного солода, солода для производства спирта. Основные этапы производства пива и кваса брожения, соков, джемов.

Тема №10. Технология алкогольных напитков.

Технология водки и напитков на ее основе. Технология виноматериалов, вина, игристых вин, коньяков, рома, виски.

Тема №11. Технология производства безалкогольных напитков.

Технология газированных напитков, минеральной воды, фруктовых и овощных соков. Факторы, формирующие качество сока. Разлив и хранения газированных напитков, сока.

Тема №12. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков. Способы получения различных видов чая. Химический состав чая, кофе. Производство натурального растворимого кофе. Производства напитков из кофе и чая. Упаковка, маркировка и хранение чая, кофе.

6. СТРУКТУРА 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]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Пищевые производства и основные закономерности пищевых технологий. Научные основы переработки мяса												
Тема №1. Научные основы технологических процессов	16	2		2	12		23	1			22	
Тема №2. Технология мяса и мясопродуктов	36	8		16	12		25	2		1	22	
Итого по смысловому модулю 1	**52**	**10**		**18**	**24**		**48**	**3**		**1**	**44**	
Смысловой модуль 2. Научные основы переработки мяса птиц, рыбы, молока												
Тема №3. Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц	18	2		4	12		24	1		1	22	
Тема №4. Технология переработки рыбы и морепродуктов	18	2		4	12		24	1		1	22	
Тема №5 Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного	18,95	2		4	12,95		26,85	1		1	24,85	
Итого по смысловому модулю 2	**106,95**	**6**		**12**	**36,95**		**74,85**	**3**		**3**	**68,85**	

Каттэк	**0,25**					**0,25**	**0,9**					**0,9**
Контроль							**2**					**2**
КЭ												
СРэк												
Катт	**0,8**					**0,8**	**0,25**					**0,25**
Всего часов:	**108**	**16**		**30**	**60,95**	**1,15**	**126**	**6**		**4**	**112,85**	**3,15**
Модуль 2												
Смысловой модуль 3. Научные основы производства растительного масла, зерновых продуктов												
Тема №6. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе	10	4		2	4		11	1		1	9	
Тема №7. Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий.	10	4		2	4		11	1		1	9	
Итого по смысловому модулю 3	**20**	**8**		**4**	**8**		**22**	**2**		**2**	**18**	
Смысловой модуль 4. Научные основы производства консервированной продукции, напитков												
Тема №8 Технология консервирования плодов и овощей.	10	4		2	4		11	1		1	9	
Тема №9 Технология производства пива и кваса.	10	4		2	4		11	1		1	9	
Тема №10 Технология алкогольных напитков.	10	4		2	4		10	0,5		0,5	9	
Тема №11.Технология производства безалкогольных напитков.	10	4		2	4		10	0,5		0,5	9	
Тема №12.Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.	17	8		4	5		14,7	1		1	12,7	

Итого по смысловому модулю 4	**57**	**24**		**12**	**21**		**56,7**	**4**		**4**	**48,7**	
Каттэк	**0,4**					**0,4**	**0,9**					**0,9**
Контроль	**27**					**27**	**8**					**8**
КЭ	**2**					**2**	**2**					**2**
СРэк												
Катт	**1,6**					**1,6**	**0,4**					**0,4**
Всего часов:	**108**	**32**		**16**	**29**	**31**	**90**	**6**		**6**	**66,7**	**11,3**
Всего:	**216**	**48**		**46**	**89,95**	**32,15**	**216**	**12**		**10**	**179,55**	**14,45**

Примечания:

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

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

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

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

1	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Научные основы технологических процессов	2	
2	Технология мяса и мясопродуктов	16	1
3	Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц	4	1
4	Технология переработки рыбы и морепродуктов	4	1
5	Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного	4	1
6	Технология производства растительного масла и продуктов на их основе	2	1
7	Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий.	2	1
8	Технология консервирования плодов и овощей.	2	1
9	Технология производства пива и кваса.	2	1
10	Технология алкогольных напитков.	2	0,5
11	Технология производства безалкогольных напитков.	2	0,5
12	Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.	4	1

Всего:	**46**	**12**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Анализ технологического процесса производства фаршевых изделий, обогащенных продуктами функционального назначения. Влияние новейших методов обработки на	12	22
2	Современные технологии переработки сельскохозяйственной птицы в кулинарную продукцию. Пути обогащения изделий. Использования новейших методов обработки, их влияние на функционально-технологические свойства сырья и готовой продукции.	12	22
3	Современные технологии переработки рыбы в кулинарную продукцию. Пути использования пищевых отходов. Использование нерыбных продуктов моря для создания продуктов функционального назначения.	12	22
4	Анализ технологического процесса производства молочных напитков, обогащенных продуктами функционального назначения. Производства сыра и кисломолочных продуктов. Рациональное использование вторичных молочных продуктов в технологиях функциональных продуктов.	12	22
5	Анализ технологического процесса производства круп, муки и макаронных изделий. Влияние новейших методов обработки круп на функционально-технологические свойства сырья и готовой продукции.	12,95	24,85
6	Прогрессивные технологии производства хлебобулочных изделий. Пищевые добавки в хлебобулочном производстве. Влияние пищевых добавок на качественные показатели готовой продукции.	4	9
7	Анализ технологического процесса производства растительных жиров. Новый ассортимент растительных масел.	4	9
8	Современные методы консервирования растительного сырья. Влияние температурных режимов на качественные показатели готовой продукции.	4	9
9	Современные технологии производства кваса и пива. Требование к качеству к готовой продукции.	4	9
10	Использование новейших методов обработки	4	9

	спирта, их влияние на функционально-технологические свойства сырья и готовой продукции.		
11	Производства безалкогольных напитков. Влияние пищевых добавок на качественные показатели готовой продукции.	4	9
12	Анализ технологического процесса производства кофе, чай и напитков на их основе. Влияние новейших методов обработки на функционально-технологические свойства сырья и готовой продукции.	5	12,7
Всего:		**89,95**	**179,55**

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

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:
- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:
- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

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

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

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

1) для слепых и слабовидящих:
- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

2) для глухих и слабослышащих:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-12) - тестирование (темы 1-12 - реферат (темы 2-12)	*2* *1* *1*	*24* *12* *4*
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по й дисциплине на заочной форме обучения

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

Текущий контроль успеваемости предусматривает выполнение следующих видов работ: выполнение лабораторных работ, выполнение контрольных тестовых работ, а также самостоятельной работы – доклады, рефераты.

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. Натуральные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты.
2. Функционально – технологические свойства вторичного белоксодержащего сырья.
3. Технология рыбы горячего копчения.
4. Ассортимент вареных колбас. Характеристика вареных колбас.
5. Мясные эмульсии. Факторы, определяющие их стабильность.
6. Технологическая схема рыбных консервов в масле.
7. Характеристика технологических систем в пищевых производствах.
8. Характеристика основного и вспомогательного сырья для вареных колбас.
9. Характеристика основных методов консервирования мяса.
10. Состав и свойства рыбного сырья.
11. Средства интенсификации посола мяса.
12. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы.
13. Ассортимент и особенности технологии варено- копченых колбас.
14. Особенности технологии производства детских консервов из сельскохозяйственной птицы.
15. Массовый состав рыбы.
16. Классификация рыбного сырья.
17. Средства обработки субпродуктов второй категории и вторичного белоксодержащего сырья (кровь, трахея, кишки).
18. Характеристика колбасных оболочек.
19. Химический состав мяса рыбы.
20. Характеристика процесса охлаждения мяса. Способы охлаждения. Замораживание мяса.

Условия хранения мороженого мяса. Физико-химические изменения веществ мяса при замораживании.

21. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. Натуральные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты.
22. Способы охлаждения рыбы.
23. Технология вяленой рыбы.
24. Технология приготовления колбасного фарша для вареных колбас.
25. Технологические параметры формирования и тепловой обработки вареных колбас. Условия охлаждения и параметры процесса сушки колбас.
26. Принципиальная технологическая схема производства мясного фарша. Требования к качеству. Характеристика фарша, как пищевой системы.
27. Характеристика процесса и условия размораживания мяса. Физико - химические изменения веществ мяса при размораживании.
28. Классификация способов холодильной обработки водного сырья.
29. Технология сушеной рыбы.
30. Способы размораживания птицы.
31. Характеристика процесса посола мясного сырья для реструктурированных изделий, средства интенсификации процесса.
32. Способы охлаждения рыбы.
33. Технология производства сушеной и вяленой рыбы, требования к качеству. Условия хранения.
34. Технология рубленых полуфабрикатов.
35. Технологическая схема производства сырокопченых колбас.
36. Пищевая и энергетическая ценность мяса птицы.
37. Технологическая схема производства мясных натуральных полуфабрикатов из говядины и свинины. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
38. Технология производства рыбы горячего копчения.
39. Классификация рыбного сырья. Виды посола.
40. Характеристика процесса шприцевания колбасных изделий, их вязки, штрикование и навешивание. Характеристика процесса осадки колбас.
41. Технологическая схема производства ветчинных изделий.
42. Сыровяленые колбасы. Основные технологические аспекты производства, требования к качеству и хранению.
43. Характеристика рыбного сырья, технология промышленного производства рыбных консервов в масле и томате. Условия хранения консервов.
44. Характеристика основных методов консервирования мяса.
45. Ассортимент и технология реструктурированных мясных изделий.
46. Особенности измельчения и куттерования фарша в колбасном производстве. Характеристика оболочек для колбасного производства.
47. Средства интенсификации посола мяса.
48. Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов из птицы.
49. Характеристика процесса посола мясного сырья для реструктурированных изделий, средства интенсификации процесса.
50. Ассортимент и технология консервированной продукции из мяса и мяса с растительным сырьем. Условия и сроки хранения.
51. Технология и особенности производства твердых сырокопченых колбас. Условия и сроки хранения.
52. Особенности технологии паштетов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
53. Средства интенсификации посола мяса.
54. Технология вареных колбас с мясом птицы механической обвалки. Колбаски куриные

детские.

55. Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов из птицы.
56. Технологическая схема производства варено-копченых колбас.
57. Функционально – технологические свойства мясного сырья.
58. Способы интенсификации посола рыбы. Виды посола.
59. Способы охлаждения рыбы.
60. Технологическая схема производства балыковых изделий.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

5й семестр – 1 модуль

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу					**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 1		**Смысловой модуль 2**			**Итого текущий контроль, балл**	**Итоговый контроль (зачет),балл**	**Сумма, балл**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5			
10	15	10	15	10	60	40	100

6й семестр – 2 модуль

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу							**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 3		**Смысловой модуль 4**					**Итого текущий контроль, балл**	**Итоговый контроль (экзамен), балл**	**Сумма, балл**
Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12			
5	5	5	5	5	5	10	40	60	100

Т1, Т2 - темы смыслового модуля 1
Т3, Т4,Т5 – темы смыслового модуля 2
Т6, Т7 – темы смыслового модуля 3
Т8, Т9, Т10, Т11, Т12 – темы смыслового модуля 4

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Османова, Ю.В. 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.

2. 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.

3. 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. 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.

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

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

Учебно-методические издания:

1. 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.

2. 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.

3. 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

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

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

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего 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 специализированного назначения и общественного питания».» приказом МОН от 04.04.2018г. №415	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

				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 ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.17. ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Трудоемкость дисциплины: 6 з.е.

Планируемые результаты обучения по исциплине:

знать:

- обоснование технологических процессов с позиции физической и коллоидной химии, микробиологии, физики, теоретических основ технологии;
- свойства сырья для производства хлебобулочных, макаронных, колбасных, продуктов эмульсионного типа, молочно-жировых продуктов, овощных консервов, безалкогольных и алкогольных напитков;
- принципы экологической промышленной безопасности;
- назначение, принципиальные действия и область применения наиболее распространенных технологий производства, а также новейших;
- основные понятия и законы технологических промышленных процессов;
- анализировать и уметь руководить изменениями веществ пищевых продуктов в технологическом процессе;
- знать аппаратное оборудование линий производства;
- нормировать и учитывать сырье для производства;
- осуществлять технохимический контроль.

уметь:

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

владеть:

- навыками определения качества продукции пищевой промышленности и общественного питания;
- технологическими процессами производства продукции пищевой промышленности.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-2 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИДК-1ПК-2 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства биотехнологической продукции ИДК-2ПК-2 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства биотехнологической продукции

	ИДК-3ПК-2 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака биотехнологической продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4ПК-1 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства биотехнологической продукции

Наименование смысловых модулей и тем дисциплины:

Модуль 1

Смысловой модуль 1. Пищевые производства и основные закономерности пищевых технологий. Научные основы переработки мяса.

Тема №1. Научные основы технологических процессов.

Общие понятия о производстве. Характеристика пищевых систем. Основные этапы развития пищевых технологий.

Тема №2. Технология мяса и мясопродуктов.

Первичная обработка скота. Холодильная обработка и хранения мяса. Функционально-технологические свойства основного и дополнительного сырья. Переработка крови убойных животных. Ассортименты колбасных изделий (варенные, полукопченые, копченые сырокопченые, субпродукту).

Сырье для колбасного производства. Основные этапы подготовки фаршей для колбасных изделий. Цель и режимы тепловой обработки колбас. Сроки и условия хранения колбас.

Технология реструктурированных мясных продуктов. Принципы реструктурирования Средства интенсификации посола. Ассортименты и особенности технологии продукции.

Смысловой модуль 2. Научные основы переработки мяса птиц и рыбы, молока.

Тема №3. Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц. Характеристика сырья. Средства ее содержания и предубойная подготовка животных

Способы разделки, виды полуфабрикатов. Особенности технологии кулинарных изделий из мяса птицы, колбас, ветчинной продукции, консервированной продукции.

Тема №4. Технология переработки рыбы и морепродуктов.

Характеристика рыбного сырья. Средства ее первичной обработки, способы хранения Полуфабрикаты из рыбы, ассортимент и технология консервированной продукции. Способы копченья, сушение и соления рыбной продукции. Особенности приготовления рыбных деликатесов. Особенности технологии переработки нерыбных продуктов моря.

Тема №5. Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного. Характеристика молочного сырья, способы ее первичной обработки. Характеристика процессов приготовления цельномолочной, кисломолочной продукции. Технология мороженого, твердых сыров.

Модуль 2

Смысловой модуль 1. Научные основы производства растительного масла, зерновых продуктов, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий

Тема №6. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе. Классификация жиров. Пищевые жиры и масло как сырье при производстве продовольственных товаров. Технология растительных жиров. Принципиальная схема производства. Технология маргарина. Состав, свойства, виды маргариновой продукции. Сырье для производства маргарина. Технология производства соусов эмульсионного типа на основе растительных жиров.

Тема №7. Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий.
Технология приема и послеуборочной обработки зерна. Зерно как сырье для производства муки. Ассортименты муки, его качество. Принципиальная схема производства муки, технологические режимы основных стадий. Особенности производства муки разных сортов и видов. Крупяное зерно и требования к его качеству. Ассортименты круп и крупяных изделий, их качество. Принципиальная схема производства круп. Классификация и технология хлебобулочных изделий. Характеристика сырья. Основные стадии производства пшеничного и ржаного хлеба. Технология производства хлеба опарным и безопарным способами. Условия и сроки хранения продукции. Классификация макаронных изделий. Характеристика основных стадий производства. Сырье, используемое для производства макаронных изделий.

Смысловой модуль 2. Научные основы производства консервированной продукции, напитков

Тема №8. Технология консервирования плодов и овощей.
Характеристика овощного и плодово-ягодного сырья, средства консервирования растительного сырья, тара для консервирования, подготовительная стадия. Ассортименты и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.

Тема №9. Технология производства пива и кваса.
Технология пивоваренного солода, солода для производства спирта. Основные этапы производства пива и кваса брожения, соков, джемов.

Тема №10. Технология алкогольных напитков.
Технология водки и напитков на ее основе. Технология виноматериалов, вина, игристых вин, коньяков, рома, виски.

Тема №11. Технология производства безалкогольных напитков.
Технология газированных напитков, минеральной воды, фруктовых и овощных соков. Факторы, формирующие качество сока. Разлив и хранения газированных напитков, сока.

Тема №12. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков. Способы получения различных видов чая. Химический состав чая, кофе. Производство натурального растворимого кофе. Производства напитков из кофе и чая. Упаковка, маркировка и хранение чая, кофе.

Форма промежуточной аттестации: _____экзамен____
(зачет, экзамен)

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

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