Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:07:40
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 ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
(подпись)
«_29_» _____03_____ 2026 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
# ФТД.01 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

(название дисциплины)

| | |
|---|---|
| Укрупненная группа направлений подготовки | 38.00.00 Экономика и управление |
| Образовательная программа высшего образования | программа бакалавриата |
| Направление подготовки | 38.03.07 Товароведение |
| Профиль | Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность |
| Факультет | маркетинга и торгового дела |
| Форма обучения, курс | очная форма обучения 3 курс<br>очно-заочная форма обучения, 3 курс |

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

**Донецк**
**2026**

*Рабочая программа дисциплины «Общая технология пищевых продуктов» для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года*

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

Протокол от «17» февраля 2026 года № 14

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров
и экспертизы продукции сельского хозяйства
_____ В.Д. Малыгина
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета маркетинга и торгового дела
_____ Д.В. Махноносов
(подпись) (инициалы, фамилия)

«17» 02 2026 года

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

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

© Малыгина В.Д., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего

## 1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/магистерская программа/специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление</td><td colspan="2" rowspan="2">Факультативные дисциплины</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 38.03.07 Товароведение</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 3</td><td>3 - й</td><td>3 - й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 72</td><td>6 - й</td><td>6 - й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час</td><td>8 час</td></tr>
<tr><td rowspan="9">Количество часов в неделю для очной формы обучения:<br><br>аудиторных – 1,6 часа<br>самостоятельной работы обучающегося – 2,2 часа</td><td rowspan="9">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>14 час</td><td>6 час</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>40,95 час</td><td>56,95 час</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</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 – 30:40,95
для очно-заочной формы обучения – 14:56,95

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель дисциплины:** 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 дисциплины**: 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 (профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность). Обеспечивающие дисциплины: «Химия», «Физика», «Товароведение».

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

В результате освоения дисциплине у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

| Код и наименование профессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции |
|---|---|
| ПК-4. Обладает способностью проводить научные исследования в области профессиональной деятельности | ИДК-1$_{ПК-4.}$ Знает основы проведения научных исследований<br>ИДК-2$_{ПК-4.}$ Планирует и проводит эксперимент, обрабатывает и оценивает его результаты |

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 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 ДИСЦИПЛИНЫ

| Название смысловых модулей и тем | Количество часов | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | очная форма обучения | | | | | | очно-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** Общие сведения о пищевой промышленности и её роли в структуре агропромышленного комплекса. | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1 Научные основы технологических процессов. | 11,42 | 3 | | 2 | 6,42 | | 10 | 1 | | 1 | 8 | |
| Тема 2 Создание технологического потока. | 11,43 | 3 | | 2 | 6,43 | | 10 | 1 | | 1 | 8 | |
| ***Итого по смысловому модулю 1:*** | 22,85 | 6 | | 4 | 12,85 | | 18 | 2 | | 2 | 16 | |
| **Смысловой модуль 2** Общая технология пищевых продуктов растительного происхождения | | | | | | | | | | | | |
| Тема 3. Основные свойства растительного сырья как объекта хранения и переработки. | 11 | 2 | | 2 | 7 | | 12 | 1 | | 1 | 10 | |
| Тема 4. Применение продуктов растительного происхождения в пищевой промышленности. | 11 | 2 | | 2 | 7 | | 12 | 1 | | 1 | 10 | |
| Тема 5. Основные свойства животного сырья как объекта хранения и переработки. | 13 | 3 | | 3 | 7 | | 13,95 | 2 | | 1 | 10,95 | |
| Тема 6. Применение продуктов животного происхождения в пищевой промышленности. | 13 | 3 | | 3 | 7 | | 13 | 2 | | 1 | 10 | |
| ***Итого по смысловому модулю 2:*** | 48 | 10 | | 10 | 28 | | 50,95 | 6 | | 4 | 40,95 | |
| ***Всего по смысловым модулям:*** | **70,95** | **16** | | **14** | **40,95** | | **70,95** | **8** | | **6** | **56,95** | |

| Название смысловых модулей и тем | Количество часов | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | очная форма обучения | | | | | | очно-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 |
| ***Катт*** | | | | | | **0,8** | | | | | | **0,8** |
| ***СРэк*** | | | | | | | | | | | | |
| ***ИК*** | | | | | | | | | | | | |
| ***КЭ*** | | | | | | | | | | | | |
| ***Каттэк*** | | | | | | **0,25** | | | | | | **0,25** |
| ***Контроль*** | | | | | | | | | | | | |
| ***Всего часов*** | **72** | **16** | | **14** | **40,95** | **1,05** | **72** | **8** | | **6** | **56,95** | **1,05** |

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

**8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

| Номер п/п | Название темы | Количество часов | |
|---|---|---|---|
| | | очная форма | очно-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. | 2 | 1 |
| 4 | Тема 4. Применение продуктов растительного происхождения в пищевой промышленности. | 2 | 1 |
| 5 | Тема 5. Основные свойства животного сырья как объекта хранения и переработки. | 3 | 1 |
| 6 | Тема 6. Применение продуктов животного происхождения в пищевой промышленности. | 3 | 1 |
| Всего: | | 14 | 6 |

**9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА**

| Номер п/п | Название темы | Количество часов | |
|---|---|---|---|
| | | очная форма | очно-заочная форма |
| 1 | Тема 1 Научные основы технологических процессов. | 6,42 | 8 |
| 2 | Тема 2 Создание технологического потока. | 6,43 | 8 |
| 3 | Тема 3. Основные свойства растительного сырья как объекта хранения и переработки. | 7 | 10 |
| 4 | Тема 4. Применение продуктов растительного происхождения в пищевой промышленности. | 7 | 10 |
| 5 | Тема 5. Основные свойства животного сырья как объекта хранения и переработки. | 7 | 10,95 |
| 6 | Тема 6. Применение продуктов животного происхождения в пищевой промышленности. | 7 | 10 |

| | | |
|---|---|---|
| Всего: | 40,95 | 56,95 |

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

В ходе реализации дисциплины используются такие 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, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

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

− 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;

− зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их 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;

− зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной 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 лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

## 11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения

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

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

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

**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 яйцепродукты.
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. Макаронные 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.

**Примерный перечень вопросов для подготовки к зачету с оценкой**

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 ценность.

## 12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

| **Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу** | | | | | | **Максимальная сумма баллов** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Смысловой модуль № 1** | | | **Смысловой модуль № 2** | | | |
| Т1 | Т2 | Т3 | Т4 | Т5 | Т6 | 100 |
| 7 | 7 | 36 | 7 | 7 | 36 | |

Примечание. Т1, Т2, ... Т6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

## 13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Хрундин Д.В. Общая технология пищевых производств : учебное пособие / Хрундин Д.В.. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 120 c. — ISBN 978-5-7882-2025-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/79338.html

Дополнительная литература:

1. Макрицкая, Е. М. Основы технологии пищевых производств : учебное пособие / Е. М. Макрицкая. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2024. — 279 c. — ISBN 978-985-895-241-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/152356.html

2. Кульнева Н.Г. Общие принципы обработки пищевого сырья : учебное пособие / Кульнева Н.Г.. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 125 c. — ISBN 978-5-4377-0136-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/89241.html

Учебно-методическое обеспечение

1. Кашаев А.Г. Общая технология бродильной отрасли : лабораторный практикум / Кашаев А.Г., Чалдаев П.А.. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. — 53 c. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/91771.html

## 14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024- . - Текст : электронный.
2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 2024 – . – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
5. СЭБ : Консорциум сетевых электронных библиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011- 2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа : для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст : электронный.
6. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва : Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст : электронный.
7. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва : КДУ, cop. 2017 -. - URL:https://bookonlime.ru. - Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
8. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва : Издательский дом «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст : электронный.
9. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
10. ZNANIUM : электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва : Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст :

электронный.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический университет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- . - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019— . - URL:http://1ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 - . - URL:https://library.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrary.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. - Текст : электронный.

15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. - Москва : КиберЛенинка, 2012 - . - URL:http://cyberleninka.ru. — Текст : электронный.

16. Национальная электронная библиотека: НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва: Российская государственная библиотека: ООО ЭЛАР, [2008 — ]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение: электронные.

## 15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

| № п/п | Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м$^2$ | Перечень оборудования, количество |
|---|---|---|
| 1. | Учебная аудитория 4233 для проведения лекций и экзамена | Учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран. |
| 2. | Учебная лаборатория 4409 «Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров» для проведения лабораторных работ | Вытяжной шкаф; лабораторный стол; раковина лабораторная; выставочная экспозиция «Чайно-кофейные аксессуары»; шкаф сушильный; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Плодовоовощные консервы»; лабораторная тумба; выставная экспозиция натуральных образцов «Приправы и пряности»; выставочная экспозиция «Кондитерские аксессуары»; пурка для определения натуры 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 |
| 3. | 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.). |

## 16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

| Фамилия, имя, отчество | Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ) | Должность (для совместителей место основной работы, должность) | Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации | Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1] |
|---|---|---|---|---|
| Малыгина Валентина Дмитриевна | По основному месту работы | Зав. кафедрой, профессор | 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 КПК 4379671929 Регистрационный номер 0222763, г. Екатеринбург ООО «Высшая школа делового администрирования» 15.02.2024<br>2. Удостоверение КПК 437984944 Регистрационный номер 0400315, г. Екатеринбург ООО «Высшая школа делового администрирования» 12.02.2026 года. |

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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 втехнологических процессах; требования стандартов к качеству сырья и пищевых продуктов; технологии производства пищевых продуктов; основные технологические характеристики для различных типов оборудования, применяемыхв пищевой промышленности; принципы применения оборудования в соответствии с технологической схемой процессапроизводства 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 |
|---|---|
| ПК-4. Обладает способностью проводить научные исследования в области профессиональной деятельности | ИДК-1$_{ПК-4}$ Знает основы проведения научных исследований<br>ИДК-2$_{ПК-4}$ Планирует и проводит эксперимент, обрабатывает и оценивает его результаты |

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:
Модуль 1
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 продовольственных товаров
и экспертизы продукции сельского хозяйства
Малыгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор