Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 08:25:43
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
"05" 05 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.17 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

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

Образовательная программа высшего образования: – программа бакалавриата

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (код, наименование)

Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий (код, наименование)

Факультет: ресторанно-гостиничного бизнеса

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

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Технология хлеба и макаронных изделий», для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий 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

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 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (код, наименование)
Профиль	Технология мучных и кондитерских изделий (код, наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс:	очная форма, 4 курс заочная форма обучения, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Технология хлеба и макаронных изделий», для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий 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 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Дисциплины (модули) Часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В.17</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</td></tr>
<tr><td>Модулей – 2</td><td rowspan="8">Профиль Технология мучных и кондитерских изделий</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>7-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>6час.</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3,5
самостоятельной работы обучающегося - 1</td><td rowspan="10">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>час.</td><td>час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>13 час.</td><td>84,7час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания</td></tr>
<tr><td>ТМК</td><td>АПР</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 64/13

для заочной формы обучения – 12/84,7

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: расширить знания и приобрести практические навыки в области технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Большое внимание должно быть уделено методам управления технологическими процессами производства этих изделий, сущности химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных технологических стадиях производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, а также осуществлению подготовки специалистов, способных к самостоятельному решению задач, стоящих перед пищевой промышленностью.

Задачи дисциплины: ознакомление будущих инженеров со всеми этапами, способами и приемами обработки продуктов и протекающими в них физико-химическими изменениями при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, приобретение знаний по технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий использование их при выполнении учебно-исследовательской работы, курсовых и дипломных проектов и работ, а также в дальнейшей деятельности в соответствии с избранной специальностью.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Дисциплина Б1.В.17 «Технология хлеба и макаронных изделий», относится к части формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин:
Б1.О.24 «Физико-химические основы технологии продуктов питания»
Изучается параллельно с
Б1.В.13 «Оборудование предприятий общественного питания»
Является основополагающей для изучения дисциплин:
Б2.О.01(Н) Научно-исследовательская работа студента (НИР)
Б3.01 Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

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-4 Способен управлять организационно-технологического процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна и семян; ИДК-2$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

В результате изучения дисциплины «Технология хлеба и макаронных изделий» обучающийся должен:

***знать**:*

- методы теоретического и экспериментального исследования в области технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий с использованием средств вычислительной техники;
- оптимальные и рациональные технологические режимы работы оборудования;

- методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью разработки перспективных технологических решений действующего, проектируемого и реконструируемого предприятия;

- закономерности, лежащие в основе технологических процессов производства продуктов питания;

- основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов его переработки;

- основные процессы, протекающие при производстве и хранении различных видов пищевых продуктов;

- принципы формирования свойств полуфабрикатов и качества готовых изделий.

уметь:

- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции;

- анализировать технологические процессы на базе банка данных тенденций развития этих процессов;

- при проектировании вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий производить необходимые расчеты технологического процесса с использованием САПР;

- разбираться в сущности химических, биохимических, микробиологических, коллоидных и других процессов, протекающих при хранении и переработке сырья;

- обосновывать требования к ведению технологического процесса и контроля над качеством продукции.

владеть:

-навыками по работе с нормативными документами, каталогами и другой технической документацией;

- разрабатывать технологические процессы, характеризующиеся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду, улучшенной системой очистки воздуха и воды от вредных примесей, использованием средств автоматического контроля над состоянием окружающей среды.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1. Технология зерна, круп, муки и макаронных изделий

Смысловой модуль 1 Технология продукции из зернового сырья.

Тема 1. Общая характеристика сырья зернового сырья.

Тема 2. Общие технологические схемы производства готовой продукции из зернового сырья.

Тема 3. Специальные технологии производства зерновых продуктов.

Смысловой модуль 2. Технология макаронного производства.

Тема 4. Технологический процесс производства макаронных изделий.

Тема 5. Нетрадиционные виды макаронных изделий.

Тема 6. Сущность, краткая история возникновения и преимущества экструзии.

Модуль 2. Технология производства хлеба и хлебо-булочных изделий.

Смысловой модуль 3. Технологический процесс производства макаронных изделий.

Тема 7. Ассортимент, пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий.

Тема 8. Характеристика основных стадий производства хлебобулочных изделий.

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]	Пр[4]	СР[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	Пр[4]	СР[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. **Технология зерна, круп, муки и макаронных изделий**												
Смысловой модуль 1. Технология продукции из зернового сырья.												
Тема 1. Общая характеристика сырья зернового сырья.	10	4	4			2	12	1	1			10
Тема 2. Общие технологические схемы производства готовой продукции из зернового сырья.	10	4	4			2	11	0,5	0,5			10
Тема 3. Специальные технологии производства зерновых продуктов.	9	4	4			1	11	0,5	0,5			10
Итого по смысловому модулю 1	**29**	**12**	**12**			**5**	**34**	**2**	**2**			**30**
Смысловой модуль 2. Технология макаронного производства.												
Тема 4. Технологический процесс производства макаронных изделий.	10	4	4			2	12	1	1			10
Тема 5. Нетрадиционные виды макаронных изделий.	9	4	4			1	11	0,5	0,5			10
Тема 6. Сущность, краткая история возникновения и преимущества экструзии.	9	4	4			1	11	0,5	0,5			10
Итого по смысловому модулю 2	**28**	**12**	**12**			**4**	**34**	**2**	**2**			**30**
Модуль 2. Технология производства хлеба и хлебо-булочных изделий.												
Смысловой модуль 3. **Технология производства хлеба и хлебо-булочных изделий.**												
Тема 7. Ассортимент, пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий.	10	4	4			2	12	1	1			10
Тема 8.	10	4	4			2	16,7	1	1			14,7

Характеристика основных стадий производства хлебобулочных изделий.												
Итого по смысловому модулю 3	**20**	**8**	**8**			**4**	**28,7**	**2**	**2**			**24,7**
Каттэк	**0,4**				**0,4**		**0,4**				**0,4**	
Контроль	**27**				**27**		**8**				**8**	
КЭ	**2**				**2**		**2**				**2**	
СРэк												
Катт	**1,6**				**1,6**		**0,9**				**0,9**	
Всего часов	**108**	**32**	**32**		**31**	**13**	**108**	**6**	**6**		**11,3**	**84,7**

Примечания:

1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк);
5. СР – самостоятельная работа;
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

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1	Тема 1. Общая характеристика сырья зернового сырья.	4	1
2	Тема 2. Общие технологические схемы производства готовой продукции из зернового сырья.	4	0,5
3	Тема 3. Специальные технологии производства зерновых продуктов.	4	0,5
4	Тема 4. Технологический процесс производства макаронных изделий.	4	1
5	Тема 5. Нетрадиционные виды макаронных изделий.	4	0,5
6	Тема 6. Сущность, краткая история возникновения и преимущества экструзии.	4	0,5
7	Тема 7. Ассортимент, пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий.	4	1
8	Тема 8. Характеристика основных стадий производства хлебобулочных изделий.	4	1

Всего:	**32**	**6**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

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

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1	Тема 1. Общая характеристика сырья зернового сырья.	2	10
2	Тема 2. Общие технологические схемы производства готовой продукции из зернового сырья.	2	10
3	Тема 3. Специальные технологии производства зерновых продуктов.	1	10
4	Тема 4. Технологический процесс производства макаронных изделий.	2	10
5	Тема 5. Нетрадиционные виды макаронных изделий.	1	10
6	Тема 6. Сущность, краткая история возникновения и преимущества экструзии.	1	10
7	Тема 7. Ассортимент, пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий.	2	10
8	Тема 8. Характеристика основных стадий производства хлебобулочных изделий.	2	14,7
Всего:		**13**	**84,7**

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

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

1. При отсутствии обеспечения:

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

2. При наличии:

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

1) для слепых и слабовидящих:

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

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

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

- письменные задания оформляются увелич4енным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

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

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

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

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

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

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

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

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

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

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

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

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

11. 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 1-8)	4	32
- тестирование (темы 1-8)	4	32
- контрольная работа (текущий модульный контроль 1,2)	18	36
Итого за семестр	100	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - дискуссия, собеседование (темы 1…7) - лреферат, доклад, лабораторные работы (темы 2,3,4,5) - тестирование (темы 4,5) - разноуровневые задачи и задания (темы ____) - текущий модульный контроль	 2 3 7	 14 12 14
Промежуточная аттестация	*экзамен/экзамен*	*60/60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-8)	4	32
- тестирование (темы 1-8)	4	32
- контрольная работа	36	36
Итого за семестр	100	

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - дискуссия, собеседование (темы 1…7) - контрольная работа	 2 26	 14 26
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Характеристика технологических и структурно-механических свойств зерна. Формирования помольных партий зерна.
2. Характеристика примесей, принципы удаления легких примесей и примесей, отличающихся от зерна основной зерновой массы.
3. шелушение и полировки поверхности зерна.
4. Факторы, влияющие на эффект кондиционирования.
5. Способы кондиционирования различных видов зерна.
6. Критерии оценки эффективности кондиционирования зерна.
7. Факторы, влияющие на качество помола.

8. Типы помолов и их классификация.
9. Сортировка продуктов помола.
10. Способы разделения продуктов в процессе помола зерна.
11. Классификация продуктов помола.
12. Витаминизация муки.
13. производства макаронной муки.
14. Характеристика производства круп повышенной пищевой ценности.
15. Ассортимент и этапы производства зерновых хлопьев.
16. Основные показатели качества муки.
17. Органолептические и физико-химические показатели качества круп.
18. Что такое экструзия.
19. Какие преимущества дает экструзионная обработка продуктов, по сравнению с традиционными (тепловыми) методами обработок.
20. Характеристика холодной экструзии.
21. Характеристика теплой экструзии.
22. Характеристика горячей (варочной) экструзии.
23. Какое оборудование используется для производства экструдированной продукции.
24. Характеристика изменения пищевых веществ продуктов при производстве экструдированной продукции.
25. Преимущества применения горячей экструзии.
26. Ассортимент экструдированной продукции.
27. Характеристика изменений во внутренней структуре продукта после экструдирования.
28. Характеристика сырья для производства макаронных изделий.
29. Требования к технологическим свойствам макаронной муки.
30. Характеристика процесса подготовки сырья, замес теста.
31. Определите влияние температуры и продолжительности замеса на качество макаронного теста.
32. Способы формирования макаронных изделий.
33. Технологические параметры процесса формирования макаронных изделий.
34. Характеристика процесса обработки сырых макаронных изделий.
35. Способы и режимы сушки макаронных изделий.
36. Способы и режимы охлаждения макаронных изделий.
37. Характеристика нетрадиционных макаронных изделий.
38. Ассортимент и классификация хлеба и хлебобулочных изделий.
39. Пищевая ценность данной продукции.
40. Способы повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий.
41. Характеристика видов, типов и сортов муки, используемые при производстве хлебобулочных изделий.
42. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.
43. Характеристика показателей воды, используемой в производстве.
44. Основные этапы подготовки муки, процессы, протекающие в муке.
45. Процессы, протекающие при брожении дрожжевого теста из пшеничной муки.
46. Процессы, протекающие при брожении дрожжевого теста из ржаной муки.
47.Способы приготовления теста из пшеничной муки.
48. Способы приготовления теста из ржаной муки.
49. Характеристика основных этапов разделки пшеничного теста.
50. Характеристика основных этапов разделки ржаного теста.
51. Характеристика выпекания хлебобулочных изделий.
52. Методы контроля качества хлебобулочных изделий.
53. Характеристика болезней и дефектов хлебобулочных изделий.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

6-й семестр

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						**Максимальная сумма баллов**	
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			**Тестирование**	**Сумма, балл**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	40	100
10	10	10	10	10	10		

Т1…Т3 – темы смыслового модуля №1;

Т4…Т6 – темы смыслового модуля №2;

7-й семестр

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу		**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 3		**Итого текущий контроль, балл**	**Итоговый контроль (экзамен),балл**	**Сумма, балл**
Т7	Т8	40	60	100
20	20			

Т7, Т8 – темы смыслового модуля 3

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.

Дополнительная:

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

2. Постников, С.И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Постников С.И.— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016.— 106 с.— Режим доступа:—

ЭБС «IPRbooks».

3. Кузнецова, О.Ю. Химия и физика молока [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кузнецова О.Ю., Ежкова Г.О.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017.— 144 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79596.html.— ЭБС «IPRbooks».

4. Денисова, О. И. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. И. Денисова ; М-во образования и науки РФ, Костром. гос. ун-т. ─ Кострома : КГУ, 2017 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

5. 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».

6. Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Хрундин Д.В.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 120 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79338.html.— ЭБС «IPRbooks».

7. 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.

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 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 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Направление подготовки 19.03.02 Технология продукции и организация общественного питания

Трудоемкость дисциплины: 6 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать:

- методы теоретического и экспериментального исследования в области технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий с использованием средств вычислительной техники;
- оптимальные и рациональные технологические режимы работы оборудования;
- методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью разработки перспективных технологических решений действующего, проектируемого и реконструируемого предприятия;
- закономерности, лежащие в основе технологических процессов производства продуктов питания;
- основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов его переработки;
- основные процессы, протекающие при производстве и хранении различных видов пищевых продуктов;
- принципы формирования свойств полуфабрикатов и качества готовых изделий.

уметь:

- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции;
- анализировать технологические процессы на базе банка данных тенденций развития этих процессов;
- при проектировании вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий производить необходимые расчеты технологического процесса с использованием САПР;
- разбираться в сущности химических, биохимических, микробиологических, коллоидных и других процессов, протекающих при хранении и переработке сырья;
- обосновывать требования к ведению технологического процесса и контроля над качеством продукции.

владеть:

-навыками по работе с нормативными документами, каталогами и другой технической документацией;

- разрабатывать технологические процессы, характеризующиеся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду, улучшенной системой очистки воздуха и воды от вредных примесей, использованием средств автоматического контроля над состоянием окружающей среды.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества	ИДК-1$_{ОПК-4}$ Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции из растительного сырья ИДК-2$_{ОПК-4}$ Составляет программы контроля

готовой продукции	за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ИДК-3$_{ОПК-4}$ Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия

Наименование смысловых модулей и тем дисциплины:

Модуль 1. Технология зерна, круп, муки и макаронных изделий

Смысловой модуль 1 Технология продукции из зернового сырья.

Тема 1. Общая характеристика сырья зернового сырья.

Тема 2. Общие технологические схемы производства готовой продукции из зернового сырья.

Тема 3. Специальные технологии производства зерновых продуктов.

Смысловой модуль 2. Технология макаронного производства.

Тема 4. Технологический процесс производства макаронных изделий.

Тема 5. Нетрадиционные виды макаронных изделий.

Тема 6. Сущность, краткая история возникновения и преимущества экструзии.

Модуль 2. Технология производства хлеба и хлебо-булочных изделий.

Смысловой модуль 3. Технологический процесс производства макаронных изделий.

Тема 7. Ассортимент, пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий.

Тема 8. Характеристика основных стадий производства хлебобулочных изделий.

Форма промежуточной аттестации: _____зачет, экзамен_____
(зачет с оценкой, 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)