Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2025 18:08:07
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

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

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

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
"___" _____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.24 ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ОТРАСЛИ

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:
очная форма обучения 3 курс
заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины Основы технологии отрасли для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль: Технология мяса и мясных продуктов, разработанная в соответствие с учебным планом, утверждено Ученым советом университета:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Кириллова Н.В., ст. преподаватель

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

Зав. кафедрой технологии и организации производства
продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

_____ К.А. Антошина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В. Кощавка
(подпись)

Дата «13» 02 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «26» февраля 2025 года № 7

Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись)

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

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>Очная форма обучения</td><td>Заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц - 4</td><td>Укрупненная группа направления подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.24</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль: Технология мяса и мясных продуктов</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 4</td><td>3-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов - 144</td><td>5-й</td><td>6-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="12">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 5
самостоятельной работы обучающегося – 1</td><td rowspan="12">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>32 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>48 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>30 час.</td><td>113,4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания (контрольная работа, курсовой проект (работа):</td></tr>
<tr><td>4 ТМК/КР</td><td>АПР/КР</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Примечание. Для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2 ТМК), при наличии – курсовая работа / курсовой проект (КР / КП). Для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа / контрольная работа (АПР), курсовая работа / курсовой проект (КР / КП).

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 80/30

для заочной формы обучения – 16/113,4

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование теоретических знаний в области общих технологических процессов, идущих при производстве продуктов питания из животного и растительного сырья, умений владеть терминологией, определениями и положениями в технологии отрасли, и навыков технологической обработки сырья.

Задачи:

- сформировать основу знаний у обучающихся в области хранения, консервирования и переработки продуктов из сырья животного и растительного происхождения;
- развитие навыков самостоятельного анализа технологических процессов производства;
- определить требования к получению продукции высокого качества;
- научиться применять знания о новейших достижениях техники и технологии в производственной деятельности;
- сформировать знания санитарно-гигиенических и потребительских нормативов.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.24 «Основы технологии отрасли» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Дисциплина формирует обязательные профессиональные знания, необходимые для понимания особенностей сырьевых компонентов, технологических приемов и способов обработки продуктов, производственных процессов, ассортимента, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции.

Для освоения дисциплины «Основы технологии отрасли» обучающийся должен иметь знания, приобретённые в результате освоения дисциплин: физика, химия, биология, математика, а также работать с информационными источниками, способностью к коммуникации в устной и письменной формах, способностью к самоорганизации, самостоятельной работе.

В результате освоения дисциплины «Основы технологии отрасли», необходимы для изучения следующих дисциплин учебного плана:

- в цикле гуманитарных, социальных и экономических дисциплин: «Социология», «Интеллектуальная собственность», «Политология»;
- в цикле математических и естественнонаучных дисциплин: «Математические модели в технологии отрасли», «Микробиология пищевых продуктов»;
- в цикле профессиональных дисциплин: «Технология консервированных продуктов», «Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения», «Технологические основы безопасности продуктов питания из животного происхождения», «Пищевые и диетические добавки» или «Нутрициология». Формирует знания для успешного прохождения производственных и преддипломной практик, выполнения курсовых проектов и выпускной квалификационной работы.

В процессе изучения дисциплины «Основы технологии отрасли» происходит знакомство обучающихся с историей технологии основных пищевых продуктов их потребительскими свойствами для понимания огромной значимости разработок и открытий отечественных ученых и технологов в развитии человеческой цивилизации.

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*

ПК-5 Способе управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	ИДК-1$_{ПК-5}$ Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИДК-2$_{ПК-5}$ Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3$_{ПК-5}$ Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам

В результате изучения дисциплины «Основы технологии отрасли» обучающийся должен

знать:

- основные требования, предъявляемые к сырью, материалам;
- способы технологической обработки сырья;
- методы анализа свойств, состава и пищевой ценности продуктов животного и растительного происхождения;
- общее развитие и проблемы автоматизации технологических процессов при производстве продуктов животного и растительного происхождения;
- общие технологические процессы в производстве продуктов;
- методы оценки качества продукции.

уметь:

- анализировать, подводить выводы по результатам исследований;
- проводить анализ характера изменения структурно-механических свойств пищевых масс в ходе технологической обработки;
- подбирать режимы технологической обработки сырья и ингредиентов;
- проводить изменения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, готовить данные для составления образцов, отчетов и научных публикаций;
- внедрять результаты исследований в практику производственного процесса;
- применять достижения новых технологий**.**

владеть:

- терминологией изучаемых дисциплин;
- сенсорными и физико-химическими методами анализа;
- знаниями санитарно-гигиенических и потребительских нормативов.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1. Основы технологии отрасли

Смысловой модуль 1. Общие понятия

Тема 1. Введение в дисциплину. Состав и свойства мясного, рыбного и молочного сырья.

Тема 2. Традиционные и новые виды продуктов питания животного, рыбного и молочного происхождения, их ассортимент,

Смысловой модуль 2. Основы производства молочных продуктов

Тема 3. Основы технологии цельномолочных продуктов и мороженого.

Тема 4. Основы технологии сливочного масла.

Тема 5. Основы технологии производства сыра.

Тема 6. Основы технологии молочных консервов и продуктов детского питания. **Тема 7.** Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности.

Смысловой модуль 3. Технологический процесс обработки рыбы и приготовление рыбных полуфабрикатов

Тема 8. Свежемороженая рыба. Вяленые и копченые балычные изделия. Способы посола. Технология вяления. Копчение рыбы.

Тема 9. Классификация консервов – натуральные и рыбоовощные. Пресервы и икра.

Тема 10. Понятие безотходной технологии. Определение качества рыбы сырца при

приемке.

Тема 11. Классификация предприятий. Организация рабочих мест в производственных цехах предприятия.

Смысловой модуль 4. Технологический процесс обработки мяса и птицы, приготовление полуфабрикатов

Тема 12. Промышленные животные. Доставка и приемка сырья. Существующие схемы приемки. Структура предприятий мясной отрасли.

Тема 13. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота и птицы.

Тема 14. Продукты из свинины, говядины, баранины и деликатесная продукция.

Тема 15. Виды колбас и понятие об ассортименте. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп.

Тема 16. Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды термической обработки.

Тема 17. Использование вторичных продуктов убоя на пищевые, лечебные и технические цели. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						Заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	инд	СР		л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Основы технологии отрасли												
Смысловой модуль 1. Общие понятия												
Тема 1. Введение в дисциплину. Состав и свойства мясного, рыбного и молочного сырья	4	1	2			1	6	-	-			6
Тема 2. Традиционные и новые виды продуктов питания животного, рыбного и молочного происхождения, их ассортимент	5	2	2			1	6	-	-			6
Итого по смысловому модулю 1	**9**	**3**	**4**			**2**	**12**	**-**	**-**			**12**
Смысловой модуль 2. Основы производства молочных продуктов												
Тема 3. Основы технологии цельномолочных продуктов и мороженого	6	2	2			2	6	-	-			6
Тема 4. Основы технологии сливочного масла.	8	2	4			2	12	2	2			8
Тема 5. Основы технологии	6	2	2			2	16	4	4			8

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						Заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	инд	СР		л	п	лаб	инд	СР
производства сыра												
Тема 6. Основы технологии молочных консервов и продуктов детского питания	5	2	2			1	6	-	-			6
Тема 7. Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности	5	2	2			1	6	-	-			6
Итого по смысловому модулю 2	**30**	**10**	**12**			**8**	**46**	**6**	**6**			**34**
Смысловой модуль 3. Технологический процесс обработки рыбы и приготовление рыбных полуфабрикатов												
Тема 8. Свежемороженая рыба. Вяленые и копченые балычные изделия. Способы посола. Технология вяления. Копчение рыбы	8	2	4			2	12	2	2			8
Тема 9. Классификация консервов –натуральные и рыбоовощные. Пресервы и икра	6	2	2			2	5	-	-			5
Тема 10. Понятие безотходной технологии. Определение качества рыбы сырца при приемке	6	2	2			2	6	-	-			6
Тема 11. Классификация предприятий. Организация рабочих мест в производственных цехах предприятия	6	2	2			2	6	-	-			6
Итого по смысловому модулю 3	**26**	**8**	**10**			**8**	**29**	**2**	**2**			**27**
Смысловой модуль 4. Технологический процесс обработки мяса и птицы, приготовление полуфабрикатов												
Тема 12. Промышленные животные. Доставка и приемка сырья. Существующие схемы	8	2	4			2	7	-	-			7

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						Заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	инд	СР		л	п	лаб	инд	СР
приемки. Структура предприятий мясной отрасли												
Тема 13. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота и птицы	8	2	4			2	7	-	-			7
Тема 14. Продукты из свинины, говядины, баранины и деликатесная продукция	8	2	4			2	7	-	-			7
Тема 15. Виды колбас и понятие об ассортименте. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп	8	2	4			2	7	-	-			7
Тема 16. Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды термической обработки	8	2	4			2	7	-	-			7
Тема 17. Использование вторичных продуктов убоя на пищевые, лечебные и технические цели. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды	5	1	2			2	7,4	-	-			7,4
Итого по смысловому модулю 4	**45**	**11**	**22**			**12**	**42,4**	**-**	**-**			**42,4**
Итого	**110**	**32**	**48**			**30**	**129,4**	**8**	**8**			**113,4**
Каттэк					**0,4**						**0,4**	
КЭ					**2**						**2**	
Катт					**3,6**						**3,2**	
ИК					**1**						**1**	
Контроль					**27**						**8**	
Всего часов	**144**	**32**	**48**		**34**	**30**	**144**	**8**	**8**		**14,6**	**113,4**

Примечания:
1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные задания;
5. СРС – самостоятельная работа;

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Название темы	Количество часов	
	очная форма	заочная форма
Тема 1. Введение в дисциплину. Состав и свойства мясного, рыбного и молочного сырья.	2	
Тема 2. Традиционные и новые виды продуктов питания животного, рыбного и молочного происхождения, их ассортимент	2	
Тема 3. Основы технологии цельномолочных продуктов и мороженого	2	
Тема 4. Основы технологии сливочного масла.	4	2
Тема 5. Основы технологии производства сыра	2	4
Тема 6. Основы технологии молочных консервов и продуктов детского питания	2	
Тема 7. Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности	2	
Тема 8. Свежемороженая рыба. Вяленые и копченые балычные изделия. Способы посола. Технология вяления. Копчение рыбы	4	2
Тема 9. Классификация консервов –натуральные и рыбоовощные. Пресервы и икра	2	
Тема 10. Понятие безотходной технологии. Определение качества рыбы сырца при приемке	2	
Тема 11. Классификация предприятий. Организация рабочих мест в производственных цехах предприятия	2	
Тема 12. Промышленные животные. Доставка и приемка сырья. Существующие схемы приемки. Структура предприятий мясной отрасли	4	
Тема 13. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота и птицы	4	
Тема 14. Продукты из свинины, говядины, баранины и деликатесная продукция	4	
Тема 15. Виды колбас и понятие об ассортименте. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп	4	
Тема 16. Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды термической обработки	4	
Тема 17. Использование вторичных продуктов убоя на пищевые, лечебные и технические цели. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды	2	
Итого	**48**	**8**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ - - не предусмотрены

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Название темы	Количество часов	
	очная форма	заочная форма
Тема 1. Введение в дисциплину. Состав и свойства мясного, рыбного и молочного сырья.	1	6
Тема 2. Традиционные и новые виды продуктов питания животного, рыбного и молочного происхождения, их ассортимент	1	6
Тема 3. Основы технологии цельномолочных продуктов и мороженого	2	6
Тема 4. Основы технологии сливочного масла.	2	8
Тема 5. Основы технологии производства сыра	2	8
Тема 6. Основы технологии молочных консервов и продуктов детского питания	1	6
Тема 7. Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности	1	6
Тема 8. Свежемороженая рыба. Вяленые и копченые балычные изделия. Способы посола. Технология вяления. Копчение рыбы	2	8
Тема 9. Классификация консервов –натуральные и рыбоовощные. Пресервы и икра	2	5
Тема 10. Понятие безотходной технологии. Определение качества рыбы сырца при приемке	2	6
Тема 11. Классификация предприятий. Организация рабочих мест в производственных цехах предприятия	2	6
Тема 12. Промышленные животные. Доставка и приемка сырья. Существующие схемы приемки. Структура предприятий мясной отрасли	2	7
Тема 13. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота и птицы	2	7
Тема 14. Продукты из свинины, говядины, баранины и деликатесная продукция	2	7
Тема 15. Виды колбас и понятие об ассортименте. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп	2	7
Тема 16. Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды термической обработки	2	7
Тема 17. Использование вторичных продуктов убоя на пищевые, лечебные и технические цели. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды	2	7,4
Итого	**30**	**113,4**

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

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

1) для 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.

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- 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.

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 глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

По данной учебной дисциплине предусмотрен вид индивидуального задания – курсовая работа. Для заочной формы обучения предусмотрена дополнительно контрольная работа или написание реферата.

Тематика рефератов

1. Теоретическое обоснование технологии изделия (полуфабриката), которое разрабатывается.

2. Обоснование технологических режимов обработки изделия (п/ф).

3. Определение влияния технологических факторов на структурно-механические показатели системы.

4. Определение влияния технологических факторов на показатели качества пищевых систем.

5. Определение параметров хранения на показатели качества изделий (п/ф).

6. Разработка технологии мясных балыковых продуктов.

7. Разработка технологии мясных соленых продуктов.

8. Разработка технологии сливочного масла для повышения С-витаминной активности.

9. Разработка технологии рыбных деликатесных продуктов.

10. Разработка технологии консервированной продукции из гидробионтов.

11. Разработка инновационной технологии кисломолочных напитков.

12. Разработка инновационных технологий паштетных изделий.

Вопросы к контрольной работе

1. Разработка технологии мясных балыковых продуктов.
2. Разработка технологии мясных соленых продуктов.
3. Разработка технологии сливочного масла с повышенной С-витаминной активностью.
4. Разработка технологии рыбных деликатесных продуктов.
5. Разработка технологии консервированной продукции из гидробионтов.
6. Разработка инновационной технологии кисломолочных напитков.
7. Разработка инновационных технологий паштетных изделий.
8. Разработка технологии и производство витаминизированного молока.
9. Разработка технологии и производство обогащенных кисломолочных продуктов.
10. Разработка технологии и производства сыров плавленых функционального назначения.
11. Характеристика технологии поли-компонентных продуктов питания на основе рыбного растительного сырья.
12. Расширение ассортимента рыбных продуктов.
13. Использование в технологии субпродуктов 2 категории как коллагенсодержащего сырья.
14. Технология обогащения витаминами и минеральными веществами мясных продуктов.
15. Производство низкокалорийных мясных продуктов, обогащенных пищевыми волокнами.
16. Технология мясопродуктов, обогащенных полиненасыщенными кислотами, пробиотиками и пребиотиками.
17. Инновационные технологии в производстве мороженого.

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Коршунова А.Ф. Общая технология пищевых производств: Учеб. пособие/А.Ф. Коршунова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2014. - 379с.
2. Османова, Ю. В.Пищевые технологии [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве. ─ Донецк: [ДонНУЭТ], 2017.
3. Милохова Т.А. Пищевые технологии [Текст]: метод. указания для проведения семинарских занятий для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 „Технология продукции и организация общественного питания”: Т.А. Милохова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2018 г. - 21с
4. Милохова Т.А. Основы технологии отрасли [Текст]: метод. указания для самостоятельного изучения курса и выполнения контрольной работы для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов: Т.А. Милохова, Н.В. Подсекалова - Донецк: ДонНУЭТ, 2021 г. - 71с.
5. Тестовые задания для 1-4 смысловых модулей (ТМК) (электронный ресурс).

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-17) - тестирование (темы 1-17) - реферат или контрольная	*1* *1* *1*	*17* *17* *6*
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

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

Вопросы к экзамену по дисциплине

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. Технология рубленых полуфабрикатов.
18. Технологическая схема производства сырокопченых колбас.
19. Пищевая и энергетическая ценность мяса птицы.
20. Характеристика рыбного сырья, технология промышленного производства рыбных консервов в масле и томате. Условия хранения консервов.
21. Функционально – технологические свойства мясного сырья.
22. Способы интенсификации посола рыбы. Виды посола.
23. Способы охлаждения рыбы.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл																	**Итого текущий контроль балл**	**Итоговый контроль (экзамен) балл**	**Сумма балл**
Смысловой модуль№ 1		Смысловой модуль № 2					Смысловой модуль № 3					Смысловой модуль № 4							
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16	Т17	Т18	40	60	100
2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	2			

Т1, Т2, – темы смыслового модуля №1;
Т3, Т4, Т5, Т6, Т7, – темы смыслового модуля №2;
Т8, Т9, Т10, Т11, Т12 - темы смыслового модуля №3;
Т13, Т14, Т15, Т16, Т17, Т18 - темы смыслового модуля №4.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Османова Ю.В., Милохова, Т.А. Пищевые технологии : 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: 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 : 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 (дата обращения: 05.10.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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 ДонНУЭТ. (http://library.donnuet.education/unilib/download.php?rec=107953)

Электронные ресурсы:

1. Османова, Ю. В. Пищевые технологии [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ. http://library.donnuet.education/unilib/download.php?rec=108031)

2. Пищевые технологии. Технология эмульсионных соусов, кетчупов и горчицы [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студ. сп. 6.091711 днев. и заоч. форм обучения / А.Ф. Коршунова [и др] ; ДонНУЭТ им. М. Туган-Барановского, каф. технологии питания . ─ Донецк, 2007 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Полякова А.В. Основы технологии отрасли. Дистанционный курс в системе Moodle, 2019 г.

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст: электронный.

2. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

3. Лань: электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

5. Polpred : электрон. библ. система: деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва: Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

6. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

7. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

8. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

9. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Основы технологии отрасли» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционные аудитории № 3301, 3221, где используются мультимедийный проектор, проекционный экран, ноутбук, визуальное сопровождение лекций. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, презентации, лекции-конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

Лабораторные работы проводятся в аудиториях 3305, 3304, которые обеспечены необходимым лабораторным оборудованием (аналитические весы, центрифуга, магнитная мешалка, тепловой шкаф) и информационными стендами.

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющег оруководство практической подготовкой припроведении практики	Условия привлечения (по основному месту работы,на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; наусловиях 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[1]
Кириллова Наталья Владимировна	По основному месту работы	Старший преподав. кафедры	Высшее, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2014 г., «Товароведение и коммерческая деятельность», магистр товароведения и коммерческой деятельности, товаровед-организатор торговли	1. ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Школа педагогического мастерства, сертификат о повышении квалификации №0033 «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», 08.11.2019 г. 2. Сертификат о повышении квалификации № 0033 от 18 ноября 2019 года по программе «Особенности организации охраны труда и безопасности жизнедеятельности в образовательных организациях высшего профессионального образования», 36 часов. ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского». 3. Диплом о профессиональной переподготовке RB 0522207032 от 20.05.2022 по программе «Экономика (Профиль: Маркетинг)», 1044 часа, ГО ВПО "ДонНУЭТ" ЦДПО, Донецк. 4. Удостоверение о повышении квалификации

				№ 612400027762 от 01.10.2022 по программе «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 5. Диплом о профессиональной переподготовке №932420240357 от 06.10.2023 по программе «Документоведение и архивоведение», 512 часов, ФГБОУ ВО "ДонГУ", Донецк.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.24 ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ОТРАСЛИ

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Технология мяса и мясных продуктов
Трудоемкость учебной дисциплины: 4 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать:

- основные требования, предъявляемые к сырью, материалам;
-способы технологической обработки сырья;
-методы анализа свойств, состава и пищевой ценности;
- общее развитие и проблемы автоматизации технологических процессов при производстве растительного сырья;
-общие технологические процессы в производстве растительного сырья;
-методы оценки качества продукции.

уметь:

-анализировать, подводить выводы по результатам исследований;
-проводить анализ характера изменения структурно-механических свойств пищевых масс в ходе технологической обработки;
-подбирать режимы технологической обработки сырья и ингредиентов;
-проводить изменения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, готовить данные для составления образцов, отчетов и научных публикаций;
-внедрять результаты исследований в практику производственного процесса;
-применять достижения новых технологий**.**

владеть:

-терминологией изучаемых дисциплин;
-сенсорными и физико-химическими методами анализа;
- знаниями санитарно-гигиенических и потребительских нормативов.

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-5 Способе управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	ИДК-1$_{ПК-5}$ Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИДК-2$_{ПК-5}$ Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3$_{ПК-5}$ Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам

Наименование смысловых модулей и тем учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. «Общие понятия»

Тема 1. Введение в дисциплину. Состав и свойства мясного, рыбного, молочного сырья.

Тема 2. История развития пищевой отрасли. Традиционные и новые виды продуктов питания животного, рыбного и молочного происхождения, их ассортимент, значение для питания человека.

Смысловой модуль 2. «Основы производства молочных продуктов»

Тема 3. Роль молока и молочных продуктов в обеспечении полноценного и сбалансированного питания населения. Основы технологии цельномолочных продуктов и мороженого.

Тема 4. Основы технологии сливочного масла.

Тема 5. Основы технологии производства сыра.

Тема 6. Основы технологии молочных консервов и продуктов детского питания. Переработка нежирного молочного сырья.

Тема 7. Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности.

Смысловой модуль 3. «Технологический процесс обработки рыбы и приготовление рыбных полуфабрикатов»

Тема 8. Свежемороженая рыба. Вяленые и копченые балычные изделия – особенности технологической обработки. Способы посола. Технология вяления. Копчение рыбы.

Тема 9. Классификация консервов –натуральные и рыбоовощные. Пресервы и икра.

Тема 10. Понятие безотходной технологии. Определение качества рыбы сырца при приемке.

Тема 11. Классификация предприятий. Организация рабочих мест в производственных цехах предприятия.

Смысловой модуль 4. «Технологический процесс обработки мяса и птицы, приготовление полуфабрикатов»

Тема 12. Промышленные животные. Доставка и приемка сырья. Существующие схемы приемки. Структура предприятий мясной отрасли.

Тема 13. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота и птицы.

Тема 14. Продукты из свинины, говядины, баранины и деликатесная продукция.

Тема 15. Виды колбас и понятие об ассортименте. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп.

Тема 16. Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды термической обработки.

Тема 17. Использование вторичных продуктов убоя на пищевые, лечебные и технические цели. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Разработчик:

Н.В. Кириллова, ст. преподаватель
кафедры технологии и организации
производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф. _____

Зав. кафедрой технологии и организации
производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.,
К.А. Антошина, д.э.н., доцент _____