

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2025 14:21:32
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)
«28» октября 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.02 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
(название учебной дисциплины)**

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

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
(код, наименование)

Профиль: Товароведение продовольственных товаров и
коммерческая деятельность
(наименование)

Факультет маркетинга и торгового дела

Форма обучения, курс:

очная форма обучения, 3 курс

очно-заочная форма обучения, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2025**

Рабочая программа учебной 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 учебным планом, утвержденным ученым советом Университета:

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

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 «24.02.2025» года № 15

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

(подпись)

В.Д. Малыгина

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела

(подпись)

Д.В. Махиносов

(инициалы, фамилия)

Дата « 24 » февраля 2025 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от « 26 » 2025 года № 7

Председатель Л.В. Крылова

(подпись) (инициалы, фамилия)

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

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление	Факультативные дисциплины	
	Направление подготовки 38.03.07 Товароведение		
Модулей – 1	Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность	Год подготовки	
Смысловых модулей - 3		3 - й	3 - й
Общее количество часов – 72		Семестр	
		6 - й	6 - й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 1,6 часа самостоятельной работы обучающегося – 2,2 часа	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Лекции	
		16 час	8 час
		Практические, семинарские занятия	
		-	-
		Лабораторные занятия	
		14 час	6 час
		Самостоятельная работа	
		40,95 час	56,95 час
		Индивидуальные задания: (контрольная работа, курсовой проект (работа))	
		3ТМК	
		Форма промежуточной аттестации:	
		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина ФТД.02 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. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-4. Обладает способностью проводить научные исследования в области профессиональной деятельности	ИДК-1ПК-4. Знает основы проведения научных исследований ИДК-2ПК-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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Тема 1 Научные основы технологических процессов.

Тема 2 Создание технологического потока.

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

Тема 6. Применение продуктов животного происхождения в пищевой промышленности.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

[illegible]

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СР ⁵		л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Каттэк					0,25						0,25	
Контроль												
Всего часов	72	16		14	1,05	40,95	72	8		6	1,05	56,95

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

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1 Научные основы технологических процессов.	2	1
2	Тема 2 Создание технологического потока.	2	1
3	Тема 3. Основные свойства растительного сырья как объекта хранения и переработки.	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	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 учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- 1) для слепых и слабовидящих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;
- 2) для глухих и слабослышащих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа;
 - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
 - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;
- 3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - лекции оформляются в виде электронного документа;
 - письменные задания заменяются устным ответом;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

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

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

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

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

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Примерный перечень вопросов для текущего контроля успеваемости

1. Общие сведения о пище вой промышленности и её роли в структуре агропромышленного комплекса.
 2. Научные основы технологических процессов.
 3. Создание технологического потока.
 4. Зерновые культуры.
-

5. Оценка качества зерна.
6. Виды крупы.
7. Технология производства крупы.
8. Мука, её виды, сорта и химический состав.
9. Технологическая схема получения муки простыми и сложными помолами.
10. Солод и солодовые ферментные препараты.
11. Технологические схемы получения ржаного и ячменного солода.
12. Виды растительного сырья.
13. Основные свойства растительного сырья как объекта хранения и переработки.
14. Масличное сырье в пищевой промышленности.
15. Характеристика масличного сырья.
16. Технологические схемы получения растительных масел прессовым и экстракционным способами. Рафинация масел.
17. Молоко и молочные продукты.
18. Применение молочных продуктов в пищевой промышленности.
19. Производство сливочного масла.
20. Вода. Свойства воды. Требования к качеству воды.
21. Подготовка воды к производству.
22. Желирующие вещества.
23. Пенообразователи и поверхностно-активные вещества.
24. Пищевые красители и ароматизаторы. Пищевые кислоты.
25. Яйца и 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. Макароны изделия. Технологические схемы получения длинных и короткорезанных макаронных изделий.
36. Пищевые жиры и масла.
37. Маргарин. Майонез.
38. Технологическая схема получения пива.
39. Технологические схемы получения кваса. Безалкогольные газированные напитки и минеральные воды.

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - лабораторная работа (Собеседование. Лабораторные работы: 1, 2, 4, 5, 6,	7	42
- текущий модульный контроль (опрос)	29	58

Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой	100
Итого за семестр		100

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

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

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 ценностью.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

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

Примечание. T1, T2, ... T6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

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

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

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

Дополнительная:

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

Электронные ресурсы

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

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«Ай Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- . – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.
5. Национальная Электронная Библиотека.
6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.
7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonline.ru>. – Загл. с экрана.
8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный

ресурс] : ООО «Директ-Медиа». – Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.

9. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : <https://bz-plus.ru>. – Загл. с экрана.

10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.edu> – Загл. с экрана.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

№ п/п	Наименование лабораторий и специализиро- ванных кабинетов, их площадь, м ²	Перечень оборудования, количество
		переносной экран; весы MWP-300 N; электроплита 2-х конфорочная; весы ВТ 200.шкаф; шкаф лабораторный.
4	Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения консультаций по курсовым работам и экзамену	24 посадочных места, вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкаф сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200; выставочная экспозиция «Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5; весы Вт 200.
5	Учебная лаборатория 4409 «Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров» для проведения консультаций и экзамена	30 посадочных мест, вытяжной шкаф; лабораторный стол; раковина лабораторная; выставочная экспозиция «Чайно-кофейные аксессуары»; шкаф сушильный; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Плодовоовощные консервы»; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Приправы и пряности»; выставочная экспозиция «Кондитерские аксессуары»; пурка для определения 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.
6	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы: 30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Малыгина Валентина Дмитриевна	Зав. кафедрой, профессор	Донецкий институт советской торговли (1972 г., «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», товаровед высшей квалификации)	Доктор экономических наук, 08.00.03 – экономика и управление национальным хозяйством, профессор по кафедре товароведения и экспертизы продовольственных товаров, тема диссертации «Методология развития продовольственной безопасности Украины»	1. Удостоверение о повышении квалификации от 27.05.2022, № 771802829908, 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва. 2. Справка о прохождении стажировки, от 09.12.2022 г., 72 часа, ГУ «Донецкий ботанический сад», Донецк.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.02 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность

Трудоемкость учебной дисциплины: 2,0 з.е

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

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

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

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

обладать компетенциями:

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

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

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

Тема 1 Научные основы технологических процессов.

Тема 2 Создание технологического потока.

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

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

Тема 4. Применение продуктов растительного происхождения в пищевой промышленности.

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

Тема 6. Применение продуктов животного происхождения в пищевой промышленности.

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

Разработчик:

Малыгина В.Д.,

док. экон. наук, профессор

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров
и экспертизы продукции сельского хозяйства

Малыгина В.Д.,

док. экон. наук, профессор
