Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 09:11:38
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
(подпись)
"25" 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.16. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения (код, наименование)
Профиль	Технология мяса и мясных продуктов (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 4 курс заочная/очно-заочная форма, 4,5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий пищевой промышленности» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения Профиль: Технология мяса и мясных продуктов, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Милохова Татьяна Анатольевна, кандидат технических 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

_____ К.А.Антошина
(подпись) (фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса_____

_____ И.В.Кощавка
(подпись) (фамилия и инициалы)

Дата "24" 02. 2026 года

ОДОБРЕНО

Одобрено Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от "25" 03.2026 года № 8

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

© Милохова Т.А., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 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 дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>Заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 6</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Б1.В.16

(формируемая участниками образовательных отношений)</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения</td></tr>
<tr><td>Модулей – 2</td><td rowspan="5">Профиль: Технология мяса и мясных продуктов</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>4-й</td><td>4-й,5--й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 216</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й, 8-й</td><td>8-й, 9-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных –4
самостоятельной работы обучающегося – 2</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>32/30</td><td>6/6</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>46/30</td><td>6/6</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>26,15/13,1</td><td>92,85//82,7</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>3ТМК, КП</td><td>КП</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма контроля</td></tr>
<tr><td>Зачет
экзамен</td><td>Зачет
экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет: для очной формы обучения –78/26,15; 60/13,1

для заочной формы обучения – 12/ 92,85; 12/82,7

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование системы теоретических знаний и практических навыков в отрасли автоматизированного моделирования предприятий мясной отрасли.

Задачи дисциплины:

подготовка будущих специалистов профессионально принимать участие в разработке проектов новых предприятий мясной отрасли, проводить экспертизу и оценку качества проектных решений действующих предприятий, разрабатывать современные мероприятия по их усовершенствованию, обосновывать и принимать решение относительно необходимости разработки и внедрения новаций на предприятиях мясной отрасли.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.16 Проектирование предприятий пищевой промышленности относится к части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Необходимыми требованиями к «входным» знаниям, умениям и готовностям академических бакалавров при освоении данной дисциплины и приобретенными в результате освоения предшествующих дисциплин являются:

- владение организационными принципами проектирования предприятий пищевой промышленности занимающихся переработкой мяса и мясных продуктов;
- умение правильно моделировать производственные процессы;
- иметь представления при разработке объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий пищевой промышленности занимающихся переработкой мяса и мясных продуктов.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: Технология продуктов из гидробионтов, Технология продуктов и организация мини-производств,
Общие технологии пищевых производств, Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания.

Дисциплина является основополагающей при выполнении 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-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с сырьем животного происхождения	ИД-1$_{ПК-7}$ Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИД-2$_{ПК-7}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИД-3$_{ПК-7}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: теоретические основы проектирования предприятий пищевой промышленности; современные методики и отраслевые требования к разработке проектной документации при создании новых или реконструкции существующих предприятий пищевой промышленности на базе законодательных документов, нормативной, специальной, справочной литературы и ресурсов всемирной информационной сети.

уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и задание на проектирование предприятий пищевой промышленности; моделировать сервисно-производственные процессы предприятий пищевой промышленности и обеспечить их аппаратурное оформление; разрабатывать пространственное решение предприятий в соответствии

с моделью его работы, нормативных требований, современных презентационных и дизайнерских концепций; проводить экспертизы проектов.

владеть: современными информационными технологиями, информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Основы проектирования предприятий мясной отрасли

Тема 1. Основы строительного проектирования промышленных предприятий мясной отрасли.

Тема 2. Генеральные планы предприятий мясной промышленности.

Смысловой модуль 2. Здания промышленных предприятий и их элементы

Тема 3. Основные строительные конструкции и сантехнические системы предприятия

Тема 4. Объемно-планировочные решения промышленных зданий мясной отрасли

Смысловой модуль 3. Проектирование технологических процессов предприятий мясной промышленности

Тема 5. Обоснование мощности проектируемого предприятия. Выбор ассортимента продукции, технологических схем, применительно к мощности предприятия.

Тема 6. Технологический расчет потока производства: расход сырья (сменный и суточный), расчет вспомогательных материалов.

Тема 7. Расчет и подбор оборудования. Принципы расстановки технологического оборудования. Расчет рабочей силы.

Тема 8. Расчет площадей и требования к проектированию производственных зданий.

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]	инд[4]	СР[5]		л	п	лаб	инд	СР
Модуль 1. Проектирование предприятий пищевой промышленности												
Смысловой модуль 1. Основы проектирования предприятий мясной отрасли												
Тема 1. Основы строительного проектирования промышленных предприятий мясной отрасли.	24	8	10			6	23	2	1			20
Тема 2. Генеральные планы предприятий мясной промышленности.	24	8	10			6	25	1	2			22
Итого по смысловому модулю 1	***48***	***16***	***20***			***12***	***48***	***3***	***3***			***42***
Смысловой модуль 2. Здания промышленных предприятий и их элементы												
Тема 3. Основные строительные конструкции и сантехнические системы предприятия	27	8	12			7	28	1	2			25
Тема 4. Объемно-планировочные решения промышленных зданий мясной отрасли	29,15	8	14			7,15	28,85	2	1			25,85
Итого по смысловому модулю 2	***56,15***	***16***	***26***			***14,15***	***56,85***	***3***	***3***			***50,85***
Всего по смысловым модулям	***104,15***	***32***	***46***			***26,15***	***104,85***	***6***	***6***			***92,85***
Модуль 2. Проектирование предприятий пищевой промышленности												
Смысловой модуль 3. Проектирование технологических процессов предприятий мясной промышленности												
Тема 5. Обоснование мощности проектируемого предприятия. Выбор ассортимента продукции, технологических схем, применительно к	17	8	6			3	23	2	1			20

мощности предприятия.												
Тема 6. Технологический расчет потока производства: расход сырья (сменный и суточный), расчет вспомогательных материалов.	20	8	8			4	25	2	2			21
Тема 7. Расчет и подбор оборудования. Принципы расстановки технологического оборудования. Расчет рабочей силы.	19	8	8			3	23,7	1	2			20,7
Тема 8. Расчет площадей и требования к проектированию производственных зданий.	17,1	6	8			3,1	23	1	1			21
Итого по смысловому модулю 3	***73,1***	***30***	***30***			***13,1***	***94,7***	***6***	***6***			***82,7***
Всего по смысловым модулям	***177,25***	***62***	***76***			***39,25***	***199,55***	***12***	***12***			***175,55***
Катт	***5,1***				***5,1***		***1,8***				***1,8***	
ИК	***2***				***2***		***2***				***2***	
КЭ	***2***				***2***		***2***				***2***	
Каттэк	***0,65***				***0,65***		***0,65***				***0,65***	
Контроль	***27***				***27***		***10***				***10***	
Всего часов:	***214***	***62***	***76***		***36,75***	***39,25***	***216***	***12***	***12***		***16,45***	***175,55***

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

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	**Тема 1.** Основы строительного проектирования промышленных предприятий мясной отрасли.	10	1
2	**Тема 2.** Генеральные планы предприятий мясной промышленности.	10	2
3	**Тема 3**. Основные строительные конструкции и сантехнические системы предприятия	14	2
4	**Тема 4**. Объемно-планировочные решения промышленных зданий мясной отрасли	14	1
5	**Тема 5**. Обоснование мощности проектируемого предприятия. Выбор ассортимента продукции, технологических схем, применительно к мощности предприятия.	6	1
6	**Тема 6**. Технологический расчет потока производства: расход сырья (сменный и суточный), расчет вспомогательных материалов.	8	2
7	**Тема 7**. Расчет и подбор оборудования. Принципы расстановки технологического оборудования. Расчет рабочей силы.	8	2
8	**Тема 8**. Расчет площадей и требования к проектированию производственных зданий.	8	1
Всего:		**76**	**12**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	не предусмотрены		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	**Тема 1.** Основы строительного проектирования промышленных предприятий мясной отрасли.	6	20
2	**Тема 2.** Генеральные планы предприятий мясной промышленности.	6	22
3	**Тема 3**. Основные строительные конструкции и сантехнические системы предприятия	7	25
4	**Тема 4**. Объемно-планировочные решения промышленных зданий мясной отрасли	7,15	25,85
5	**Тема 5**. Обоснование мощности проектируемого предприятия. Выбор ассортимента продукции, технологических схем, применительно к мощности предприятия.	3	20
6	**Тема 6**. Технологический расчет потока производства: расход сырья (сменный и суточный), расчет вспомогательных материалов.	4	21
7	**Тема 7**. Расчет и подбор оборудования. Принципы расстановки технологического оборудования. Расчет рабочей силы.	3	20,7
8	**Тема 8**. Расчет площадей и требования к проектированию	3,1	21

	производственных зданий.		
Всего:		**39,25**	**175,55**

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен проводится 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 проводится в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

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

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения

Зачет

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - индивидуальная самостоятельная работа (тема в соответствии с предложенным вариантом) - практическая работа	30 2	3 14
- текущий модульный контроль ТМК №1 ТМК№2	 24 32	56
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
практическая работа - тестирование ТМК №1 ТМК №2 Самостоятельная работа	2 29 37 30	6 64 30
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Экзамен

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - собеседование (темы 3) - тестирование (темы 3) - контрольная работа (ТМК 1, 2, 3, включено в темы 1,2,3)	 3 2 6	 12 10 18
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - собеседование (темы 1-3) - тестирование (темы 1-3)	 4 4	 20 20
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к зачету:

1. Классификация предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.
2. Состав предприятия отрасли.
3. Мощность и режимы работы предприятий.
4. Основные принципы, определяющие размещение предприятий отрасли.
5. Основы технологического проектирования;
6. Разработка проектной документации.
7. Задание на проектирование. Исходные данные для проектирования.
8. Предпроектная разработка.
9. ТЭО обоснования строительства или реконструкции предприятия.
10. Стадии и этапы проектирования
11. Одностадийное проектирование. Технорабочий проект.
12. Двухстадийное проектирование.
13. Рабочая документация.
14. Сметная документация.
15. Химический состав мяса и его пищевая ценность.
16. Основные направления безотходной технологии.
17. Инновационные технологии обработки мясного сырья
18. Подбор и расчет технологического оборудования.
19. Размещение основного технологического оборудования.
20. Методы и этапы проектирования

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Что такое проекты и проектные организации?
2. Что такое технико-экономическое обоснование (ТЭО) проекта?
3. Как происходит выбор площадки под строительство?
4. Какие исходные данные для осуществления проектирования объектов строительства?
5. Как происходит разработка проектов на строительство?
6. Что относится к основам промышленного строительства?
7. Классификация видов строительства?
8. Способы строительства?
9. Кого относят к участникам инвестиционного процесса?
10. Как происходит организация управления новостройкой?
11. Как происходит технический надзор заказчика-застройщика?
12. Кого относят к проектно-изыскательские организациям?
13. Кого относят к строительно-монтажные организациям?
14. Какие существуют виды строительства?
15. Что относят к промышленным зданиям и сооружениям?
16. Унификация и типизация промышленных зданий?
17. Объемно-планировочные решения предприятий пищевой промышленности?
18. Вспомогательные здания и помещения предприятий пищевой промышленности?
19. Какие основы технологического проектирования отдельных производств?
20. Как происходит расчет сырья, готовой продукции, материалов и консервной тары?
21. Выбор и расчет технологического оборудования?
22. Как происходит расчет рабочей силы?
23. Как происходит расчет площадей?
24. Как происходит расчет расхода воды, пара, холода, воздуха, электроэнергии на технологические цели?
25. Как происходит проектирование цехов и отделений мясокомбината?
26. Как происходит проектирование предприятий по убою и обработке птицы?

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Зачет

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл		**Сума в баллах**
Смысловой модуль №1	**Смысловой модуль №2**	
Т1,2	**Т3,4**	100
50	50	

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

Экзамен

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл	**Итого текущий контроль в баллах**	**Итоговый контроль (экзамен)**	**Сума в баллах**
Смысловой модуль №1			
Т5-8	40	60	100
40			

Примечание. Т3– номера тем соответствующих смысловых модулей

Курсовая работа

Пояснительная записка, балл	**Иллюстративная часть, балл**	**Защита проекта (работы), балл**	**Сумма, балл**
40	20	40	100

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:

1. Евстигнеева Т.Н. Проектирование предприятий пищевой и биотехнологической отраслей : учебно-методическое пособие / Евстигнеева Т.Н., Надточий Л.А.. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2013. — 321 с.

2. Антипова Л.В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР (теория и практика) : учебное пособие / Антипова Л.В., Ильина Н.М.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010. — 77 с

3. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности : учеб. пособие / Н. В. Тимошенко, А. В. Кочерга, Г. И. Касьянов. — СПб. : ГИОРД, 2011. — 512 с.

4. Технология, оборудование и проектирование предприятий мясной отрасли: учебник / А. З. Тахо-Годи, В. И. Комлацкий, Т. А. Подойницына, Ю. А. Козуб. - Краснодар: КубГАУ, Издательство: Краснодарский ЦНТИ – филиал ФГБУ «РЭА» Минэнерго России, 2019. – 283 с.

Дополнительная:

1. Буянов О.Н. Тепло- и хладоснабжение предприятий пищевой промышленности : учебное пособие / Буянов О.Н.. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. — 282 с.

2. Клим О.В. Приборы и методы контроля качества продукции на предприятиях ТЭК,

нефтехимической и пищевой промышленности : учебное пособие / Клим О.В.. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2012. — 83 с.

3. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР (теория и практика) [Текст] : учеб. пособие / Л.В. Антипова, Н.М. Ильина; Воронеж. гос. технол. акад. – Воронеж: ВГТА, 2010. - 75 с.

4. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР : учебное пособие / О.М. Мышалова; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2010. – 210 с.

4. Милохова Т.А. Методические рекомендации по выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной работы: для студ. напр. подг. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения для студ. оч. и заоч. форм. обуч. / Т.А. Милохова, С.В. Владимиров; М-во образования и науки ДНР, ФГБОУ ВО «Донец.нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и организ. пр-ва прод. пит. им. А.Ф. Коршуновой. - Донецк: [ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ»], 2024. – 67 с.

5. Владимиров С.В. Проектирование предприятий пищевой промышленности: конс. лекций для студ. направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов, «бакалавриат», очной и заочной форм обучения / С.В. Владимиров; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и орг-ции произв. прод. пит. им. Коршуновой А.Ф. – Донецк: Изд. ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2020. – 120 с.

Учебно-методические издания:

1. Владимиров С.В. Проектирование предприятий пищевой промышленности: конс. лекций для студ. направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов, «бакалавриат», очной и заочной форм обучения / С.В. Владимиров; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и орг-ции произв. прод. пит. им. Коршуновой А.Ф. – Донецк: Изд. ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2020. – 120 с.

2. Милохова Т.А. Методические рекомендации по выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной работы: для студ. напр. подг. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения для студ. оч. и заоч. форм. обуч. / Т.А. Милохова, С.В. Владимиров; М-во образования и науки ДНР, ФГБОУ ВО «Донец.нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и организ. пр-ва прод. пит. им. А.Ф. Коршуновой. - Донецк: [ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ»], 2024. – 67 с.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Unilib UC : автоматизир. библ. информ. система : версия 2.110 // Научная библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк, 2003– . – Режим доступа : для зарегистирир. пользователей в локальной сети НБ ДОННУЭТ. – Текст : электронный.

2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.ru. – Текст : электронный.

3. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru/. – Текст : электронный.

4. IPRsmart : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL:http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

5. Лань : электронно.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

6. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агенства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. –

URL: https://e.lanbook.com/. – Режим доступа : для пользователей организаций-участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.

7. Русская история : электрон. версия журнала / Мультимедийный молодежный портал «Русская история». – Москва, 2008– . – URL: http://rus-ist.ru. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

8. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л. И. Абалкина : электронная библиотека / Рос. экон. ун-т им. акад. Г.В. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

9. book on lime : электрон. библ. система : дистанц. образование / Изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru. – Текст. Изображение. Устная речь : электронный.

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

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

12. Научная электронная библиотека elibrary.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru. – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

13. 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/. – Текст. Изображение : электронный.

14. Официальный сайт барменской ассоциации России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.barclass.ru/ – Загл. с экрана.

15. Официальный сайт Петербургской ассоциации барменов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.mixrest.ru/ – Загл. с экрана.

16. Официальный сайт Международной ассоциации барменов [Электронный ресурс].– Режим доступа: http://iba-world.com/ – Загл. с экрана.

17. Официальный сервер Event Bar Planet Z [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://mobilebar.com.ua/menu/ molecular_cocktails/about/wfa.php

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата 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).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	Условия привлечения (по основномуместу работы,на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; 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[1]
Милохова Татьяна Анатольевна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог диплом кандидата наук КА № 000282	1. Удостоверение о повышении квалификации №770400523955 от 08.12.2021г. «Технико-технологические решения индустрии питания», 16 часов. ФГБОУВО .Московский государственный университет пищевых производств» 2. Удостоверение о ПК № 770400523952, 08.12.2021 Технико-технологические решения индустрии питания. 16 часов. ФГБОУВО "Московский государственный университет пищевых производств", Москва 3. Удостоверение о ПК №771802830023, 27.05.2022 Работа в электронной информационно-образовательной среде. 16 часов. ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва 4. Удостоверение о ПК №612400026483, 21.09.2022 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. Удостоверение о ПК №612400039023, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки. Промышленная экология и биотехнологии 36 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 6. Удостоверение о ПК № 800400005439, 18.11.2024г. Современные информационные технологии в образовательной среде. 36 часа. ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, г.Донецк 7. Сертификат № 0011 образовательный курс «Санитария на пищевом производстве» 20.02.2025г. ООО «Стар качество» г. Москва.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.16. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (Профиль: Технология мяса и мясных продуктов)

Трудоемкость дисциплины: 6 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: теоретические основы проектирования предприятий пищевой промышленности; современные методики и отраслевые требования к разработке проектной документации при создании новых или реконструкции существующих предприятий пищевой промышленности на базе законодательных документов, нормативной, специальной, справочной литературы и ресурсов всемирной информационной сети.

уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и задание на проектирование предприятий пищевой промышленности; моделировать сервисно-производственные процессы предприятий пищевой промышленности и обеспечить их аппаратурное оформление; разрабатывать пространственное решение предприятий в соответствии с моделью его работы, нормативных требований, современных презентационных и дизайнерских концепций; проводить экспертизы проектов.

владеть: современными информационными технологиями, информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с сырьем животного происхождения	ИД-1$_{ПК-7}$ Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИД-2$_{ПК-7}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИД-3$_{ПК-7}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности

Наименование смысловых модулей и тем у дисциплины:

Смысловой модуль 1. Основы проектирования предприятий мясной отрасли

Тема 1. Основы строительного проектирования промышленных предприятий мясной отрасли.

Тема 2. Генеральные планы предприятий мясной промышленности.

Смысловой модуль 2. Здания промышленных предприятий и их элементы

Тема 3. Основные строительные конструкции и сантехнические системы предприятия

Тема 4. Объемно-планировочные решения промышленных зданий мясной отрасли

Смысловой модуль 3. Проектирование технологических процессов предприятий мясной промышленности

Тема 5. Обоснование мощности проектируемого предприятия. Выбор ассортимента продукции, технологических схем, применительно к мощности предприятия.

Тема 6. Технологический расчет потока производства: расход сырья (сменный и суточный), расчет вспомогательных материалов.

Тема 7. Расчет и подбор оборудования. Принципы расстановки технологического оборудования. Расчет рабочей силы.

Тема 8. Расчет площадей и требования к проектированию производственных зданий

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

Разработчик:

Милохова Т.А., к.т.н. _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*

Зав. кафедрой технологии и организации
производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
Антошина К.А., д.э.н., доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*