Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 21:32:09
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
"_26_" ____12____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.07.01 ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:
Очная форма обучения 4 курс
Заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Общие технологии пищевых производств» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанная в соответствие с учебным планом, утвержденным 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.

(подпись) К.А. Антошина

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

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

(подпись) И.В. Кощавка

Дата «03» 02 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «26» февраля 2025 года № 7

Председатель (подпись) Л.В. Крылова

© 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 – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Дисциплины (модули) по выбору

Б1.В.ДВ.07.01</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Профиль

-</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 2</td><td>4-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Общее количество часов – 72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>8-й</td><td>6-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>20 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="12">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 2
самостоятельной работы обучающегося – 2</td><td rowspan="12">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>18</td><td>4</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>32,75 час.</td><td>61,15 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>4ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>зачет</td><td>зачет</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 – 38/32,75

для заочной формы – 8/61,15

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: приобретение знаний основ промышленных технологий пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа промышленных процессов производства продуктов питания в современных промышленных условиях.

Задачи учебной дисциплины: усвоение основных понятий, которые используются в технологии пищевых производств. Изучение характеристики сырья и сущности всех физико-химических и микробиологических процессов, которые происходят при ее технологической обработке. Изучение основных этапов производства продуктов питания промышленными средствами. Определение ассортимента промышленных продуктов питания. Научное обоснование выбора параметров технологических процессов пищевых производств, которые обеспечивают высокую эффективность производства и качество готовой продукции.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.07.01 «Общие технологии пищевых производств» относится к дисциплинам (модулям) по выбору, учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина формирует глубокие знания процесса производства технологии пищевых производств на базе теоретических основ физических, химических, биохимических и других процессов. Обучающиеся получают знания о сырье и готовой продукции, которое вырабатывается на промышленных предприятиях, его пищевой и биологической ценности, способах технологической обработки и получение сырья и готовой продукции, условиях и сроках хранения.

Для освоения дисциплины «Общие технологии пищевых производств» обучающийся должен владеть полученными знаниями при изучении следующих дисциплин: «Физико-химические основы технологии продуктов питания», «Оборудование в отрасли», «Технология продукции общественного питания», «Биохимия».

Эффективное изучение данной дисциплины зависит от современных технологических процессов производства промышленного сырья, готовой продукции; новых научных решений, определяющие прогресс их производства на современном этапе; принципов безотходной и ресурсосберегающей технологии производства сырья и готовой продукции.

Дисциплина «Общие технологии пищевых производств» является предшествующей для таких дисциплин как: Товароведение продовольственных продуктов. Современные методы исследования сырья и продуктов питания, Физико-химические основы технологии продуктов питания, Технология продуктов общественного питания

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-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции; ИДК-2$_{ПК-1}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции; ИДК-3$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; ИДК-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

обоснование технологических процессов с позиции физической и коллоидной химии, микробиологии, физики, теоретических основ технологии;

свойства сырья для производства хлебобулочных, макаронных изделий, овощных консервов, безалкогольных и алкогольных напитков;

принципы экологической промышленной безопасности; назначение, принципиальные действия и область применения наиболее распространенных технологий производства, а также новейших;

основные понятия и законы технологических промышленных процессов;

анализировать и уметь руководить изменениями веществ пищевых продуктов в технологическом процессе;

знать аппаратное оборудование линий производства;

нормировать и учитывать сырье для производства;

осуществлять технохимический контроль.

уметь:

организовать и руководить технологическим процессом производства пищевой продукции;

научно обосновать выбор параметров и движения технологических процессов производства продукции, которые обеспечивают высокую эффективность производства и качество готовой продукции;

дать оценку технологическим процессам производства пищевой продукции с

точки зрения возможности обеспечения их высокого качества.

владеть:

навыками определения качества продукции пищевой промышленности и общественного питания;

технологическими процессами производства продукции пищевой промышленности.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Пищевые производства и основные закономерности пищевых технологий. Научные основы производства растительных масел.

Тема 1. Научные основы технологических процессов.

Тема 2. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.

Смысловой модуль 2. Научные основы производства на основе зерновых.

Тема 3. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.

Тема 4. Технология хлебобулочных изделий и макаронных изделий.

Смысловой модуль 3. Научные основы производства консервированной продукции.

Тема 5. Технология консервирования плодов и овощей.

Тема 6. Ассортимент и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.

Смысловой модуль 4. Научные основы производства алкогольных и безалкогольных напитков.

Тема 7. Технология производства пива и кваса.

Тема 8. Технология алкогольных напитков.

Тема 9. Технология производства безалкогольных напитков.

Тема 10. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.

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	пр	лаб	инд.	СР		л	пр	лаб	инд.	СР
Модуль 1. Общие технологии пищевых производств												
Смысловой модуль 1. Пищевые производства и основные закономерности пищевых технологий. Научные основы производства растительных масел.												
Тема 1. Научные основы технологических процессов.	6	2	-			4	6					6
Тема 2. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.	7	2	2			3	6					6
Итого по смысловому	**13**	**4**	**2**			**7**	**12**	**-**	**-**			**12**

модулю 1												
Смысловой модуль 2. Научные основы производства на основе зерновых.												
Тема 3. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.	7	2	2			3	6					6
Тема 4. Технология хлебобулочных изделий и макаронных изделий.	7	2	2			3	6					6
Итого по смысловому модулю 2	**14**	**4**	**4**			**6**	**12**	**-**	**-**			**12**
Смысловой модуль 3. Научные основы производства консервированной продукции.												
Тема 5. Технология консервирования плодов и овощей.	7	2	2			3	6					6
Тема 6. Ассортимент и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.	7	2	2			3	6					6
Итого по смысловому модулю 3	**14**	**4**	**4**			**6**	**12**	**-**	**-**			**12**
Смысловой модуль 4. Научные основы производства алкогольных и безалкогольных напитков.												
Тема 7. Технология производства пива и кваса.	7	2	2			3	8	1	1			6
Тема 8. Технология алкогольных напитков.	7	2	2			3	8	1	1			6
Тема 9. Технология производства безалкогольных напитков.	7	2	2			3	8	1	1			6
Тема 10. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.	8,75	2	2			4,75	9,15	1	1			7,15
Итого по смысловому модулю 4	**26,75**	**8**	**8**			**12**	**33,15**	**4**	**4**			**25,15**
Всего часов	**67,75**	**20**	**18**			**32,75**	**69,15**	**4**	**4**			**61,15**

Катт					**1**						**0,6**	
КЭ					**-**						**-**	
Каттэк					**0,25**						**0,25**	
Контроль					**-**						**2**	
Итого	**72**	**20**	**18**		**1,25**	**32,75**	**72**	**4**	**4**		**2,85**	**61,15**

л. – лекции;
п. – практические (семинарские) занятия;
лаб. – лабораторные работы;
инд. – индивидуальные задания;
СР – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ- не предусмотрены

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Название темы	Количество часов	
	очная	заочная форма
Тема 1. Научные основы технологических процессов.	-	-
Тема 2. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.	2	-
Тема 3. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.	2	-
Тема 4. Технология хлебобулочных изделий и макаронных изделий.	2	-
Тема 5. Технология консервирования плодов и овощей.	2	-
Тема 6. Ассортименты и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.	2	-
Тема 7. Технология производства пива и кваса.	2	1
Тема 8. Технология алкогольных напитков.	2	1
Тема 9. Технология производства безалкогольных напитков.	2	1
Тема 10. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков	2	1
Итого	**18**	**4**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Название темы	Количество часов	
	очная	заочная форма
Тема 1. Научные основы технологических процессов.	4	6
Тема 2. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.	3	6
Тема 3. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.	3	6
Тема 4. Технология хлебобулочных изделий и макаронных изделий.	3	6

Тема 5. Технология консервирования плодов и овощей.	3	6
Тема 6. Ассортименты и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.	3	6
Тема 7. Технология производства пива и кваса.	3	6
Тема 8. Технология алкогольных напитков.	3	6
Тема 9. Технология производства безалкогольных напитков.	3	6
Тема 10. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков	4,75	7,15
Итого	**32,75**	**61,15**

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 – **контрольная работа для заочного отделения.**

Вопросы к контрольной работе

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 зерновых продуктов с повышенной А-витаминной активностью.
7. Разработка технологии консервированной продукции из гидробионтов.
8. Разработка технологии спирта из нетрадиционного сырья.
9. Разработка технологии вина из фруктового сырья.
10. Разработка инновационной технологии пива с использованием фруктового сырья.
11. Разработка инновационной технологии кваса из дикорастущего сырья.
12. Определение влажности сырья.
13. Определение кислотности сырья.
14. Определение влажности готовых продуктов.
15. Определение кислотности готовых продуктов.
16. Правила отбора образцов для анализа.
17. Определение засоренности зерна.
18. Определение зараженности зерна.
19. Определение стекловидности зерна.
20. Определение натуры зерна.
21. Показатели качества зерна.
22. Определение свойств муки по количеству и качеству сырой клейковины.
23. Определение свойств муки по качеству сырой клейковины.
24. Влияние различных факторов на силу муки.
25. Определение автолитической активности муки.
26. Определение экстрактивности солода.
27. Определение кислотности солода.
28. Способы переноса теплоты.
29. Энергетическая эффективность процесса выпаривания.

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

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-10) - тестирование (темы 1-10) - контрольная работа	4 4 1	40 40 20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - тестирование (темы 1-10) - контрольная работа	 5 50	 50 50
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Текущий контроль успеваемости предусматривает выполнение следующих видов работ: выполнение лабораторных работ, выполнение контрольных тестовых работ, а также самостоятельной работы – доклады.

Вопросы к экзамену

1. Ассортимент зерномучных продуктов и их характеристика.
2. Типы замесов макаронного теста (по температуре и влажности). Условия применения того или иного типа замеса.
3. Строение зерна. Особенности химического состава различных частей зерна. Пищевая ценность зерновых и круп.
4. Классификация и ассортимент, потребительские свойства муки.
5. Ассортимент гречневой, пшеничной и ячменной круп.
6. Технология ржаного и пшеничного теста.
7. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий из пшеничной муки.
8. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Виды вкусовых и обогатительных добавок при данном производстве.
9. Технология приготовления теста из ржаной муки. Виды заквасок, способы их приготовления, технологические параметры.
10. Физико-химические показатели качества муки. Особенности макаронного и хлебопекарной муки.
11. Технологический процесс производства муки и его аппаратурное оформление.

12. Пищевая ценность круп. Изменения физико-химических свойств круп при тепловой обработке.

13. Основные стадии производства макаронных изделий. Их характеристика. Аппаратное оформления.

14. Характеристика органолептических показателей различных видов муки, методы их определения.

15. Особенности сушки макаронного теста. Суть трехстадийного режима высушивания.

16. Значение хлеба в рационе человека, его пищевая ценность.

17. Технохимический контроль при производстве хлебобулочных изделий.

18. Классификация и ассортимент круп. Основные стадии производства

19. Технологическая схема производства хлеба из ржаной муки. Аппаратурное оформление.

20. Выпечки хлеба, их режимы и процессы, протекающие при выпечке хлеба.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл				Итог тестирования Сумма в баллах
Смысловой модуль 1	Смысловой модуль 2	Смысловой модуль 3	Смысловой модуль 4	
Т1, Т2	Т3, Т4	Т5, Т6	Т7-Т10	100
20	20	20	40	

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1;
Т3, Т4 – темы смыслового модуля №2;
Т5, Т6 – темы смыслового модуля №3;
Т7, Т8, Т9, Т10 – 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)	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. Хрундин Д.В. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Хрундин Д.В.— Электрон.текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 120 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79338.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Денисова, О. И. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учеб.пособие / О. И. Денисова; М-во образования и науки РФ, Костром. гос. ун-т. ─ Кострома: КГУ, 2017. ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие / Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев, Р. Э. Хабибуллин [и др.]. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 170 с. — ISBN 978-5-7882-0547-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/63736.htm

3. Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 106 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/66122.html

4. Современные технологии продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / Е. В. Богданова, Е. И. Мельникова, А. Н. Пономарев, Е. Е. Попова; под редакцией А. Н. Пономарев. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 64 с. — ISBN 978-5-00032-273-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/74019.html

Дополнительная:

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.

2. Позняковский, В. М. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, И. Ю. Резниченко, А. М. Попов; под редакцией В. М. Позняковский. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 233 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/4170.html

3. Тарасенко, С. С. Технология крупяного производства. Часть I. Теоретические основы технологии крупы: учебное пособие / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 150 с. —

ISBN 978-5-7410-1798-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/78843.

Учебно-методические издания:

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.

2. 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.

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 спроцессором; 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]. – Режимдоступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс]: науч. электрон. б-ка / О ОО Н ауч. э лектрон. 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. Bookonlime: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: ООО «Книжный дом университета». – Электрон.текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.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. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университетаэкономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБДонНУЭТ. – Электрон.дан. – [Донецк, 1999-]. – Режимдоступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Общие технологии пищевых производств» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционные аудитории № 3306, 3305, где используются мультимедийный проектор, проекционный экран, ноутбук, визуальное сопровождение лекций, информационный стенд, аналитические весы, мультимедийное оборудование, магнитная мешалка, центрифуга, тепловой шкаф 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.

17. 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.ДВ.07.01 ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Количество зачетных единиц – 2

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать:

обоснование технологических процессов с позиции физической и коллоидной химии, микробиологии, физики, теоретических основ технологии;

свойства сырья для производства хлебобулочных, макаронных изделий, овощных консервов, безалкогольных и алкогольных напитков;

принципы экологической промышленной безопасности; назначение, принципиальные действия и область применения наиболее распространенных технологий производства, а также новейших;

основные понятия и законы технологических промышленных процессов;

анализировать и уметь руководить изменениями веществ пищевых продуктов в технологическом процессе;

знать аппаратное оборудование линий производства;

нормировать и учитывать сырье для производства;

осуществлять технохимический контроль.

уметь:

организовать и руководить технологическим процессом производства пищевой продукции;

научно обосновать выбор параметров и движения технологических процессов производства продукции, которые обеспечивают высокую эффективность производства и качество готовой продукции;

дать оценку технологическим процессам производства пищевой продукции с точки зрения возможности обеспечения их высокого качества.

владеть:

навыками определения качества продукции пищевой промышленности и общественного питания;

технологическими процессами производства продукции пищевой промышленности.

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-1 Способен оперативно управлять производством продукции	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции; ИДК-2$_{ПК-1}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологии производства продукции; ИДК-3$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; ИДК-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Основные смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Пищевые производства и основные закономерности пищевых технологий. Научные основы производства растительных масел.

Тема 1. Научные основы технологических процессов.

Тема 2. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.

Смысловой модуль 2. Научные основы производства на основе зерновых.

Тема 3. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.

Тема 4. Технология хлебобулочных изделий и макаронных изделий.

Смысловой модуль 3. Научные основы производства консервированной продукции.

Тема 5. Технология консервирования плодов и овощей.

Тема 6. Ассортимент и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.

Смысловой модуль 4. Научные основы производства алкогольных и безалкогольных напитков.

Тема 7. Технология производства пива и кваса.

Тема 8. Технология алкогольных напитков.

Тема 9. Технология производства безалкогольных напитков.

Тема 10. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.

Форма промежуточной аттестации: зачет

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 _____