

**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 КОРШУНОВОЙ А.Ф.**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-  
методической работе

  
Л. В. Крылова  
(подпись)

« 28 »

2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1. В.02 ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

(название учебной дисциплины)

**Укрупненная группа:** 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**Программа высшего образования:** программа бакалавриата

**Направление подготовки:** 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

**Профиль:** Технология мучных и кондитерских изделий

**Факультет** ресторанно-гостиничного бизнеса

**Курс, форма обучения:**

очная форма обучения 3 курс

заочная форма обучения 4 курс

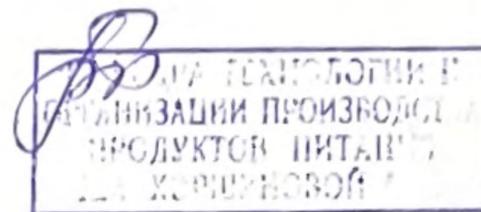
Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными  
возможностями здоровья и инвалидов

**Донецк  
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Общие технологии пищевых производств» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Попова Татьяна Николаевна, ст. преподаватель



Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

Протокол от 26 февраля 2024 года № 14

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

  
(подпись)

К.А. Антошина

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса

  
(подпись)

И.В. Кощавка

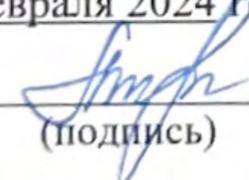
26 февраля 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель

  
(подпись)

Л.В. Крылова

© Попова Т.Н., 2024 год  
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 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	Заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 4	Укрупненная группа <b>19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»</b>	Часть, формируемая участниками образовательных отношений  Б1.В.02	
	Направление подготовки (специальность) <u>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</u>		
Модулей -1	Профиль/Магистерская программа/Специализация:  <u>Технология мучных и кондитерских изделий</u>	<b>Год подготовки:</b>	
Смысловых модулей -4		3-й	4-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания  (название)		<b>Семестр:</b>	
Общее количество часов – <b>144</b>		5-й	7-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения:  аудиторных -3 самостоятельной работы студента -3	Программа высшего образования – программа <b>бакалавриата</b>	<b>Лекции</b>	
		18 час.	6 час.
		<b>Практические, семинарские занятия</b>	
		34 час.	6
		<b>Лабораторные занятия</b>	
		час.	час.
		<b>Самостоятельная работа</b>	
89,95 час.	128,85 час.		
<b>Индивидуальные задания:</b> (3) Контрольная работа			
Форма промежуточной аттестации: <b>зачет</b>	<b>Экзамен</b>		

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

Для очной формы – 52/ 89,95

для заочной формы – 12/128,85

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Целью** дисциплины является формирование у обучающихся знаний о свойствах и общих принципах переработки растительного сырья, основах технологических процессов производства продуктов питания.

**Задачами** освоения дисциплины "Общие технологии пищевых производств" являются:

- получение студентами теоретических знаний о свойствах и показателях качества растительного сырья, процессах пищевой технологии, их роли и влиянии на качество продуктов питания;
- изучение технологий производства продуктов питания из растительного сырья;
- ознакомление с методами анализа показателей качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья;
- приобретение практических навыков работы на приборах для осуществления анализов при исследовании свойств сырья и готовых изделий.

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Общие технологии пищевых производств» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.02 учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Дисциплина формирует глубокие знания процесса производства технологии пищевых производств на базе теоретических основ физических, химических, биохимических и других процессов. Студенты 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.

### ***Требования к входным знаниям, умениям, и компетенциям студентов:***

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», «Органическая химия», «Неорганическая химия», «Физика» и дисциплины «Введение в направление профессиональной деятельности» (основные понятия о технологических процессах на предприятиях пищевой промышленности).

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.

Знания, полученные при изучении данной дисциплины, применимы при освоении следующих дисциплин: Технология хлеба, Технология кондитерских изделий, Технология макаронных изделий, Научные основы производства продуктов питания и при выполнении и написании выпускной квалификационной работы.

Изучение данной дисциплины имеет важное значение для формирования базовых знаний и практических навыков в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИДК-1 <sub>ОПК-4</sub> Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции из растительного сырья ИДК-2 <sub>ОПК-4</sub> Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ИДК-3 <sub>ОПК-4</sub> Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия

В результате освоения дисциплины «Общие технологии пищевых производств», 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 теххимический 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

### **МОДУЛЬ 1. Общие технологии пищевых производств**

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

**Тема №1.** Научные основы технологических процессов.

Общие понятия о производстве. Характеристика пищевых систем. Основные этапы развития пищевых технологий.

**Тема №2.** Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.

Классификация жиров. Пищевые жиры и масло как сырье при производстве продовольственных товаров. Технология растительных жиров. Технология производства соусов эмульсионного типа на основе растительных жиров.

**Смысловой модуль II. Научные основы производства на основе зерновых.**

**Тема № 3.** Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.

Технология приема и послеуборочной обработки зерна. Зерно как сырье для производства муки. Ассортименты муки, его качество. Принципиальная схема производства муки, технологические режимы основных стадий. Особенности производства муки разных сортов и видов. Крупяное зерно и требования к его качеству. Ассортименты круп и крупяных изделий, их качество. Принципиальная схема производства круп.

**Тема № 4.** Технология хлебобулочных изделий.

Классификация и технология хлебобулочных изделий. Характеристика сырья. Основные стадии производства пшеничного и ржаного хлеба. Технология производства хлеба опарным и безопарным способами. Условия и сроки хранения продукции.

**Тема № 5.** Технология производства макаронных изделий.

Классификация макаронных изделий. Характеристика основных стадий производства. Сырье, используемое для производства макаронных изделий.

**Смысловой модуль III. Научные основы производства консервированной продукции.**

**Тема №6.** Технология консервирования плодов и овощей.

Характеристика овощного и плодово-ягодного сырья, средства консервирования растительного сырья, тара для консервирования, подготовительная стадия.

**Тема № 7.** Ассортименты и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.

**Смысловой модуль IV. Научные основы производства алкогольных и безалкогольных напитков.**

**Тема №8.** Технология производства пива и кваса.

Технология пивоваренного солода, солода для производства спирта. Основные этапы производства пива и кваса брожения, соков, джемов.

**Тема №9.** Технология алкогольных напитков.

Технология водки и напитков на ее основе. Технология виноматериалов, вина, игристых вин, коньяков, рома, виски.

**Тема №10.** Технология производства безалкогольных напитков.

Технология газированных напитков, минеральной воды, фруктовых и овощных соков. Факторы, формирующие качество сока. Разлив и хранения газированных напитков, сока.

**Тема №11.** Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.

Способы получения различных видов чая. Химический состав чая, кофе. Производство натурального растворимого кофе. Производства напитков из кофе и чая. Упаковка, маркировка и хранение чая, кофе.

## 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная /очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					все	в том числе				
		о	л	п	лаб	Ин д.		Срс	го	л	п	лаб
<b>Модуль 1. Общие технологии пищевых производств</b>												
<b>Смысловой модуль I. Пищевые производства и основные закономерности пищевых технологий. Научные основы производства растительных масел.</b>												
<b>Тема №1.</b> Научные основы технологических процессов.	9	1	2			6	12					11
<b>Тема №2.</b> Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.	12	2	4			6	12	2		1		11
<b>Итого по смысловому модулю 1</b>	<b>21</b>	<b>3</b>	<b>6</b>			<b>12</b>	<b>25</b>	<b>2</b>	<b>1</b>			<b>22</b>
<b>Смысловой модуль II. Научные основы производства на основе зерновых.</b>												
<b>Тема № 3.</b> Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.	14	2	4			8	11			1		11
<b>Тема № 4.</b> Технология хлебобулочных изделий.	11	1	4			6	11			1		11
<b>Тема № 5.</b> Технология производства макаронных изделий.	14	2	4			8	12	1				11
<b>Итого по смысловому модулю 2</b>	<b>39</b>	<b>5</b>	<b>12</b>			<b>22</b>	<b>36</b>	<b>1</b>	<b>2</b>			<b>33</b>

<b>Смысловой модуль III. Научные основы производства консервированной продукции.</b>											
<b>Тема №6.</b> Технология консервирования плодов и овощей.	13	1	4			8	12				12
<b>Тема № 7.</b> Ассортименты и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.	14	2	4			8	14	1	1		12
<b>Итого по смысловому модулю 3</b>	<b>27</b>	<b>3</b>	<b>8</b>			<b>16</b>	<b>26</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>24</b>
<b>Смысловой модуль IV. Научные основы производства алкогольных и безалкогольных напитков.</b>											
<b>Тема №8.</b> Технология производства пива и кваса.	14	2	2			10	13	1			12
<b>Тема №9.</b> Технология алкогольных напитков.	13,95	2	2			9,95	12				12
<b>Тема №10.</b> Технология производства безалкогольных напитков.	14	2	2			10	14	1	2		13
<b>Тема №11.</b> Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.	13	1	2			10	12,1				12,85
<b>Итого по смысловому модулю 4</b>	<b>54,95</b>	<b>7</b>	<b>8</b>			<b>39,95</b>	<b>50,1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>49,85</b>
<b>Катт</b>	<b>1,8</b>						<b>0,9</b>				
<b>СРЭК</b>											
<b>ИК</b>											
<b>КЭ</b>											
<b>КаттЭК</b>	<b>0,25</b>						<b>0,25</b>				
<b>Контроль</b>							<b>2</b>				
<b>Всего часов</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>34</b>			<b>89,95</b>	<b>144</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>128,85</b>

\*Л. – лекции;

п. – практические (семинарские) занятия;

лаб. – лабораторные работы;

инд. – индивидуальные задания;

срс – самостоятельная работа.

## 7. ТМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п / п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/оч но-заочная форма
1	Учебным планом не предусмотрено		
2			
Всего:			

## 8. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/ п	Название темы	Количество часов	
		очная	заочная/о чно- заочная форма
1	Введение в анализ пищевых продуктов и сырья. Определение влажности и кислотности сырья и готовых продуктов.	2	
2	Технология производства растительного масла. Оценка качественных показателей продуктов на основе жиров и масел.	4	
3	Исследования качества поваренной соли	4	
4	Технология производства зерновых, муки, хлеба. Технология производства макаронных изделий. Оценка качественных показателей хлебобулочных изделий	4	
5	Ассортимент круп и их характеристика	4	
6	Исследование хлебопекарных свойств муки	4	2
7	Технология консервирования растительного сырья.	4	
8	Определение качества воды	2	
9	Технология пива и кваса. Технология спирта. Технология алкогольных напитков.	4	2
10	Производство безалкогольных напитков	2	
11	Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.	2	2
<b>Вместе:</b>		<b>36</b>	<b>6</b>

## 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная	заочная/очн о-заочная форма
1	Технологическая характеристика сырья. Основные свойства пищевых продуктов. Роль воды при производстве пищевых продуктов	6	11
2	Анализ технологического процесса производства растительных жиров. Новый ассортимент растительных масел.	6	11
3	Анализ технологического процесса производства круп, муки и макаронных изделий. Влияние новейших методов обработки круп на функционально-технологические свойства сырья и готовой продукции.	6	11

4	Прогрессивные технологии производства хлебобулочных изделий. Пищевые добавки в хлебобулочном производстве. Влияние пищевых добавок на качественные показатели готовой продукции.	6	11
5	Технология крахмалопаточного производства	6	11
6	Современные методы консервирования растительного сырья. Влияние температурных режимов на качественные показатели готовой продукции.	6	12
7	Технология свеклосахарного производства	6	12
8	Современные технологии производства кваса и пива. Требования к качеству к готовой продукции.	6	12
9	Использование новейших методов обработки спирта, их влияние на функционально-технологические свойства сырья и готовой продукции.	6,2	12
10	Производства безалкогольных напитков. Влияние пищевых добавок на качественные показатели готовой продукции.	7	12
11	Анализ технологического процесса производства кофе, чай и напитков на их основе. Влияние новейших методов обработки на функционально-технологические свойства сырья и готовой продукции.	7	12,1
	<b>Вместе:</b>	<b>68,2</b>	<b>127,1</b>

## 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).
1. Разработка технологии зерновых продуктов с повышенной А-витаминной активностью.
2. Разработка технологии консервированной продукции из гидробионтов.
3. Разработка технологии спирта из нетрадиционного сырья.
4. Разработка технологии вина из фруктового сырья.
5. Разработка инновационной технологии пива с использованием фруктового сырья.
6. Разработка инновационной технологии кваса из дикорастущего сырья.

## 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...9) - тестирование (темы 1...9)	5	45
	5	45
Контрольная работа (текущий модульный контроль)	2,5	10
Промежуточная аттестация	<i>ЗАЧЕТ</i>	
<b>Итого за семестр</b>	<i>100</i>	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - дискуссия, собеседование (темы 1...4) - контрольная работа	5 20	20 20
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
<b>Итого за семестр</b>	<i>100</i>	

**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. Аппаратурное оформление.
8. Технология макаронного производства. Изменения в структуре макаронного теста при прессовании его через матрицу.
9. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Виды вкусовых и обогатительных добавок при данном производстве.
10. Технология приготовления теста из ржаной муки. Виды заквасок, способы их приготовления, технологические параметры.
11. Физико-химические показатели качества муки. Особенности макаронного и хлебопекарной муки.
12. Технологический процесс производства муки и его аппаратурное оформление.
13. Пищевая ценность круп. Изменения физико-химических свойств круп при тепловой обработке.
14. Основные стадии производства макаронных изделий. Их характеристика. Аппаратное оформление.
15. Характеристика органолептических показателей различных видов муки, методы их определения.
16. Особенности сушки макаронного теста. Суть трехстадийного режима высушивания.
17. Значение хлеба в рационе человека, его пищевая ценность.
18. Технохимический контроль при производстве хлебобулочных изделий.
19. Классификация и ассортимент круп. Основные стадии производства
20. Технологическая схема производства хлеба из ржаной муки. Аппаратурное оформление.
21. Выпечки хлеба, их режимы и процессы, протекающие при выпечке хлеба.
- 22.
- 23.

### 13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл										Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1		Смысловой модуль N 2		Смысловой модуль N 3		Смысловой модуль N 4				
T1	T2	T1	T2, T3	T1	T2	T1,T2	T3,T4			100
10	10	10	20	10	10	15	15			

T1, T2 – темы смыслового модуля №1;

T1, T2, T3 – темы смыслового модуля №2;

T1, T2 – темы смыслового модуля №3;

T1, T2, T3, T4 – 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. Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения учебник / О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 415 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронная библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4160.html>
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 . —

### Дополнительная:

1. Гнищевич, В. А. Технология отрасли [Текст]: ч.1: учеб.-практ. пособие для студентов 3 курса направления подгот. 6.051701 "Пищевые технологии и инженерия" / В. А. Гнищевич, А. Ф. Коршунова, А. В. Сабиров ; М-во образования и науки Украины, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии в рестор. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЕТ, 2013 . — 89 [1] с.
2. Тарасенко С.С. Технология крупяного производства. Часть I. Теоретические основы технологии крупы [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тарасенко С.С., Владимиров Н.П.— Электрон.текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017.— 150 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/78843.html>.— ЭБС «IPRbooks»

### 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.
3. Гнищевич, В. А. Теоретические основы пищевых производств [ Электронный ресурс ] : курс лекций для студ. спец. 6.091711 "Технол. питания" / В. А. Гнищевич ; М-во образования и науки Украины; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии питания . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2010 . — Локал. компьютер.сеть НБ ДонНУЭТ.
4. Гнищевич, В. А. Технология отрасли [ Электронный ресурс ] : учеб.-практич. пособ. для студ. III курса направления подгот. 6.051701 «Пищевые технологии и инженерия» / В. А. Гнищевич, А. Ф. Коршунова, А. В. Сабиров ; М-во образования и науки Украины, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии в ресторан. хоз-ве. ч. 1 . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2013. — Локал. компьютер.сеть НБ ДонНУЭТ.
5. Гнищевич, В. А. Теоретические основы пищевых производств [Электронный ресурс]: курс лекций для студ. спец. 6.091711 "Технол. питания" / В. А. Гнищевич; М-во образования и науки Украины; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии питания . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2010

## 15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. Национальная Электронная Библиотека.
5. Bookonline : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжныйдом университета». – Электрон.текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа :<https://bookonline.ru>.– Загл. с экрана.
6. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронныйресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон.текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режимдоступа : <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.

## 16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Лаборатория пищевых технологий, информационный стенд, аналитические весы, мультимедийное оборудование, магнитная мешалка, центрифуга, тепловой шкаф аудитория 3306.

## 17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
------------------------	---	--	--	---

<p>Попова Татьяна Николаевна</p>	<p>По основному месту работы</p>	<p>Должность – старший преподаватель</p>	<p>ДонГУЭТ им. М.И. Туган-Барановского 2001г специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог</p>	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 771802830046 от 27.05.2022г., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400027046 от 24.09.2022 г., «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. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000181969 от 14.11.2022г., «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования», 72 час, ФГАОУВО "Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского", Ялта 4. Удостоверение о повышении квалификации №771802830046 от 27.05.2022., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, г. Москва. 5. Удостоверение о повышении квалификации QB № 612400037448 от 29.09.2023г.,</p>
----------------------------------	----------------------------------	--	--	---

				<p>«Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки «Промышленная экология и биотехнология», 36 часов, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону»</p> <p>б. Диплом о профессиональной переподготовке № 110400003078 от 23 марта 2024г «Экономика и управление на предприятии», 506 часов, Ухтинский государственный технический университет, г. Усинск</p>
--	--	--	--	---