

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: **АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»  
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»**  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 29.04.2026 10:05:16  
Уникальный программный ключ: fd935d10451b860e912264c0378f8448452b5fdb603f94388008e29877a6bcbf5  
**Факультет экономики, управления и юриспруденции  
Кафедра управления и бизнес-информатики**

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебно-методической работе

/ Г.П. Узунова

«02» февраля 2026 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### **Пищевые технологии**

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Профиль**

Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника

**Бакалавр**

*Для всех*

*форм обучения*

Симферополь 2026

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 10470 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 09.09.2020 № 59723) с изменениями и дополнениями

Программу составила Буренина Н.Б.

Рабочая программа дисциплины «Пищевые технологии» утверждена на заседании кафедры управления и бизнес-информатики

Протокол № 6 от 29.01.2026 г.

Заведующий кафедрой

  
(подпись) Д.В. Моторина

<b>АННОТАЦИЯ</b>	
Индекс дисциплины по учебному плану	Наименование дисциплины
<b>Б1.В.10</b>	<b>Пищевые технологии</b>
Цель изучения дисциплины	Целью дисциплины «Пищевые технологии» является обеспечение получения студентами знаний и практических навыков, связанных с управлением процессами планирования деятельности организации на уровне структурного подразделения, приобретение знаний основ промышленных технологий пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа промышленных процессов производства продуктов питания в современных промышленных условиях.
Место дисциплины в структуре ОПОП	Дисциплина относится к части, формируемых участниками образовательных отношений блока 1. «Дисциплины (модули)» учебного плана ОПОП бакалавриата
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-9
Содержание дисциплины	<p><b>Тема 1.</b> Научные основы технологических процессов.</p> <p><b>Тема 2.</b> Технология мяса и мясопродуктов.</p> <p><b>Тема 3.</b> Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц.</p> <p><b>Тема 4.</b> Технология переработки рыбы и морепродуктов.</p> <p><b>Тема 5.</b> Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного.</p> <p><b>Тема 6.</b> Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.</p> <p><b>Тема 7.</b> Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий.</p> <p><b>Тема 8.</b> Технология консервирования плодов и овощей.</p> <p><b>Тема 9.</b> Технология производства пива и кваса.</p> <p><b>Тема 10.</b> Технология алкогольных напитков.</p> <p><b>Тема 11.</b> Технология производства безалкогольных напитков.</p> <p><b>Тема 12.</b> Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.</p> <p><b>Тема 13.</b> Технология производства кондитерских изделий</p> <p><b>Тема 14.</b> Технология производства сыров и колбасных изделий</p>
Общая трудоемкость дисциплины	Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы 144 часа.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

## Содержание

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата...	6
2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.....	6
3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся...	6
4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	7
5. Контроль качества освоения дисциплины.....	12
6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.....	13
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	13
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	14
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	14
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....	15
11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине	15
Приложение к РПД	

## 1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины «Пищевые технологии» является обеспечение получения студентами знаний и практических навыков, связанных с управлением процессами планирования деятельности организации на уровне структурного подразделения, приобретение знаний основ промышленных технологий пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа промышленных процессов производства продуктов питания в современных промышленных условиях.

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>ПК-9</b>	Способен управлять процессами планирования деятельности организации на уровне структурного подразделения	<p>ПК-9.1 Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>ПК-9.2 Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта</p> <p>ПК-9.3 Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство</p>

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина Б1.В.10 «Пищевые технологии» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, блока 1. «Дисциплины (модули)» учебного плана ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания..

Дисциплина «Пищевые технологии» основывается на знаниях таких дисциплин как «Современные технологии продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

## 3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 4 зачетных единиц (ЗЕ), 144 академических часов.

### 3.1. Объём дисциплины по видам учебных занятий (в часах) Для очной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы 144 часа

Объём дисциплины	Всего часов
------------------	-------------

Общая трудоемкость дисциплины	144
Контактная работа	80
Аудиторная работа (всего):	44
Лекции	28
Семинары, практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	64
Экзамен	36

#### Для очно-заочной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётных единицы 144 часа

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоемкость дисциплины	144
Контактная работа	70
Аудиторная работа (всего):	34
Лекции	22
Семинары, практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	74
Экзамен	36

**4. Содержание дисциплины структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**4.1. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)**

№ тем ы	Наименование темы	Всего		Количество часов					
		ОФО	ОЗФ О	Контактная работа (аудиторная работа)				Внеаудит. работа	
				Лекции		Практические		Самост. работа	
				ОФО	ОЗФ О	ОФО	ОЗФ О	ОФО	ОЗФО
1	Тема 1. Научные основы технологических процессов.	9	10	2	2	2	2	5	6
2	Тема 2. Технология мяса и мясопродуктов.	11	10	2	2	4	2	5	6
3	Тема 3. Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц.	10	12	2	2	2	4	6	6
4	Тема 4. Технология переработки рыбы и морепродуктов.	11	10	2	2	4	2	5	6

5	Тема 5. Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного.	11	10	2	2	4	2	5	6
6	Тема 6. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.	6	6	2	1			4	5
7	Тема 7. Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий.	6	6	2	1			4	5
8	Тема 8. Технология консервирования плодов и овощей.	6	6	2	1			4	5
9	Тема 9. Технология производства пива и кваса.	6	6	2	1			4	5
10	Тема 10. Технология алкогольных напитков.	6	5	2	1			4	4
11	Тема 11. Технология производства безалкогольных напитков.	7	8	2	2			5	6
12	Тема 12. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.	6	5	2	1			4	4
13	Тема 13. Технология производства кондитерских изделий	6	6	2	2			4	4
14	Тема 14. Технология производства сыров и колбасных изделий	7	8	2	2			5	6
	Всего по дисциплине:	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>28</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>64</b>	<b>74</b>
	Экзамен	<b>36</b>	<b>36</b>						
	Итого:	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>28</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>64</b>	<b>74</b>

#### 4.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам (темам)

##### Тема 1. Научные основы технологических процессов.

Научные основы пищевых технологий опираются на физико-химические и биохимические закономерности, происходящие в сырье при его обработке. Важную роль играют процессы теплопередачи, массопереноса и изменения структуры белков, жиров и углеводов. Эти явления определяют качество конечного продукта и его пищевую ценность. Научные исследования позволяют прогнозировать результаты технологических операций и оптимизировать их. Современные методы анализа помогают контролировать безопасность и стабильность продукции. Таким образом, научные основы являются фундаментом для разработки эффективных и рациональных технологий.

##### Тема 2. Технология мяса и мясопродуктов.

Переработка мяса включает комплекс операций: убой, разделку, охлаждение и дальнейшую обработку. Основная цель технологии — сохранить питательные вещества и обеспечить высокое качество продукции. Производство мясных изделий требует строгого

соблюдения санитарных норм и температурных режимов. Важным этапом является использование специй и добавок для улучшения вкуса и увеличения срока хранения. Современные технологии позволяют создавать широкий ассортимент колбас, полуфабрикатов и консервов. Таким образом, мясная промышленность сочетает традиционные методы с инновационными решениями.

### **Тема 3. Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц.**

Переработка птицы начинается с убоя, ощипывания и разделки тушек. Важным моментом является охлаждение и хранение, чтобы предотвратить развитие микроорганизмов. Яйца проходят сортировку, дезинфекцию и могут использоваться как в свежем виде, так и для производства порошков и меланжа. Технология переработки обеспечивает сохранение биологической ценности белка и жиров. Современные предприятия используют автоматизированные линии для повышения эффективности. В результате создаются разнообразные продукты — от охлажденных тушек до яичных полуфабрикатов.

### **Тема 4. Технология переработки рыбы и морепродуктов.**

Рыбная промышленность охватывает процессы разделки, соления, копчения, замораживания и консервирования. Основная задача — сохранить свежесть и питательную ценность морепродуктов. При переработке учитываются особенности разных видов рыбы и их химический состав. Современные технологии позволяют создавать продукты с длительным сроком хранения без потери качества. Важным направлением является производство филе, пресервов и кулинарных полуфабрикатов. Таким образом, рыбная переработка обеспечивает разнообразие и доступность морских продуктов для потребителей.

### **Тема 5. Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного.**

Молочная промышленность включает процессы пастеризации, сепарирования и сквашивания. Эти операции направлены на уничтожение вредных микроорганизмов и улучшение свойств молока. Производство кисломолочных продуктов основано на использовании заквасок, которые формируют вкус и текстуру. Сливочное масло получают путем сбивания сливок и отделения плазмы. Важным аспектом является контроль качества и соблюдение температурных режимов. Современные технологии позволяют выпускать широкий ассортимент молочной продукции — от йогуртов до сыров и масла.

### **Тема 6. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.**

Производство растительного масла начинается с подготовки семян или плодов к переработке. Основными этапами являются очистка, дробление, прессование и экстракция. Важным моментом является рафинация, которая удаляет примеси и улучшает вкус и запах масла. На основе растительных масел производят маргарин, майонез и другие продукты. Современные технологии позволяют сохранять биологически активные вещества, такие как витамины и антиоксиданты. Таким образом, растительные масла и продукты на их основе занимают важное место в рационе человека.

### **Тема 7. Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий.**

Переработка зерна начинается с его очистки и помола, в результате чего получают муку и крупы. Качество муки зависит от степени измельчения и содержания клейковины. Производство хлеба включает замес теста, брожение, формование и выпечку. Макароны изготавливаются из муки высших сортов с добавлением воды и последующей сушкой. Важным аспектом является контроль влажности и температуры на всех этапах. Эти продукты составляют основу питания и обладают высокой энергетической ценностью.

### **Тема 8. Технология консервирования плодов и овощей.**

Консервирование плодов и овощей направлено на сохранение их питательных веществ и вкусовых качеств. Основные методы включают стерилизацию, пастеризацию, соление, маринование и замораживание. Важным этапом является подготовка сырья: сортировка, мойка и нарезка. Современные технологии позволяют создавать широкий ассортимент консервов — от соков и компотов до овощных салатов. Контроль герметичности упаковки обеспечивает длительный срок хранения продукции. Таким образом, консервирование делает плоды и овощи доступными круглый год.

### **Тема 9. Технология производства пива и кваса.**

Производство пива основано на брожении сусла, приготовленного из солода, хмеля и воды. Важным этапом является ферментация, которая формирует вкус, аромат и содержание алкоголя. Квас изготавливается путем брожения хлебного сусла с добавлением сахара и закваски. Оба напитка требуют строгого контроля температуры и времени брожения. Современные технологии позволяют выпускать продукцию с различными вкусовыми характеристиками. Пиво и квас занимают важное место в культуре и традициях питания.

### **Тема 10. Технология алкогольных напитков.**

Алкогольные напитки производятся путем брожения или дистилляции различных видов сырья: винограда, зерна, фруктов. Вино получают путем ферментации виноградного сока, а крепкие напитки — перегонкой браги. Важным этапом является выдержка, которая формирует вкус и аромат продукции. Технология требует строгого соблюдения санитарных норм и контроля качества. Современные методы позволяют создавать широкий ассортимент напитков — от вин и ликеров до виски и коньяка. Алкогольные технологии сочетают традиции и инновации, обеспечивая разнообразие продукции.

### **Тема 11. Технология производства безалкогольных напитков.**

Производство безалкогольных напитков включает подготовку воды, добавление сахара, ароматизаторов и консервантов. Важным этапом является газирование, которое придает напиткам освежающий вкус. Для сохранения качества применяются методы пастеризации и фильтрации. Современные технологии позволяют выпускать широкий ассортимент — от лимонадов и соков до энергетических и функциональных напитков. Контроль качества осуществляется на всех стадиях, начиная от сырья и заканчивая упаковкой. Таким образом, безалкогольные напитки становятся доступными и разнообразными продуктами массового потребления.

### **Тема 12. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.**

Производство чая начинается с обработки чайного листа: завяливания, ферментации, сушки и сортировки. Кофе получают путем обжаривания зерен, измельчения и приготовления напитка различными способами. Важным моментом является сохранение аромата и вкусовых свойств сырья. На основе чая и кофе создаются разнообразные напитки — растворимые, ароматизированные и комбинированные. Современные технологии позволяют регулировать степень обжарки и ферментации для получения уникальных вкусов. Эти продукты играют значительную роль в культуре питания и являются источником бодрости и удовольствия.

### **Тема 13. Технология производства кондитерских изделий**

Кондитерская промышленность охватывает производство шоколада, карамели, печенья, тортов и других сладостей. Основными ингредиентами являются сахар, мука, какао, масла и различные добавки. Технология включает процессы варки, выпечки, глазирования и упаковки. Важным аспектом является создание привлекательного внешнего вида и сохранение свежести продукции. Современные предприятия используют автоматизированные линии для повышения качества и разнообразия изделий. Кондитерские продукты занимают особое место в рационе как источник удовольствия и праздничного настроения.

### Тема 14. Технология производства сыров и колбасных изделий

Производство сыров основано на свертывании молока с помощью заквасок и ферментов. Важным этапом является созревание, которое формирует вкус, аромат и текстуру продукта. Колбасные изделия получают путем измельчения мяса, добавления специй и термической обработки. Контроль санитарных условий и температурных режимов играет ключевую роль. Современные технологии позволяют создавать широкий ассортимент сыров и колбас — от традиционных до инновационных. Эти продукты являются важной частью питания и обладают высокой пищевой ценностью.

#### 4.3. Содержание практических занятий (очная форма обучения)

<p><b>Тема 1.</b> Научные основы технологических процессов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие физико-химические процессы лежат в основе пищевых технологий?</li> <li>2) Что такое теплопередача и как она влияет на качество продукта?</li> <li>3) Какие изменения происходят с белками при термической обработке?</li> <li>4) Как процессы массопереноса влияют на структуру пищи?</li> <li>5) Почему важно учитывать биохимические реакции при разработке технологий?</li> <li>6) Как научные основы помогают прогнозировать результат технологических операций?</li> </ol>
<p><b>Тема 2.</b> Технология мяса и мясопродуктов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие основные этапы включает переработка мяса?</li> <li>2) Как охлаждение влияет на сохранность мясной продукции?</li> <li>3) Какие санитарные нормы необходимо соблюдать при производстве мясных изделий?</li> <li>4) Как специи и добавки влияют на вкус и срок хранения?</li> <li>5) Какие современные технологии применяются в производстве колбас?</li> <li>6) В чем отличие традиционных и инновационных методов переработки мяса?</li> </ol>
<p><b>Тема 3.</b> Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие операции входят в процесс переработки птицы?</li> <li>2) Зачем проводится охлаждение тушек?</li> <li>3) Как осуществляется сортировка и дезинфекция яиц?</li> <li>4) Что такое меланж и как он используется?</li> <li>5) Какие преимущества дают автоматизированные линии переработки?</li> <li>6) Какие продукты получают из яиц и птицы?</li> </ol>
<p><b>Тема 4.</b> Технология переработки рыбы и морепродуктов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие методы переработки рыбы наиболее распространены?</li> <li>2) Как соление и копчение влияют на срок хранения?</li> <li>3) Почему важно учитывать химический состав разных видов рыбы?</li> <li>4) Какие продукты получают при замораживании рыбы?</li> <li>5) Что такое пресервы и как они производятся?</li> <li>6) Как современные технологии помогают сохранить питательную ценность морепродуктов?</li> </ol>
<p><b>Тема 5.</b> Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие процессы входят в переработку молока?</li> <li>2) Что такое пастеризация и зачем она проводится?</li> <li>3) Как закваски влияют на вкус кисломолочных продуктов?</li> <li>4) Каким образом получают сливочное масло?</li> <li>5) Какие факторы влияют на качество молочной продукции?</li> <li>6) Какие виды молочных продуктов наиболее распространены?</li> </ol>
<p><b>Тема 6.</b> Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие этапы включает производство растительного масла?</li> <li>2) Что такое экстракция и прессование?</li> <li>3) Зачем проводится рафинация масла?</li> <li>4) Какие продукты производят на основе растительных масел?</li> <li>5) Как сохраняются витамины и антиоксиданты в масле?</li> <li>6) Почему растительные масла важны в рационе человека?</li> </ol>

<p><b>Тема 7.</b> Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие процессы входят в переработку зерна?</li> <li>2) От чего зависит качество муки?</li> <li>3) Какие этапы включает производство хлеба?</li> <li>4) Как изготавливаются макаронные изделия?</li> <li>5) Почему важно контролировать влажность и температуру?</li> <li>6) Какую роль играют хлеб и макароны в питании человека?</li> </ol>
<p><b>Тема 8.</b> Технология консервирования плодов и овощей.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие методы консервирования применяются чаще всего?</li> <li>2) В чем разница между стерилизацией и пастеризацией?</li> <li>3) Какие операции включают подготовку сырья?</li> <li>4) Какие виды консервов производятся из плодов и овощей?</li> <li>5) Как упаковка влияет на срок хранения?</li> <li>6) Почему консервирование делает продукты доступными круглый год?</li> </ol>
<p><b>Тема 9.</b> Технология производства пива и кваса.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие ингредиенты используются для приготовления пива?</li> <li>2) Что такое ферментация и как она влияет на вкус?</li> <li>3) Как производится квас?</li> <li>4) Какие условия необходимы для брожения напитков?</li> <li>5) Чем отличаются технологии производства пива и кваса?</li> <li>6) Как современные технологии расширяют ассортимент напитков?</li> </ol>
<p><b>Тема 10.</b> Технология алкогольных напитков.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие виды сырья используют для производства алкогольных напитков?</li> <li>2) Как получают вино?</li> <li>3) Что такое дистилляция и зачем она нужна?</li> <li>4) Как выдержка влияет на качество напитка?</li> <li>5) Какие санитарные нормы важны при производстве алкоголя?</li> <li>6) Какие виды алкогольных напитков наиболее распространены?</li> </ol>
<p><b>Тема 11.</b> Технология производства безалкогольных напитков.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие этапы включает производство безалкогольных напитков?</li> <li>2) Зачем проводится газирование?</li> <li>3) Какие методы применяются для сохранения качества напитков?</li> <li>4) Какие виды безалкогольных напитков существуют?</li> <li>5) Как осуществляется контроль качества на производстве?</li> <li>6) Почему безалкогольные напитки популярны среди потребителей?</li> </ol>
<p><b>Тема 12.</b> Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие этапы включает производство чая?</li> <li>2) Как получают кофе из зерен?</li> <li>3) Что влияет на аромат и вкус чая и кофе?</li> <li>4) Какие виды напитков производят на основе чая и кофе?</li> <li>5) Как регулируется степень обжарки и ферментации?</li> <li>6) Почему чай и кофе важны в культуре питания?</li> </ol>
<p><b>Тема 13.</b> Технология производства кондитерских изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие основные виды кондитерских изделий существуют?</li> <li>2) Какие ингредиенты чаще всего используются?</li> <li>3) Какие процессы входят в производство шоколада и карамели?</li> <li>4) Как создается привлекательный внешний вид продукции?</li> <li>5) Какие технологии применяются для упаковки сладостей?</li> <li>6) Почему кондитерские изделия популярны среди потребителей?</li> </ol>
<p><b>Тема 14.</b> Технология производства сыров и колбасных изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Как получают сыр из молока?</li> <li>2) Что такое созревание сыра и зачем оно нужно?</li> <li>3) Какие этапы включает производство колбасных изделий?</li> <li>4) Как специи влияют на вкус колбас?</li> </ol>

- 5) Какие санитарные условия важны при производстве?
- 6) Какие современные технологии применяются для расширения ассортимента сыров и колбас?

#### 4.4. Содержание самостоятельной работы

<p><b>Тема 1.</b> Научные основы технологических процессов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие физико-химические процессы лежат в основе пищевых технологий?</li> <li>2) Что такое теплопередача и как она влияет на качество продукта?</li> <li>3) Какие изменения происходят с белками при термической обработке?</li> <li>4) Как процессы массопереноса влияют на структуру пищи?</li> </ol>
<p><b>Тема 2.</b> Технология мяса и мясопродуктов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие основные этапы включает переработка мяса?</li> <li>2) Как охлаждение влияет на сохранность мясной продукции?</li> <li>3) Какие санитарные нормы необходимо соблюдать при производстве мясных изделий?</li> <li>4) Как специи и добавки влияют на вкус и срок хранения?</li> </ol>
<p><b>Тема 3.</b> Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие операции входят в процесс переработки птицы?</li> <li>2) Зачем проводится охлаждение тушек?</li> <li>3) Как осуществляется сортировка и дезинфекция яиц?</li> <li>4) Что такое меланж и как он используется?</li> </ol>
<p><b>Тема 4.</b> Технология переработки рыбы и морепродуктов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие методы переработки рыбы наиболее распространены?</li> <li>2) Как соление и копчение влияют на срок хранения?</li> <li>3) Почему важно учитывать химический состав разных видов рыбы?</li> <li>4) Какие продукты получают при замораживании рыбы?</li> </ol>
<p><b>Тема 5.</b> Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие процессы входят в переработку молока?</li> <li>2) Что такое пастеризация и зачем она проводится?</li> <li>3) Как закваски влияют на вкус кисломолочных продуктов?</li> <li>4) Каким образом получают сливочное масло?</li> </ol>
<p><b>Тема 6.</b> Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие этапы включает производство растительного масла?</li> <li>2) Что такое экстракция и прессование?</li> <li>3) Зачем проводится рафинация масла?</li> <li>4) Какие продукты производят на основе растительных масел?</li> </ol>
<p><b>Тема 7.</b> Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие процессы входят в переработку зерна?</li> <li>2) От чего зависит качество муки?</li> <li>3) Какие этапы включает производство хлеба?</li> <li>4) Как изготавливаются макаронные изделия?</li> </ol>
<p><b>Тема 8.</b> Технология консервирования плодов и овощей.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие методы консервирования применяются чаще всего?</li> <li>2) В чем разница между стерилизацией и пастеризацией?</li> <li>3) Какие операции включают подготовку сырья?</li> <li>4) Какие виды консервов производятся из плодов и овощей?</li> </ol>
<p><b>Тема 9.</b> Технология производства пива и кваса.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие ингредиенты используются для приготовления пива?</li> <li>2) Что такое ферментация и как она влияет на вкус?</li> <li>3) Как производится квас?</li> <li>4) Какие условия необходимы для брожения напитков?</li> </ol>
<p><b>Тема 10.</b> Технология алкогольных напитков.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Какие виды сырья используют для производства алкогольных напитков?</li> <li>2) Как получают вино?</li> </ol>

3) Что такое дистилляция и зачем она нужна? 4) Как выдержка влияет на качество напитка?
<b>Тема 11.</b> Технология производства безалкогольных напитков. 1) Какие этапы включает производство безалкогольных напитков? 2) Зачем проводится газирование? 3) Какие методы применяются для сохранения качества напитков? 4) Какие виды безалкогольных напитков существуют?
<b>Тема 12.</b> Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков. 1) Какие этапы включает производство чая? 2) Как получают кофе из зерен? 3) Что влияет на аромат и вкус чая и кофе? 4) Какие виды напитков производят на основе чая и кофе?
<b>Тема 13.</b> Технология производства кондитерских изделий 1) Какие основные виды кондитерских изделий существуют? 2) Какие ингредиенты чаще всего используются? 3) Какие процессы входят в производство шоколада и карамели? 4) Как создается привлекательный внешний вид продукции?
<b>Тема 14.</b> Технология производства сыров и колбасных изделий 1) Как получают сыр из молока? 2) Что такое созревание сыра и зачем оно нужно? 3) Какие этапы включает производство колбасных изделий? 4) Как специи влияют на вкус колбас?

## **5. Контроль качества освоения дисциплины**

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Вид промежуточной аттестации – экзамен. Форма проведения промежуточной аттестации – письменный экзамен.

Фонд оценочных средств по дисциплине приведен в приложении к РПД.

## **6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

1. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 72 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129608.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

## **7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### ***а) основная литература:***

2. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 72 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129608.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: супы, салаты и закуски : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 72 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129609.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Трубина, И. А. Технология производства продуктов питания функционального назначения : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 104 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129610.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129611.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

**б) дополнительная литература:**

6. Димитриев, А. Д. Основы физиологии питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2026. — 230 с. — ISBN 978-5-4497-4773-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/154502.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7. Яковлев, Д. А. Технология производства комбикормов : учебное пособие / Д. А. Яковлев, В. А. Дорошенко, В. В. Агафонова. — Ростов-на-Дону : Донской государственный технический университет, 2022. — 49 с. — ISBN 978-5-7890-2068-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/130431.html> (дата обращения: 24.03.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/130431>

**8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины**

1. Информационно-правовой портал «Гарант»: официальный сайт. — URL: <http://www.garant.ru> — Текст: электронный.

2. Цифровой образовательный ресурс «IPRsmart»: официальный сайт. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/> — Текст: электронный.

3. Сайт Министерства финансов РФ [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [Сайт журнала www.minfin.ru](http://www.minfin.ru) ла «Эксперт» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [www.expert.ru](http://www.expert.ru)

4. «Галерея экономистов» (Материалы об экономистах и направлениях экономической теории) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://gallery.economicus.ru>

5. Официальный интернет-портал правовой информации РФ [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/>

6. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ (Росстат) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/>

**9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

При проведении лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работе студентов применяются интерактивные формы проведения занятий с целью погружения студентов в реальную атмосферу профессионального сотрудничества по разрешению проблем, оптимальной выработки навыков и качеств будущего специалиста. Интерактивные формы проведения занятий предполагают обучение в сотрудничестве. Все участники образовательного процесса (преподаватель и студенты) взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуацию.

В учебном процессе используются интерактивные формы занятий:

1. Творческое задание. Выполнение творческих заданий требуют от студента воспроизведение полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей творческого подхода.

2. Групповое обсуждение. Групповое обсуждение кого-либо вопроса направлено на достижение лучшего взаимопонимания и способствует лучшему усвоению изучаемого материала.

#### **10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение:

- программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет (например, «Google chrome»);
- программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»);
- программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»).

#### **11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

##### **Производственно-учебная лаборатория**

##### Оборудование лаборатории:

Весы технические; миксер; блендер настольный; кофемолка; посуда и приборы; производственные столы; мясорубка; стелаж производственный; взбивальная машина; шейкер лабораторный; холодильный шкаф.

Технические средства обучения: компьютер или ноутбук с лицензионным программным обеспечением; интерактивная доска и проектор, либо проектор и экран.