

Компонент ОПОП 19.04.04 Технология продукции и организации общественного
питания
наименование ОПОП
ФТД.01
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины
(модуля)

Современные процессы пищевых производств

Разработчик (и):

Петров Б.Ф.

ФИО

зав. кафедрой

должность

канд. техн. наук, доцент

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 5 от 11.02.2026

Заведующий кафедрой

ТПП



подпись

Б.Ф.Петров

ФИО

Мурманск
2026

Пояснительная записка

Объем дисциплины 2 з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

№ п/п	Код и содержание компетенции	Степень реализации компетенции	Этапы формирования компетенции
1.	ПК-1 Стратегическое управление развитием предприятия питания и сети предприятий питания.	ИД-1ПК-1 Владеет навыками управления и координации деятельности структурных подразделений организации. ИД-2ПК-1 Организует всесторонний контроль деятельности предприятия и сети предприятий.	знать: – основные направления научно-технического прогресса в области консервирования сырья и готовой продукции различными методами; – научные основы и способы производства охлажденной, мороженой, соленой, сушеной, копченой продукции, стерилизованных консервов уметь: – использовать знания новейших достижений техники и технологии при изготовлении продукции с учетом обеспечения заданных свойств, требований качества, стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты; владеть умениями и навыками: – использования знаний новейших достижений техники для выбора оптимальных параметров технологического процесса и показателей качества готовой продукции

2. Содержание дисциплины (модуля)

Модуль 1. Введение.

Тема 1.1. Современное состояние пищевых технологий. Тенденции развития пищевых технологий. Принципы и способы консервирования пищевых продуктов.

Модуль 2. Технологические процессы и средства холодильной обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Тема 2.1. Охлаждение пищевых продуктов Основные теплофизические показатели охлажденной продукции. Классификация способов охлаждения пищевых продуктов. Теоретические основы охлаждения. Обоснование технологической схемы производства охлажденной продукции. Хранение охлажденных продуктов. Дефекты охлажденных продуктов.

Тема 2.2. Технология подмороженной и мороженой продукции. Основные теплофизические показатели подмороженной и мороженой продукции. Влияние скорости замораживания на качество мороженой продукции. Сущность и теоретические основы замораживания. Классификация и характеристика способов замораживания. Обоснование технологической схемы производства мороженой продукции. Дефекты мороженой продукции. Размораживание пищевых продуктов.

Модуль 3. Технологические процессы на основе химических способов консервирования продуктов питания

Тема 3.1. Технология соленой продукции. Основы технологии производства соленых продуктов. Требования к сырью и поваренной соли. Классификация соленой продукции. Просаливание мяса и рыбы, факторы, влияющие на процесс посола. Изменение массы мяса и рыбы при просаливании. Классификация и характеристика способов посола мяса и рыбы. Обоснование технологической схемы производства соленой продукции. Пороки соленой продукции. Технология производства икорных продуктов.

Тема 3.2. Технология сушеной продукции. Классификация и характеристика способов сушки. Теоретические основы сушки. Технология производства сушеной продукции, условия и сроки хранения, изменения свойств при хранении. Обоснование технологических схем производства сушеной продукции. Дефекты сушеной продукции.

Тема 3.3. Технология копченой продукции. Классификация и характеристика способов копчения. Дым как основное рабочее тело в копчении. Требования к дыму. Обоснование технологических схем производства продукции горячего и холодного копчения. Условия и сроки хранения копченой продукции. Технология приготовления копченой продукции с использованием коптильных препаратов. Дефекты копченой продукции.

Модуль 4. Технология стерилизованных консервов

Тема 4.1. Введение. Современное состояние и перспективы производства стерилизованных консервов. Определение понятий «стерилизованные консервы». Ассортимент консервов и их классификация.

Тема 4.2. Теоретические основы предварительной тепловой обработки при производстве консервов из гидробионтов. Тепловое и механическое эксгаустирование, их сравнительная оценка. Способы герметического укупоривания консервных банок с полуфабрикатами, контроль герметичности.

Тема 4.3. Стерилизация консервов. Влияние температуры среды на жизнедеятельность микроорганизмов и активность ферментов. Изменения в структуре продукта при стерилизации. Факторы, влияющие на выбор температуры и продолжительность стерилизации. Стерилизующий эффект и способы его расчета. Технология стерилизованных консервов. Брак консервов: классификация, причины возникновения, меры предупреждения.

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине (модулю) представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ;
- методические указания к выполнению лабораторных работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ;
- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на официальном сайте МАУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МАУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля);
- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

Основная литература:

№ п\п	Библиографическое описание* (название литературного источника)
1.	Технология рыбы и рыбных продуктов: учебник для вузов / [Артюхова С. А. и др.]; под ред. А. М. Ершова. - [2-е изд.]. - Москва : Колос, 2010. - 1064 с., 101 шт.
2.	Пищевые добавки и улучшители в технологии мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Г.О. Ежкова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 132 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62543.html .— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература:

1.	Жуков В.И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Жуков В.И.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013.— 188 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/45150.html .— ЭБС «IPRbooks»
2.	Моделирование процессов пищевых производств : учеб. пособие для вузов / Ю. Т. Глазунов, А. М. Ершов, М. А. Ершов; Центр. учеб.-метод. каб. Гос. ком. РФ по рыболовству. - Москва : Колос, 2008. - 358 с., 157 шт.

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» - URL: <http://window.mauniver.ru>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

Операционная система Microsoft Windows Vista
Офисный пакет Microsoft Office 2010

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;

- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МАУ;

Не допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Вид учебной нагрузки	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Семестр			Всего часов	Семестр			Всего часов	Курс, сессия			Всего часов
	2	3	4						1, лето			
Аудиторные часы												
Лекции												
Практические работы									8			8
Лабораторные работы												
Часы на самостоятельную и контактную работу												
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта)												
Прочая самостоятельная и контактная работа									60			60
Подготовка к промежуточной аттестации									4			4
Всего часов по дисциплине									72			72
Формы промежуточной аттестации и текущего контроля												
Экзамен												
Зачет/зачет с оценкой									+/			
Курсовая работа (проект)												
Кол-во расчетно-графических работ												
Количество контрольных работ												
Количество рефератов												
Количество эссе												

Перечень практических работ

№ п/р	Наименование практических работ
1.	ПР № 1. Изучение принципов и способов консервирования пищевых продуктов
2.	ПР № 2. Изучение технологии охлажденной продукции
3.	ПР № 3. Изучение технологии мороженой продукции
4.	ПР № 4. Изучение технологии соленой продукции
5.	ПР № 5. Изучение технологии сушеной продукции
6.	ПР № 6. Изучение технологии копченой продукции
7.	ПР № 7. Изучение технологии стерилизованных консервов