Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.05.2026 10:23:21
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»

Аграрно-технологический институт
(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА
(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

27.03.01 СТАНДАРТИЗАЦИЯ И МЕТРОЛОГИЯ
(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

БИЗНЕС-СТАНДАРТИЗАЦИЯ
(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Основы технологии производства» входит в программу бакалавриата «Бизнес-стандартизация» по направлению 27.03.01 «Стандартизация и метрология» и изучается в 3, 4, 5 семестрах 2, 3 курсов. Дисциплину реализует Агроинженерный департамент. Дисциплина состоит из 8 разделов и 8 тем и направлена на изучение профессиональных знаний по современным технологиям производства пищевой продукции.

Целью освоения дисциплины является установление условий и закономерностей материального производства, при которых обеспечивается успешное функционирование всех подразделений предприятия с высокой производительностью труда и эффективностью по всем показателям качества

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Основы технологии производства» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	**Компетенция**	**Индикаторы достижения компетенции** (в рамках данной дисциплины)
ОПК-8	Способен разрабатывать техническую документацию (в том числе и в электронном виде), связанную с профессиональной деятельностью с учетом действующих стандартов качества	ОПК-8.1 Составление документов в области стандартизации (инструкции, методики); ОПК-8.2 Представление документации с помощью информационных и компьютерных технологий;
ПК-1	Способен проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий	ПК-1.1 Оценка уровня качества продукции различными методами; ПК-1.2 Выбор правовых, нормативно-технических (нормативнометодических) документов, устанавливающих требования к контролю качества и оценке соответствия объектов профессиональной деятельности;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Основы технологии производства» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Основы технологии производства».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	**Наименование компетенции**	**Предшествующие дисциплины/модули, практики***	**Последующие дисциплины/модули, практики***
ОПК-8	Способен разрабатывать техническую документацию (в том	Введение в специальность с основами проектной деятельности;	Производственная практика; Преддипломная практика; Основы технического

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	числе и в электронном виде), связанную с профессиональной деятельностью с учетом действующих стандартов качества		регулирования; Сертификация технологических процессов, производств; Искусственный интеллект в профессиональной деятельности; Системы аккредитации;
ПК-1	Способен проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий	*Идентификация пищевой продукции***; *Безопасность пищевой продукции***;	Бизнес-стандарты организации; *Международная стандартизация в бизнесе***; *Международный опыт в стандартизации***; Производственная практика; Преддипломная практика;

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Основы технологии производства» составляет «13» зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	**ВСЕГО,** ак.ч.		**Семестр(-ы)**		
			3	**4**	**5**
Контактная работа, ак.ч.	*170*		*51*	*51*	*68*
Лекции (**ЛК**)	68		17	17	34
Лабораторные работы (**ЛР**)	0		0	0	0
Практические/семинарские занятия (**СЗ**)	102		34	34	34
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	*226*		*39*	*102*	*85*
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	*72*		*18*	*27*	*27*
Общая трудоемкость дисциплины	**ак.ч.**	***468***	*108*	*180*	*180*
	зач.ед.	***13***	*3*	*5*	*5*

Общая трудоемкость дисциплины «Основы технологии производства» составляет «13» зачетные единицы.

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очно-заочной формы обучения.

Вид учебной работы	**ВСЕГО,** ак.ч.		**Семестр(-ы)**		
			3	**4**	**5**
Контактная работа, ак.ч.	*119*		*34*	*51*	*34*
Лекции (**ЛК**)	51		17	17	17
Лабораторные работы (**ЛР**)	0		0	0	0
Практические/семинарские занятия (**СЗ**)	68		17	34	17
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	*322*		*74*	*129*	*119*
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	*27*		*0*	*0*	*27*
Общая трудоемкость дисциплины	**ак.ч.**	***468***	*108*	*180*	*180*
	зач.ед.	***13***	*3*	*5*	*5*

Общая трудоемкость дисциплины «Основы технологии производства» составляет «13» зачетные единицы.

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для заочной формы обучения.

Вид учебной работы	**ВСЕГО,** ак.ч.		**Семестр(-ы)**			
			3	**4**	**5**	**6**
Контактная работа, ак.ч.	*42*		*8*	*8*	*14*	*12*
Лекции (**ЛК**)	12		2	2	4	4
Лабораторные работы (**ЛР**)	0		0	0	0	0
Практические/семинарские занятия (**СЗ**)	30		6	6	10	8
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	*409*		*60*	*60*	*193*	*96*
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	*17*		*4*	*4*	*9*	*0*
Общая трудоемкость дисциплины	**ак.ч.**	***468***	*72*	*72*	*216*	*108*
	зач.ед.	***13***	*2*	*2*	*6*	*3*

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 1	Техническое регулирование в развитии научно-технической инновационной деятельности в АПК.	1.1	Роль передовых технологий в мировой системе хозяйствования. Роль технологии и технологической инфраструктуры в современной экономике. Наукоемкая продукция и макротехнология. Пути интеграции в мировой рынок наукоемкой продукции. Метрология, стандартизация и сертификация как деятельность по обеспечению качества и безопасности продукции.	Рассматривается значение передовых технологий для конкурентоспособности стран и предприятий в глобальной экономике. Анализируется влияние технологического развития на структуру мирового хозяйства, экспортный потенциал и интеграцию в международные рынки.	ЛК, СЗ
Раздел 2	Технологии и научно-технический прогресс	2.1	Нововведения как объект инновационного управления. Влияние технического прогресса на создание принципиально новых технологий. Основные направления технологического процесса в агропромышленном комплексе. Наукоемкие технологии, их роль и значение в современном производстве. Инновационные технологии в производстве продовольственного сырья и пищевых продуктов. Метрологические аспекты безопасности продовольствия.	Анализируются нововведения (инновации) как объект управления. Рассматриваются этапы инновационного процесса, методы оценки эффективности нововведений и их влияние на развитие производства.	ЛК, СЗ
Раздел 3	Системный анализ эффективности технологической инновации	3.1	Обобщение экономических, организационных, научно-технических факторов вариантов технологии в показатели технико-экономического уровня. Законодательная и нормативно-правовая база по подтверждению соответствия. Тенденции управления развитием на предприятии.	Рассматриваются ключевые технологические процессы в АПК: от выращивания сырья до переработки и выпуска готовой продукции. Описываются современные тенденции и проблемы отрасли.	ЛК, СЗ
Раздел 4	Производственно-технологическая деятельность	4.1	Моделирование и оптимизация технологических процессов производства. Внедрение прогрессивных технологий.	писываются современные инновационные технологии, применяемые при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов.	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
			Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства. Улучшение качества готовой продукции.	Рассматриваются вопросы автоматизации, биотехнологии, энергосбережения.	
Раздел 5	Организация производственного процесса на предприятии	5.1	Формирование качества в процессе производства. Производственный процесс как совокупность трудовых и естественных процессов. Основные требования к организации производственного процесса. Производственная программа и методы её формирования. Антикризисные решения в технологиях и оборудовании пищевой промышленности. Создание высокотехнологических процессов производства новых конкурентоспособных продуктов.	Описывается, как качество продукции формируется в ходе производственного процесса. Рассматриваются факторы, влияющие на качество: сырьё, оборудование, технология, контроль.	ЛК, СЗ
Раздел 6	Оценка соответствия технологических процессов при производстве продукции	6.1	Формирование качества и ассортимента продукции в процессе производства. Технологический процесс как часть производственного процесса. Технологическая операция как часть технологического процесса. Традиционные технологические процессы. Универсальные технологии производства.	Дается определение технологического процесса как основной части производственного процесса, включающей последовательность операций по изменению свойств предмета труда.	ЛК, СЗ
Раздел 7	Создание бизнес-плана на предприятии	7.1	Производственно–ориентированная концепция. Продуктивно- ориентированная концепция. План производства и реализация продукции. Производственная база. Прогноз потребления материальных ресурсов. Потребность в рабочих и управленческих кадрах. Текущие издержки. Экологическая безопасность проекта: мероприятии, затраты, эффективность.	Сравниваются две основные концепции организации производства: ориентация на производственные возможности или на потребности рынка и продукт.	ЛК, СЗ
Раздел 8	Идентификация и фальсификация продукции	8.1	Методы идентификации. Проблема идентификации продукции, обнаружения и	Описываются методы идентификации продукции (по маркировке, документам, физическим свойствам).	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
			предупреждения их фальсификации. Описание потребительских свойств продукции, в том числе обеспечивающих их ассортиментную принадлежность на видовом уровне.	Рассматривается проблема фальсификации и способы её предотвращения	

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: *ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/семинарские занятия.*

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	**Оснащение аудитории**	**Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)**
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	
Для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	

* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО**!

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Дунченко Н.И. Основы технологии производства в отраслях пищевой промышленности : Учебное пособие для вузов. – 3-е изд. – М. : Дашков и К, 2015. – 212 с.

- Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник. — 2-е изд., испр. и доп. — СПб.: ГИОРД, 2020. — 366 с.

2. Мишин В.М. Основы технологии производства : Учебник для вузов.- М.: ЮНИТИ, 2014

- Современные методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов: лабораторный практикум / авт.-сост.: Е. Г. Мирошникова, Г. М. Белышева. — Екатеринбург: Изд-во УрГЭУ, 2022. — 90 с.

3. Пучкова Т. Л., Тунцева С. Н. Основы технологии производства: учебное пособие. — Казань: Изд-во КНИТУ, 2019. — 152 с.

Дополнительная литература:

1. Калабин Г.А. Сертификация сырья, производственных процессов и продукции по международным экологическим требованиям : Учебное пособие. – М. : ИПК РУДН, 2014. – 393 с. : ил.

2. Введение в технологию продуктов питания. Практический курс: учебник и практикум для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. —

2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 133 с.

- Рогов В. А. Технология машиностроения: учебник для вузов / В. А. Рогов, Г. Г. Позняк. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 328 с.

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://www.biblioclub.ru
- ЭБС Юрайт http://www.biblio-online.ru
- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- ЭБС «Троицкий мост»

2. Базы данных и поисковые системы

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации http://docs.cntd.ru/
- поисковая система Яндекс https://www.yandex.ru/
- поисковая система Google https://www.google.ru/
- реферативная база данных SCOPUS http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля:*

1. Курс лекций по дисциплине «Основы технологии производства».

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС**!

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент агроинженерного департамента		Хоменец Николай Геннадьевич
Должность, БУП	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Директор агроинженерного департмента		Поддубский Антон Александрович
Должность БУП	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент департамента техносферной безопасности		Гурина Регина Равильевна
Должность, БУП	*Подпись*	*Фамилия И.О.*