

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2023 00:59:31
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe44a2172775a42

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой ТПП

Попова О.М./

«27» августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

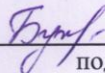
И.о. декана факультета ВМП и БТ

/Лукьяненко А.В./

«28» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль подготовки	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик: доцент Буховец В.А.  подпись

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков в области технологии мучных кондитерских изделий, и использования их в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» дисциплина «Технология кондитерских мучных изделий» относится к обязательной части первого блока.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Введение в технологию хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Пищевая химия», Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика).

Дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий», «Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств», «Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика), Преддипломная практика, Производственная практика: научно-исследовательская работа.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесение с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть

	ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов
2	ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	о способах производства продуктов питания из растительного сырья	применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья	средствами разрешения технологических приемов
3	ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения	применять знания о техпроцессе производства	средствами организации работы структурного подразделения и организации техпроцесса
4	ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения	применять знания о техпроцессе производства	средствами ведения технологического процесса
5	ПК-26	способностью использовать стандартные программные	информационные технологии во введение технологического	применять в проекте новейшие достижения науки и техники	навыками работы с информационными

		средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	процесса		технологиям и
6	ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций	применять в проекте новые технологии и оборудование	навыками работы с каталогами и схемами

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

Таблица 2

	Количество часов										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	80,2						80,2				
<i>аудиторная работа:</i>	80						80				
лекции	40						40				
лабораторные	40						40				
практические											
<i>промежуточная аттестация</i>	х						х				
<i>контроль</i>	17,8						17,8				
Самостоятельная работа	46						46				
Форма итогового контроля	Экз.						Экз.				
Курсовой проект											

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль Знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6 семестр								
1.	Предмет и содержание курса. Сырье и его качество.	1.	Л	Т	2		ВК	УО
2.	Мучные кондитерские изделия. Научные основы образования теста. Выпечка.	1.	Л	Т	6			КЛ
3.	Расчет рабочих рецептур.	2	ЛЗ	Т	4	6	ТК	УО
4.	Печенье. Виды печенья. Механизированные линии.	2.	Л	Т	4		УО	КЛ
5.	Производство вафель, крекеров, галет	3.	Л	В	6		УО	КЛ
6.	Пряники и коврижки. Приготовление сырцового и заварного теста.	3.	Л	В	2		УО	КЛ
7.	Лабораторная выпечка печенья.	4.	ЛЗ	Т	6	4	ТК	УО
8.	Производство бисквитных рулетов с начинкой.	4	Л	В	2		УО	КЛ
	Производство ромовых баб и кексов.	5.	Л	В	2		УО	КЛ
	Лабораторная выпечка пряников.	5.	ЛЗ	Т	6	2,2	РК	ПО
9.	Классификация тортов и пирожных и основные процессы их отделки. Показатели качества пирожных и тортов.	6.	Л	В	2		УО	КЛ
10.	Лабораторная выпечка кексов.	6.	ЛЗ	Т	6	4	ТК	УО
11.	Выпеченные полуфабрикаты для тортов и пирожных. Бисквитный полуфабрикат.	7.	Л	В	2		УО	КЛ
12.	Выпеченные полуфабрикаты для тортов и пирожных. Слоёный полуфабрикат. Медовый полуфабрикат.	7.	Л	В	2		УО	КЛ
13.	Отделочные полуфабрикаты и украшения для пирожных и тортов. Кремы.	7.	Л	В	2		УО	КЛ
14.	Отделочные полуфабрикаты и украшения для пирожных и тортов. Фруктово-ягодные полуфабрикаты. Полуфабрикаты для обсыпки изделий.	7.	Л	В	2		УО	КЛ
15.	Выпеченные полуфабрикаты для тортов и пирожных. Песочный, миндально-ореховый полуфабрикат.	8.	Л	В	4		УО	КЛ
16.	Выпеченные полуфабрикаты для тортов и пирожных. Заварной полуфабрикат. Сметанно-сбивной полуфабрикат	8.	Л	В	2		УО	КЛ
17.	Лабораторная выпечка бисквитов.	9.	ЛЗ	Т	6	4	ТК	УО
18.	Лабораторная выпечка песочных полуфабрикатов.	10.	ЛЗ	Т	6	4	ТК	УО
19.	Лабораторная выпечка пирожных и тортов.	11.	ЛЗ	В	6	4	ТК	УО
36.	Выходной контроль				0,2	17,8	ВыхК	Э
Итого:					80,2	46		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция), Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, Э – экзамен, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины производятся занятия с участием представителей производства: лекция визуализация с участием технолога ОАО «Знак хлеба» Давыдовой Л. В. по теме «Выпеченные полуфабрикаты для тортов и пирожных. Слоёный полуфабрикат. Медовый полуфабрикат».

Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы лекционных занятий предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью лабораторных занятий является выработка навыков проведения технологических задач и их решение.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы-решение задач, так и интерактивные методы-групповая работа, анализ конкретных ситуаций.

Решение задач позволяет обучиться навыкам работы с нормативной документацией. В процессе решения задач студент сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у студентов мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Семинарские занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнения домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных задач.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры 5 экз.	Корячкина, С.Я.	Орел: «Труд», 2016	1-7
2	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования 18 экз.	Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова	М.: Издательский центр «Академия», 2016.-	1-7

а) дополнительная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Технология кондитерских изделий. Учебник. 9 экз	Олейникова, А.Я., Аксенова, Л.М., Магомедов, Г.О.	СПб.: Изд-во «РАПП», 2011	1-7
2	Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) 15 экз.	Пашенко, Л.П. Санина, Т.В., Столярова, Л.И. и др	М.: КолосС, 2014	1-5
3	Технология производства	Л. С. Кузнецова,	М.:	1-7

	мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования 20 экз.	М. Ю. Сиданова	Издательский центр «Академия», 2014	
4	Технология и организация производства кондитерских изделий 20 экз.	Л.С. Кузнецова	М.: Изд. центр «Академия», 2013	1-7
5	Контроль качества продукции физико-химическими методами 15 экз.	Скуратовская О.Д.	2-е изд. Перераб. и доп.- М.:ДеЛи принт, 2013	1-7
6	Рецептуры мучных изделий 21 экз.	Павлов А.В.	М.: ДеЛи принт, 2015.-192 с.	1-7
7	Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве 15 экз.	Лурье И.С., Скокан Л.Е., Цитович А.П.	М.:КолосС, 2013	1-7
8	Пищевые добавки 15 экз.	Нечаев А.П., Кочеткова А.А.	М.: 2013	1-7
9	Технология хлебопекарного производства 25 экз.	Ауэрман Л.Я.	СПб.: Профессия, 2013	1-7
10	Химический состав российских пищевых продуктов./ Справочник/ 25 экз.	И.М. Скурихина и А.В. Тутельяна	2013.- 150 с.	1-7

- Федеральное агентство по техническому регулированию - <http://www.gost.ru>
- Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
- ГИОРД. - www.giord.ru
- НЕБ - <http://elibrary.ru> (подписка на профильные журналы)

г) периодические издания

Хлебопечение России.

Вопросы питания.

Пищевая промышленность.

Стандарты и качество.

Менеджмент: горизонты ISO.

Хранение и переработка сельхозсырья.

Food Technologies.

Food engineering.

<http://polpred.com>

<http://ru.wikipedia.org/wiki/>

<http://www.kompak-el.ru/>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

1. Поисковая система Yandex режим доступа <http://www.yandex.ru>.
2. Поисковая система Google режим доступа <http://www.google.ru>.
2. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
3. Elibrary.ru <http://elibrary.ru>.
4. «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>.
5. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-jline.ru>.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстраций слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.)

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория №217, оснащенная комплектом обучающего оборудования.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся аудитория №332, оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине: «Технология мучных кондитерских изделий» разработан на основании следующих документов.

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Фонд оценочных средств представлен 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология кондитерских мучных изделий»

Методические указания по изучению дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» включают в себя:

1. Краткий курс лекций.

Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ.

Методические указания по выполнению лабораторных работ оформляются в соответствии с приложением 4.

Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
« 27 » августа 2019 г. (протокол №1)

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология мучных кондитерских изделий»**

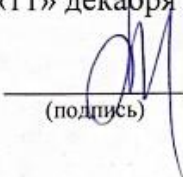
Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины
«Технология мучных кондитерских изделий» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу «Технология мучных кондитерских
изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология производства хлебобулочных изделий» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)	Вспомогательная	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>
		<p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г</p>		

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова