

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2023 01:08:01
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f75e12



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 2019г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМПибТ
/Лукьяненко А.В./
«28» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ПРИ ОТДЕЛКЕ 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
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания

Разработчик: доцент Буховец В.А. Буховец
подпись

Саратов 2019

Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков в оформлении готовых 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 «Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий» относится к вариативной части первого блока Б1.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных в курсе «Введение в технологию продуктов питания», «Технологические добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Пищевая химия», «Технология мучных кондитерских изделий».

Дисциплина «Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения», «Проектирование отрасли», 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

Компетенция	Обучаемый должен:		
	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
ПК-4 способностью применить специализированные знания в области	о способах производства продуктов питания из растительного	применять знания о технологических приемах по производству	средствами разрешения технологических приемов

технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	сырья	продуктов питания из растительного сырья	
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
ПК-18 способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	о прогнозировании новых конкурентоспособных продуктах с применением креативных элементов декора	применять знания в ведении техпроцесса производства и конструировании новых изделий	средствами оценки готовых изделий и полуфабрикатов в технологии производства продуктов питания из растительного сырья

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 2

	Всего	Количество часов									
		в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа-всего, в т.ч.	40,1						40,1				
<i>аудиторная работа</i>	40						40				
лекции	20						20				
лабораторные	20						20				
практические	X						X				
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1						0,1				
<i>контроль</i>	-						-				
Самостоятельная работа	31,9						31,9				
Форма итогового контроля	зач						зач.				
Курсовой проект (работа)	x						x				

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самосто ятельная работа	Контроль знаний		
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид	Форма
6 семестр									
1.	Предмет и содержание курса. Оборудование и инвентарь для декорирования мучных кондитерских изделий.	1	Л	Т	2	-	ВК	ПО	4
2.	Способы отделки мучных кондитерских изделий.	2	Л	В	4	2	ТК	КЛ	
3.	Украшения из сахарных полуфабрикатов.	3	Л	В	2	2	ТК	УО	
4.	Лабораторные занятия оформление сахарными полуфабрикатами.	4	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО	5
5.	Украшения из сахарной мастики	5	Л	Т	2	2	ВК	ПО	
6.	Украшения из масляных кремов	6	Л	В	4	2	РК	ПО	
8.	Лабораторные занятия оформление сливочными кремами.	7	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО	5
9.	Украшения из белковых кремов	8	Л	Т	2	2	ТК	УО	
11.	Лабораторные занятия оформление белковыми кремами.	9	ЛЗ	Т	4	4	РК	ПО	5
12.	Украшения из карамели.	10	Л	Т	2	2	ТК	УО	
13.	Лабораторные занятия оформление карамелью.	11	ЛЗ	Т	4	4	РК	ПО	5
14.	Украшения из шоколада.	12	Л	В	2	2	ТК	КЛ	
	Лабораторные занятия оформление шоколадом.	13	ЛЗ	Т	4	4	РК	ПО	5
21.	Выходной контроль				0,1		ВыхК	Зач.	11
Итого:					40,1	31,9			40

Примечание:

Условные обозначения:

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

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование.

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

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, КЛ – конспект лекции, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Новые технологические решения при отделке 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 просе 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: «Способы отделки мучных кондитерских изделий».

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	Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) https://e.lanbook.com/book/93006	Пономарева Е.И., Лукина С.И., Алехина Н.Н., Малюткина Т.Н.	СПб.: Лань, 2017	1-5
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

б) 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	Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры. Учебник. 5 экз.	Корячкина, С.Я.	Орел: «Труд», 2016	1-7
3	Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования 20 экз.	Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова	М.: Издательский центр «Академия», 2014	1-7
4	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания 12 экз.	Павлов А. В.	СПб: Гидрометеиздат, 2015	1-7
5	Рецептуры хлебобулочных изделий(3-е изд.). 3 экз.	Ершов, П.С.	М.: ДеЛи принт, 2012	1-7

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- 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.Оценочные материалы

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине: «Новые технологические решения при отделке 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 «Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий»

Методические указания по изучению дисциплины «Новые технологические решения при отделке 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 » 08 _____ 2019 г. (протокол №1)

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

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

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>ESET NOD 32</p> <p>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.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>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.</p>	<p>Переход на новое лицензионное программное обеспечение</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Новые технологические приотделке 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 «Новые технологические приотделке
мучных кондитерских изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Новые технологические приотделке мучных кондитерских 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) 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	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Новые технологические приотделке 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