

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.10.2024 16:02:10
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**



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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТПП

О.М. Попова /Попова О.М./

« 18 » 05. 2021 г.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЯ САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Буховец В.А., доцент

Разработчик(и): доцент Буховец В.А.

В.А. Буховец

подпись

Саратов 2021

Содержание

1	Введение	3 3
2	Темы, выносимые на самостоятельное изучение	5
2.1	Тема 1 Формование конфет	4

1. Введение

Целью самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология сахаристых кондитерских изделий» является:

- формирование навыков самообразования, развитие познавательных и творческих способностей студента;
- освоение студентами дополнительного материала по дисциплине вне аудитории;
- развитие способности осуществлять самостоятельную научную работу.

Вопросы, вынесенные на самостоятельное изучение, оцениваются равнозначно с вопросами, рассмотренными на аудиторных занятиях.

Устные ответы обучающегося оцениваются согласно следующим критериям:

Оценка «5» - отлично – если обучающийся раскрыл основные положения вопроса темы, ответил на дополнительные вопросы преподавателя и обучающегося, может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры, правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, участвовал в обсуждении других вопросов.

Оценка «4» - хорошо - неполно, но правильно изложено задание, при изложении допущены несущественные ошибки, неполно, но правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «3» - удовлетворительно – если обучающийся зачитывал свой ответ по учебнику или другим вспомогательным материалам излагает задание недостаточно последовательно; затрудняется при ответах на вопросы преподавателя.

Оценка «2» - неудовлетворительно - обучающийся получает, если неполно изложено задание; при изложении были допущены существенные ошибки; выполненное задание не удовлетворяет требованиям, установленным преподавателем.

При подготовки доклада рекомендуется следовать следующим требованиям:

- обучающийся должен систематизировать и структурировать материал;
- делать обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу;
- делать и аргументировать основные выводы по рассматриваемой проблеме.

Критерии оценки доклада.

1. Оценка «5» - отлично – если:

- доклад носит характер самостоятельной работы;
- соблюдены все требования к докладу;
- полностью раскрыта рассматриваемая тема

2. Оценка «4» - хорошо - если:

- доклад носит характер самостоятельной работы;

- есть неточности в раскрываемости темы доклада;

3. Оценка «3» - удовлетворительно – если:

- доклад не носит характер самостоятельной работы;

- есть ошибки и неточности в раскрытии темы доклада.

4. Оценка «2» - не удовлетворительно – если:

- доклад не выполнен

Целью лабораторной работы является формирование у обучающихся навыков применения теоретических знаний в технологии производства хлебобулочных изделий к выполнению экспериментальных работ, овладение методами исследований технологических процессов, применение полученных знаний в профессиональной деятельности.

Для подготовки к проведению лабораторной работы обучающийся должен самостоятельно изучить соответствующий раздел дисциплины по лекциям или учебнику.

Для выполнения лабораторной работы обучающему необходимо самостоятельно изучить теоретические основы и цель работы, уяснить последовательность наблюдений и измерений, подготовить отчетный лист.

После контрольного опроса преподавателем обучающийся допускается к проведению лабораторной работы.

Предполагается, что лаборантом осуществляются монтаж и подготовка лабораторных установок, проверка измерительной аппаратуры.

Все наблюдения, измерения и вычисления во время опыта проводятся обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя. По каждой лабораторной работе обучающийся представляет письменный отчет, включающий в себя:

- название и цель работы;

- технологическую схему процесса;

- результаты измерений;

- результаты вычислений, выводы, пояснения, графики.

2. Темы, выносимые на самостоятельное изучение

Тема 1 Формование конфет

1. Способы формования конфетных масс в кондитерском производстве.

2. Состояние сахарозы в помаде.

Отвечая на первый вопрос необходимо дать определение процессу формования. Указать различия между формованием пустотелых шоколадных изделий, сбивными конфетными массами, карамельными массами (отливка; размазка; прокатка; выпрессовывание; отсадка). Показать физико-химические параметры формовки.

Отвечая на второй вопрос необходимо дать определение способам замедления «черствения» помады, предусматривающие дефекты помадных масс.

Список литературы:

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.И. Пономарева [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93006>. — Загл. с экрана.

2. Пашенко, Л.П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий)/ Пашенко, Л.П., Санина, Т.В. Столярова, Л.И. и др.// - М.: КолосС, 2017.-215 с.- ISBN 978-5-9532-0591-7.

3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-5287-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146620> (дата обращения: 25.09.2020).

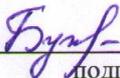
б) дополнительная литература

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/Н.Г.Бутейкис, А.А. Жукова//.-4-е изд., стер. - М.:Издательский центр «Академия», 2016.-304с.- ISBN 5-7695-2864-8.

2. Корячкина, С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры / Корячкина, С.Я.// – Орел: «Труд», 2016. – 480 с.- ISBN 5-89436-066-8.

6. Минифай Б.У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия (Б.У. Минифай; перевод с англ.под общ. научной ред. Т.В. Савенковой) / СПб.: Профессия.- 2015.-808 с.

Разработчик(и): доцент Буховец В.А.


_____ подпись