



## 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков о ведении технологии сахаристых 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 подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, дисциплина «Технология сахаристых кондитерских изделий» относится к части формируемой участниками образовательных отношений первого блока Б1.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных в курсе «Безопасность сырья, продукции и технологических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, «Органическая химия», «Неорганическая и аналитическая химия», «Органическая, физическая и коллоидная химия», Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика).

Дисциплина «Технология сахаристых кондитерских изделий» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Технология хлебобулочных изделий длительного хранения», «Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий», «Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий», «Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий».

Практика: Организационно-управленческая практика, Преддипломная практика, Производственная практика: научно-исследовательская работа.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных 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)	Индикаторы достижения компетенций	Студент должен:		
				знать	уметь	владеть
1	КП-5	Способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов	ПК-5.1. Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из	о способах производства продуктов в питания из раститель	применять знания о технологических приемах по производству продуктов	средствами разрешения технологических приемов

		питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	растительного сырья	ного сырья	питания из растительного сырья	
	ПК-6	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-6.1. Разрабатывает 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 и определения свойств сырья и полуфабрикатов
			ПК-6.2. Формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	научные основы процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	оценить влияние параметров технологических процессов на качество продукции	основами специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК-7	Способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям	ПК-7.1. Планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности	методы управления действующими технологическими линиями (процессами)	выявлять объекты для управления технологическими процессами	методами анализа влияния технологических параметров работы объектов управления на ход технологических

		деятельности				процессов и качество продукции
			ПК-7.2.Координирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств на основе технологических знаний и практических навыков	направления деятельности технологической службы, основные функции ее сотрудников на предприятиях хлебопечарного, кондитерского и макаронного производства	осуществлять мероприятия по технологическому обеспечению производства продуктов питания из растительного сырья	методами организации технологического процесса на предприятиях хлебопечарного, кондитерского и макаронного производства, навыками в проведении оценки соответствия продукции

#### 4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Таблица 2

##### Объем дисциплины

	Всего	Количество часов				
		в т.ч. по годам				
		1	2	3	4	5
Контактная работа – всего, в т.ч.	16,1				16,1	
<i>аудиторная работа:</i>	16				16	
лекции	4				4	
лабораторные	12				12	
практические	-				-	
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1				0,1	
<i>контроль</i>						
Самостоятельная работа	163,9				163,9	
Форма итогового контроля	зач.				зач.	
Курсовой проект (работа)	-	-			-	

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
7 семестр								
1.	Предмет и содержание курса. <b>Введение. Приготовление фруктово-желейных масс</b>	1.	Л	Т	2		ВК	ПО
2.	Технология приготовления взбивных изделий.	2.	ЛЗ	Т	6	30	ТК	УО
3.	Приготовление сбивных масс	3.	Л	Т	2		ТК	УО
4.	Технология приготовления взбивных изделий.	4.	ЛЗ	Т	6	30		
	<b>Выходной контроль</b>					103,9	Вых К	З
	<b>Итого:</b>				16	163,9	0,1	

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторные занятия.

**Формы проведения занятий:** Т – занятие, проводимое в традиционной форме, КС-круглый стол.

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

**Форма контроля:** УО – устный опрос, Д – доклад, З – зачет.

### 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология производства сахаристых 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 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 проводятся занятия с участием представителей производства: круглый стол по теме «Взбивные кондитерские изделия» с начальником производственно-технической лаборатории «Сокур-63» Бояркиной Н.Т.

Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью лабораторных занятий является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков о ведении технологии сахаристых

кондитерских изделий, необходимости контроля их качества, продолжительности хранения.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнения лабораторных работ и т.п., так и интерактивные методы – круглый-стол.

Круглый стол – это занятие, которое представляет собой дискуссию для определения уровня усвоения изложенного материала. Целью занятия является активизация каждого студента.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины. Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в себя вопросы зачета.

## 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) <a href="https://e.lanbook.com/book/93006">https://e.lanbook.com/book/93006</a>	Пономарева Е.И., Лукина С.И., Алехина Н.Н., Малютина Т.Н.	СПб.: Лань, 2017	1-4
2	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	1-4
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/146620">https://e.lanbook.com/book/146620</a> (дата обращения: 25.09.2020)	З. Г. Скобельская.	Санкт-Петербург : Лань, 2020	все разделы

### б) дополнительная литература (библиотека СГАУ)

№	Наименование, ссылка для	Автор(ы)	Место издания,	Используется
---	--------------------------	----------	----------------	--------------

п/п	электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке		издательство, год	при изучении разделов
5	Технология производства хлебобулочных изделий: справочник 8 экз.	Пашук, З.Н., Апет, Т.К., Апет, И.И	СПб.: ГИОРД, 2012	1-4
6	Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры 5 экз.	Корячкина, С.Я.	Орел: «Труд», 2016	1-4
7	Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия.	Б.У. Минифай; перевод с англ. под общ. научной ред. Т.В. Савенковой	СПб.: Профессия.- 2015.	1-4
8	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания 12 экз.	Павлов А. В.	СПб: Гидрометеозда т, 2015	1-4

#### **в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

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

#### **г) периодические издания**

- Хлебопечение России.
- Вопросы питания.
- Пищевая промышленность.
- Хранение и переработка сельхозсырья.

#### **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.googl.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-jnline.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 производства сахаристых 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 в приложении 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**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология производства сахаристых кондитерских изделий».

### **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология производства сахаристых кондитерских изделий»**

Методические указания по изучению дисциплины «Технология производства хлебобулочных изделий» включают в себя:



1. Краткий курс лекций / Сост. В.А. Буховец// Саратов: ФБГОУ ВО «Саратовский ГАУ», 2021, 52 с.
2. Буховец, В.А. Методические указания к лабораторным занятиям для студентов 3 курса по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» по дисциплине «Технология сахаристых кондитерских изделий», 2021.-57, с.

Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов питания»  
« 18 » мая 2021 г. (протокол №9)