

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 21.04.2021 18:58:41

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566b07f01e1ba1172f755a12

## 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./

« 21 » мая 20 21 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМПиб

/Попова О.М./

« 21 » мая 20 21 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина	<b>ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>заочная</b>

**Разработчики: доцент Буховец В.А.**

(подпись)

Саратов 2021

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» 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 мучных кондитерских изделий» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Общая технология отрасли», «Пищевая химия в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий», ознакомительная 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», 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.

**Требования к результатам освоения дисциплины**

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПК-5	способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	ПК-5.1. – Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	специализированные знания в области технологии 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-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; ПК-6.2. – Формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	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-7	способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности	ПК-7.1. – Планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности; ПК-7.2. – Координирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств на основе технологических знаний и практических навыков	организацию технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурных подразделений	планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности	средствами планирования и координирования технологических процессов по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
---	------	--	--	--	---	--

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

Таблица 2

	Количество часов					
	Всего	в т.ч. по курсам				
		1	2	3	4	5
Контактная работа – всего, в т.ч.	22,2			22,2		
<i>аудиторная работа:</i>	22			22		
лекции	6			6		
лабораторные	12			12		
практические	4			4		
<i>промежуточная аттестация</i>	х			х		
<i>контроль</i>	8,8			8,8		
Самостоятельная работа	113			113		
Форма итогового контроля	Экз.			Экз.		
Курсовой проект	-			-		

Таблица 3

#### Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа		Контроль Знаний	
			Вид занятия	Форма	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
3 курс									
1.	<b>Вводная.</b> Цели и задачи курса. Современное кондитерское производство: объемы, ассортимент, проблемы отрасли. Научные основы образования теста. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста. Теоретические основы пенообразования.	1	Л	В	2	18	ВК	УО	
2.	<b>Расчет рабочих рецептур</b> мучных кондитерских изделий	1	ПЗ	Т	4	18	ТК	УО	
3.	<b>Технология производства сахарного и затяжного печенья, галет, крекеров.</b> Влияние отдельных видов сырья на свойства теста и качество печенья. Рецептуры и технологии. Механизированные линии.	2.	Л	В	2	18	ТК	УО	

4.	<b>Пробная лабораторная выпечка сахарного и затыжного печенья.</b> Оценка качества готовых изделий.		ЛЗ	Т	4	15	ТК	Р
5.	<b>Ассортимент и классификация выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных</b> и основные процессы их отделки. Отделочные полуфабрикаты. Фруктово-ягодные полуфабрикаты. Полуфабрикаты для обсыпки изделий.	6.	Л	В	2	14	ТК	УО
6.	<b>Пробная лабораторная выпечка слоеного и медового полуфабрикатов.</b> Оценка качества изделий		ЛЗ	Т	4	16	ТК	Т
7.	<b>Пробная лабораторная выпечка бисквитных рулетов.</b> Оценка качества изделий	9.	ЛЗ	Т	4	14	ТК	УО
36.	Выходной контроль				0,2	17,8	ВыхК	Э
<b>Итого:</b>					22,2	113		

**Примечание:**

Условные обозначения:

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

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, 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, Т- тестирование, Э – экзамен.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные и практические 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 лабораторный 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
3	Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для	З. Г. Скобельская.	Санкт-Петербург : Лань, 2020	все разделы

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>			
--	--	--	--

**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	Рецептуры мучных изделий 21 экз.	Павлов А.В.	М.: ДеЛи принт, 2015.-192 с.	1-7
2	Технология мучных кондитерских изделий: методические указания <a href="http://elib.osu.ru/bitstream/123456789/9927/1/3137_20120514.pdf">http://elib.osu.ru/bitstream/123456789/9927/1/3137_20120514.pdf</a>	В.В. Ваншин, Р.М. Вострикова	Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2012	все разделы

- Федеральное агентство по техническому регулированию - <http://www.gost.ru>
- Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
- ГИОРД. - [www.giord.ru](http://www.giord.ru)
- 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.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-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. Оценочные материалы**

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине: «Технология мучных кондитерских изделий» разработаны 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».

Оценочные материалы представлены 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**

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 и практических работ.

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

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