

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 21.04.2023 11:32:13  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01e1ba2172f775112



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

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

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой ТПП

*[Signature]* /Попова О.М./

« 18 » 05. 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМПИБ

*[Signature]* /Попова О.М./

« 27 » 05. 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина

**ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ**

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

**Очная**

Разработчик: доцент Буховец В.А.

*[Signature]*

подпись

**Саратов 2021**

## 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование представлений о профессии, о хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях, их функциях, требованиях к персоналу, 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 дисциплина «Общая технология отрасли» относится к части формируемой участниками образовательных отношений первого блока Б1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Структура пищевых систем», «Математика», Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе ознакомительная практика).

Дисциплина «Общая технология отрасли» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Технология производства хлебобулочных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология сахаристых кондитерских изделий», «Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий», «Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств», «Технология макаронных изделий»,  
Практика: ознакомительная.

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции -(ий) представленных в таблице 1.

Таблица 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	ПК-5.1. Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов	различные способы тестоведения	рассчитывать рецептуры, выход	методиками проведения пробных выпечек, методами определения технологических параметров

		ва продуктов питания из растительн ого сырья для освоения профильны х технологич еских дисциплин	питания из растительного сырья			
--	--	---	--------------------------------------	--	--	--

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часа.

Таблица 2

#### Объем дисциплины

	Всего	Количество часов									
		в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	288,3		180	108							
<i>аудиторная работа:</i>											
лекции	38		22	18							
лабораторные			44	34							
практические	38		22	18							
<i>промежуточная аттестация</i>	17,3		0,3	17,8							
<i>контроль</i>											
Самостоятельная работа	111,9		91,9	20							
Форма итогового контроля	Зач, экз.		Зач.	Экз.							
Курсовой проект (работа)											

Таблица 3

#### Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Аудиторная работа	Само стоят ель- ная рабо та	Контроль Знаний

			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>2 семестр</b>								
1.	<b>Введение.</b> Основные положения, термины и определения.	1.	Л	Т	4		ВК	ПО
2.	<b>Дефекты.</b> Дефекты хлебобулочных изделий связанные с сырьем.	1.	ПЗ	КС	4	5	ТК	УО
3.	<b>Общая</b> характеристика сырья	1.	Л	Т	4		ТК	УО
4.	<b>Затраты.</b> Технологические затраты и потери.	2.	ПЗ	Т	4	10	ТК	УО
5.	<b>Основы</b> производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки	2.	Л	Т	4		ТК	Т
6.	<b>Потери.</b> Определение потерь муки от приема ее до замешивания полуфабрикатов.	2.	ПЗ	Т	4	10	ТК	Т
7.	<b>Анализ</b> органолептических и физико-химических показателей качества муки	3.	ЛЗ	Т	6	10	ТК	УО
8.	<b>Анализ</b> органолептических и физико-химических показателей качества муки	3.	ЛЗ	Т	6	5	ТК	УО
9.	<b>Основы</b> производства хлебобулочных изделий из ржаной муки	3.	Л	В	4		РК	ПО
10.	<b>Затраты.</b> Расчет затрат при брожении полуфабрикатов.	4.	ПЗ	Т	4	10	ТК	УО
11.	<b>Затраты.</b> Расчет затрат при разделке теста.	4.	ПЗ	Т	4	5	ТК	Т
12.	<b>Анализ</b> органолептических и физико-химических показателей качества прессованных дрожжей	4.	ЛЗ	Т	6	5	ТК	УО
13.	<b>Анализ</b> органолептических и физико-химических показателей качества прессованных дрожжей	5.	ЛЗ	Т	6	5	ТК	УО
14.	<b>Основы</b> производства макаронных изделий	5.	Л	В	2		ТК	УО
15.	<b>Затраты.</b> Расчет затрат при выпечке хлебобулочных изделий.	5.	ПЗ	Т	4	5	ТК	ТО
16.	<b>Приготовление</b> хлеба из пшеничной муки высшего сорта ускоренным методом	6.	ЛЗ	Т	6	5	ТК	УО
17.	<b>Приготовление</b> хлеба из пшеничной муки высшего сорта ускоренным методом	6.	ЛЗ	Т	6	5	ТК	УО
18.	<b>Приготовление</b> хлеба из ржаной муки ускоренным методом	6.	ЛЗ	Т	6	5	ТК	УО
19.	<b>Приготовление</b> хлеба из ржаной муки	7.	ЛЗ	Т	6	5	ТК	УО

	ускоренным методом							
20.	<b>3 семестр</b>							
21.								
1.	<b>Основы</b> производства макаронных изделий	<b>6.</b>	<b>Л</b>	<b>В</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>ТК</b>	<b>УО</b>
2	<b>Основы</b> производства кондитерских изделий	<b>7.</b>	<b>Л</b>	<b>Т</b>	<b>4</b>		<b>ТК</b>	<b>УО</b>
3.	<b>Затраты.</b> Расчет затрат при транспортировании, хранении, упек.	<b>7.</b>	<b>ПЗ</b>	<b>Т</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>ТК</b>	<b>ТО</b>
4.	<b>Основы</b> производства шоколада	<b>8.</b>	<b>Л</b>	<b>Т</b>	<b>4</b>		<b>РК</b>	<b>ПО</b>
5.	<b>Затраты.</b> Расчет затрат при штучном хлебе в результате отклонения от установленной массы, переработке брака.	<b>8.</b>	<b>ПЗ</b>	<b>Т</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>ТК</b>	<b>Т</b>
6.	<b>Основы</b> производства карамели	<b>9.</b>	<b>Л</b>	<b>В</b>	<b>4</b>		<b>ТК</b>	<b>УО</b>
7.	<b>Выход изделий.</b> Расчет выхода хлебобулочных изделий.	<b>9,10.</b>	<b>ПЗ</b>	<b>Т</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>ТР</b>	<b>Д</b>
8.	<b>Основы</b> производства карамели	<b>10.</b>	<b>Л</b>	<b>Т</b>	<b>2</b>		<b>РК</b>	<b>ПО</b>
9.	Выходной контроль				<b>0,3</b>	<b>6,9</b>	<b>ВыхК</b>	<b>3</b>
Итого:					<b>288,3</b>	<b>111,9</b>		<b>76</b>

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ- практическое 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 «Общая технология отрасли» проводится по видам учебной работы: лекции, 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 просе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

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

Целью практических занятий является выработка практических навыков работы с нормативной документацией и решения ситуационных задач.

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) <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	1-5
2	Развитие инженерии техники пищевых технологий :	С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов,	Санкт-Петербург :	все разделы

учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/121492">https://e.lanbook.com/book/121492</a>	С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова.	Лань, 2019	
--	--	------------	--

**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 производства хлебобулочных изделий: справочник 8 экз.	Пашук, З.Н., Апет, Т.К., Апет, И.И	СПб.: ГИОРД, 20016	1-5

**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](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**

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине: «Общая технология отрасли» 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 «Общая технология отрасли».

#### **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Общая технология отрасли»**

Методические указания по изучению дисциплины «Общая технология отрасли» включают в себя:

1. Краткий курс лекций / Сост. В.А. Буховец// Саратов: ФБГОУ ВО «Саратовский ГАУ», 2021, 46 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 производства хлебобулочных изделий», 2021.-47, с.
3. 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 производства хлебобулочных изделий», 2021.-47, с.

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