

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2023 00:48:04
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01efba2172f755a12

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./
« 17 » августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМП и Б
/Лукьяненко А.В./
« 28 » августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ И САНИТАРНЫЕ НОРМЫ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль подготовки	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик(и): профессор Симакова И.В.

(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины является

Целью освоения дисциплины «Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» является формирование у обучающихся навыков санитарно-гигиенической экспертизы качества различных групп пищевых продуктов с учетом технологических аспектов их производства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья дисциплина «Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» является дисциплиной вариативной части обязательных дисциплин Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Введение в технологию продуктов питания», «Основы общей и неорганической химии», «Микробиология», «Органическая химия», практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства)».

Дисциплина «Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Стандартизация и сертификация хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Санитарная гигиена хлебозаводов, кондитерских и макаронных производств», а также практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)», производственной практики: научно-исследовательской работы, преддипломной практики.

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 табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Компетенция	Обучаемый должен:		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	5	6	7
1.	ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	методы контроля качества сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции	применять методы контроля качества сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции	методами контроля качества сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции
2.	ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов	применять навыки санитарно-гигиенической экспертизы качества различных групп пищевых продуктов	навыками санитарно-гигиенической экспертизы качества различных групп пищевых продуктов
3.	ПК-24	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов	нормативно-техническую документацию по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	применять нормативно-техническую документацию по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	навыками работы с нормативно-технической документацией и справочной литературой

		предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья			
--	--	--	--	--	--

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Всего	Количество часов							
		в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа, в том числе	60,1				60,1				
Аудиторная работа	60				60				
лекции	20				20				
лабораторные	х				х				
практические	40				40				
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1				0,1				
<i>контроль</i>									
Самостоятельная работа	119,9				119,9				
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	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид

1	2	3	4	5	6	7	8	9
4 семестр								
1.	Предмет и содержание курса. Ведение. Основные задачи гигиены питания.	1.	Л	В	2	6	ТК	УО
2.	Современные направления научно-технического обеспечения здорового питания.	1.	Л	В	2	6	ТК	УО
3.	Основная нормативно-техническая база, регламентирующая производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. ФЗ-№184 «О техническом регулировании» от 27.12.2002 г. Требования ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 027/2012. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов	2.	Л	В	2	5	ТК	УО
4.	Основная нормативно-техническая база, регламентирующая производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	2.	Л	В	2	5	ТК	УО
5.	Работа с нормативно-технической документацией, регламентирующей производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	3.	ПЗ	Т	4	6	ТК	УО
6.	Основная нормативно-техническая база, регламентирующая производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	3.	Л	В	2	6	ТК	УО
7.	Работа с нормативно-технической документацией, регламентирующей производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	4.	ПЗ	Т	4	6	ТК	УО
8.	Порядок проведения гигиенической экспертизы продуктов. Классификация пищевых продуктов по качеству.	4.	Л	В	2	6	ТК	УО
9.	Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Понятия качества и безопасности, показатели, характеризующие качество и безопасность. Система ХАССП в РФ. Гигиеническая оценка хлеба и зерновых продуктов	5.	Л	В	2	5	ТК	УО
10.	Методы санитарной экспертизы хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка хлеба, хлебобулочных и мучных изделий.	5.	ПЗ	М	4	6	РК	УО
11.	Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов	6.	Л	В	2	6		УО
12.	Методы санитарной экспертизы хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка хлеба, хлебобулочных и мучных изделий. Расчет пищевой и энергетической	6.	ПЗ	М	4	6	ТК	УО

	ценности хлеба, хлебобулочных и мучных изделий							
13.	Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов. Гигиеническая оценка плодоовощной продукции	7.	Л	В	2	6	ТК	УО
14.	Методы санитарной экспертизы макаронных изделий. Органолептическая оценка макаронных изделий.	7.	ПЗ	М	4	6	ТК	УО
15.	Гигиенические правила применения пищевых добавок	8.	Л	В	2	6	ТК	УО
16.	Методы санитарной экспертизы макаронных изделий. Органолептическая оценка макаронных изделий. Расчет пищевой и энергетической ценности макаронных изделий	8.	ПЗ	М	4	6	ТК	УО
17.	Методы санитарной экспертизы мучных кондитерских изделий. Органолептическая оценка кондитерских изделий.	9.	ПЗ	М	4	6	ТК	УО
18.	Расчет пищевой и энергетической ценности мучных кондитерских изделий.	9.	ПЗ	М	4	6	ТК	УО
19.	Методы санитарной экспертизы кондитерских изделий. Органолептическая оценка кондитерских изделий.	10.	ПЗ	М	4	6	ТК	УО
20.	Расчет пищевой и энергетической ценности кондитерских изделий.	10.	ПЗ	М	4	8,9	ТК	УО
21.	Выходной контроль				0,1		ВыхК	З
Итого:					60,1	119,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, 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, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, Р – реферат, З – зачет

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» 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.

Целью практических занятий является выработка навыков санитарно-гигиенической экспертизы качества различных групп пищевых продуктов. Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – проработка отдельных тем, работа с документацией, так и интерактивные методы- решение ситуационных задач (моделирование).

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 кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1.	Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие /— 2-е изд., стер. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103192	Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова.	Санкт-Петербург : Лань, 2018.	1-20
2.	Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / —. — 178 с. — ISBN 978-985-503-869-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131943	И. А. Канивец.	2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019	1-20
3.	Жаркова И.М. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества растительного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Электрон. текстовые данные.— 224 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70809.html .— ЭБС «IPRbooks»	Жаркова И.М., Малютина Т.Н.	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.	1-20

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1.	Бацукова Н.Л. Гигиена питания. Лабораторный практикум по гигиенической экспертизе пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/— Электрон. текстовые данные.— 208 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/90764.html .— ЭБС «IPRbooks»	Бацукова Н.Л., Мархоцки й Я.Л.	Минск: Высшая школа, 2016.	1-20
2.	Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/— Электрон. текстовые данные.— 287 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4165.html .— ЭБС «IPRbooks»	А.С. Романов [и др.].	Саратов: Вузовское образование, 2014.	1-20
3.	Федорова Р.А. Санитария и гигиена при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/— Электрон. текстовые данные.— 44 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68107.html .— ЭБС «IPRbooks»	Федорова Р.А.	Санкт-Петербург: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014	1-20

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
- Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>

г) периодические издания:

1. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» <http://www.foodprom.ru/journals/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya>

2. Журнал «Пищевая промышленность» <http://www.foodprom.ru/journals/pischevaya-promyshlennost>

3. Научно-практический журнал «Вопросы питания» <http://voprosy-pitaniya.ru/>

4. Журнал «Foods and Raw Materials» <http://jfrm.ru/>

5. Журнал «Хлебопечение России» - режим доступа <http://www.foodprom.ru>

6. Журнал «Хлебопродукты» - режим доступа: <http://www.foodprom.ru>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета.

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.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 демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.);

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные	Вспомогательная

		технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition 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.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света. На кафедре имеется учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: лекционная аудитория № С-149, оснащенная комплектом специализированной мебели, аудиторной доской.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеется лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции № С-145.

Для проведения лабораторных работ имеется лаборатория производства кулинарной продукции № С-142, оснащенная механическим, тепловым и вспомогательными видами оборудования.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) 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 «Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 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 включают 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 «Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

Методические указания по изучению дисциплины «Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» включают в себя:

- 1.Краткий курс лекций.
- 2.Методические указания для проведения практических занятий.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«27» августа 2019 года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технологические аспекты и санитарные нормы качества
хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>ESETNOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESETNOD32 AntivirusBusinessEditionsrenewalfor 2041 user (продление 2041 лицензийна 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>	Срок действия контракта истек
<p>KasperskyEndpointSecurity Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1yearEducationLicence.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>	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных 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 дисциплины
«Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных,
кондитерских и макаронных изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных 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: Правоиспользование Microsoft Desktop Education All LngLic/SA Pack OLV E 1Y AcadmEnt. 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 AcadmEnt Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All LngSubsVL OLV NL 1Mth AcadmStdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное

				обеспечение 23.12.2019 г.	от
--	--	--	--	------------------------------	----

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП



(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» на 2020/2021 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1.	Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие /— 2-е изд., стер. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103192	Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова.	Санкт-Петербург : Лань, 2018.	1-20
2.	Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / —. — 178 с. — ISBN 978-985-503-869-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131943	И. А. Канивец.	2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019	1-20
3.	Жаркова И.М. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества растительного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Электрон. текстовые данные.— 224 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70809.html — ЭБС «IPRbooks»	Жаркова И.М., Малютина Т.Н.	Воронеж: Воронежский государственный инженерных технологий, 2017.	1-20
4.	Гигиена и экология человека (цикл лекций и практических занятий) : учебное пособие / Ю. Л. Солодовников. — 5-е изд., стер. — 468 с. — ISBN 978-5-8114-4990-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130192 (дата обращения: 24.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Солодовников, Ю. Л.	Санкт-Петербург : Лань, 2020.	1-20

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова