

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2023 01:46:12
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНСТЕРСТВО 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./
« 27 » августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
и.о. директора института ЗО и ДО
/Никишанов А.Н./
« 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
Направленность (профиль)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная

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

	Количество часов***						
	Всего	в т.ч. по годам					
		1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.	60,1				60,1		
<i>аудиторная работа:</i>	60				60		
лекции	20				20		
лабораторные практические	х 40				х 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	Само стоят ельн ая рабо та	Контроль

			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5 курс								
1.	Предмет и содержание курса. Ведение. Основные задачи гигиены питания.	1.	Л	В	2	16	ТК	УО
2.	Современные направления научно-технического обеспечения здорового питания.	1.	Л	В	2	16	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	16	ТК	УО
4.	Работа с нормативно-технической документацией, регламентирующей производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	3.	ПЗ	Т	2	16	ТК	УО
5.	Порядок проведения гигиенической экспертизы продуктов. Классификация пищевых продуктов по качеству.	4.	Л	В	2	16	ТК	УО
6.	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	15	ТК	УО
7.	Методы санитарной экспертизы хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка хлеба, хлебобулочных и мучных изделий. Расчет пищевой и энергетической ценности хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	5.	ПЗ	М	4	14	ПК	УО
8.	Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов. Гигиеническая оценка плодоовощной продукции. Гигиенические правила применения пищевых добавок.	6.	Л	В	2	14	ТК	УО
9.	Методы санитарной экспертизы макаронных изделий. Органолептическая оценка макаронных изделий. Расчет пищевой и энергетической ценности макаронных изделий	6.	ПЗ	М	4	15	ТК	УО
10.	Методы санитарной экспертизы мучных кондитерских изделий. Органолептическая оценка кондитерских изделий. Расчет пищевой и энергетической ценности мучных	7.	ПЗ	М	4	15,9	ТК	УО

	кондитерских изделий							
21.	Выходной контроль				0,1	-	ВыхК	3
Итого:					26,1	153,9		

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. Режим доступа: <https://www.google.ru/>

Поисковая система Mail.ru. Режим доступа: <https://mail.ru/>

Поисковая система Рамблер. Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

Поисковая система Яндекс. 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).*