

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 28.04.2023 10:50:28
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



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

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
/Попова О.М./
« 18 » *Попова* 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
/Попова О.М./
« 21 » *Попова* 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина	Технология мучных кондитерских изделий
Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	очная

Разработчик(и): ассистент, Ушакова Ю.В.

Ушакова
(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» является формирование необходимых теоретических знаний научных основ технологии кондитерского производства, практических навыков и умений управления технологическими процессами кондитерского производства с позиции современного представления о рациональном использовании сырья.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий» относится к дисциплинам вариативной (профильной) части (в т. ч. по выбору обучающегося) профессионального цикла.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Органическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия», «Тепло- и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Товароведение продовольственных товаров», «Основы технологии кулинарной продукции», «Питание как часть культуры народа», «Физиология питания».

Дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Проектирование предприятий общественного питания», «Методы исследования сырья и пищевых продуктов», «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания», «Организация кейтеринга»

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 табл. 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	2	3	4	5	6	7
1	ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.2 Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания	новейшие достижения техники и технологий в сфере кондитерского производства	разрабатывать кондитерскую продукцию специализированного назначения (диабетическую, функциональную, фитнес и т.д.)	навыками работы с литературными источниками, в том числе научной, законодательной, нормативной и т.д., прямо или косвенно касающихся сферы кондитерского производства
			ПК-4.5 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	этапы и направления развития индустрии питания во всем мире, в том числе хлебобулочного и кондитерского производства	работать со сборниками мучных кондитерских изделий, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов	навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся кондитерского производства

4. Объем, структура и содержание дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа*.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов***										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	70,1						70,1				
<i>аудиторная работа:</i>											
лекции	16						16				
лабораторные	54						54				
практические	х						х				
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1						0,1				
<i>контроль</i>											
Самостоятельная работа	73,9						73,9				
Форма итогового контроля	3						3				
Курсовой проект (работа)	х						х				

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль Знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6 семестр								
1.	Подготовка кондитерского сырья к производству. Мука и крахмал. Сахар, мед, патока. Яйца и яичные продукты, Молоко и молочные. Масло, маргарин и жиры. Фрукты. Мясные и рыбные продукты. Вкусовые и ароматические вещества. Орехи, мак.	1	Л	Т	2	4	ВК	ПО
2.	Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него	1	ЛЗ	Т	6	4	ТК	УО

3.	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Начинки. Варенье. Повидло, джем. Цедра, цукаты. Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе, кремы	2	Л	Т	2	4	ТК	УО
4.	Приготовление воздушного полуфабриката и изделий из него	2	ЛЗ	Т	6	4	ТР	Р
5.	Замес теста и способы его разрыхления. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста	3	Л	В	2	4	ТК	УО
6.	Приготовление песочного полуфабриката и изделий из него	3	ЛЗ	Т	6	4	ТК	УО
7.	Бездрожжевое тесто и изделия из него. Сдобное пресное тесто. Вафельное тесто. Бисквит. Заварное тесто. Слоеное тесто. Воздушное тесто. Воздушно-ореховое тесто. Миндальное тесто.	4	Л	Т	2	4	ТК	Т
8.	Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него	4	ЛЗ	Т	6	4	РК	ПО
9.	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов. Украшения из крема. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. Украшения из помады, глазури, кандира. Украшения из сахарных мастик и марципана. Посыпки, шоколад, карамель	5	Л	Т	2	4	ТК	УО
10.	Приготовление вафельного полуфабриката и изделий из него	5	ЛЗ	Т	6	4	ТК	УО
11.	Приготовление пирожных. Бисквитные. Песочные. Слоеные. Заварные. Воздушные. Миндальные. Крошковые и десертные	6	Л	Т	2	5	ТК	УО
12.	Приготовление кексов	6	ЛЗ	Т	6	5	ТК	УО
13.	Приготовление тортов. Бисквитные торты. Песочные торты. Слоеные торты. Миндальные торты. Воздушно-ореховые торты. Воздушные торты.	7	Л	Т	2	5	ТК	УО
14.	Отделочные полуфабрикаты	7	ЛЗ	Т	6	5	ТК	УО
15.	Изделия пониженной калорийности. Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности. Изделия с отварными протертыми овощами. Изделия с фруктовыми пастами, крупкой. Рулеты и пироги. Торты и пирожные. Кексы. Коврижки, коржики, батончики.	8	Л	Т	2	5	ТК	УО
16.	Пирожные	8	ЛЗ	Т	6	4	РК	ПО
17.	Торты	9	ЛЗ	Т	6	4,9	ТК	УО
	Выходной контроль	10			0,1		ВыхК	3
Итого:					70	73,9		

Примечание:

Условные обозначения:

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

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция), Б – бинарная лекция, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование, ДИ – деловая игра, КС – круглый стол, МШ – мозговой штурм, МК – метод кейсов и др.

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

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, ЗР – защита курсовой работы, ЗП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет, ТР – творческая работа и др.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания 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 начальника УНПЛ «Кондитер» Захаровой А.Б. по теме «Изделия пониженной калорийности».

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

Целью лабораторных 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 обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся 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

№ 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	2	3	4	5
1	Основы кондитерского производства Учебник https://e.lanbook.com/reader/book/100934/#2	Драгилев, А.И	СПб.: Лань, 2018	1-3
2	Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: Учебное пособие https://e.lanbook.com/reader/book/130577/#1	Рензьева Т.В., Назимова Г.И., Марков. А.С.	СПб.: Лань, 2018	1-6
3	Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры Учебное пособие https://e.lanbook.com/book/69879	Матвеева, Т.В.	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016	5-10

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, табл. 3)
1	2	3	4	5

1	Технология мучных кондитерских изделий https://e.lanbook.com/reader/book/71542/#1	Гришина Е.С.	Омск ФГБОУ ВПО Ом ГАУ, 2015	1-5
2	Технология отрасли: Кондитерские изделия https://e.lanbook.com/reader/book/99577/#3	Рензяева Т.В., Назимова Г.И., Марков. А.С.	КемТИПП, 2016	1-8

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- официальный сайт Федеральной службы государственной статистики: <https://www.gks.ru/>
- официальный сайт Российской государственной библиотеки: - <https://www.rsl.ru/>

г) 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 <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
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. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

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.).

д) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы	1) Право на использование	Вспомогательная

	дисциплины	Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные 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 типа и групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы помещения 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.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория № 142, оснащенная комплектом обучающих плакатов, цифровыми микросхемами (в достаточном количестве), лабораторными стендами, аппаратно-программными комплексами с установленным программным обеспечением, а также с необходимым оборудованием.

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, сформированы 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 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 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 мучных кондитерских 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.

2. Методические указания по выполнению лабораторных работ.

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

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «ТПП»
«18» мая 2021 года (протокол № 9).*