

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 21.04.2023 02:37:35  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2179735a92



**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./  
«27» августа 2019г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
И.о. директора института ЗО и ДО  
/Никишанов А.Н./  
«28» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ПРИ ОТДЕЛКЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</b>
Профиль подготовки	<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>
Кафедра –разработчик	<b>Технологии продуктов питания</b>

**Разработчик: доцент Буховец В.А.**   
подпись

**Саратов 2019**

## Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков в оформлении готовых 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 «Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий» относится к вариативной части первого блока Б1.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных в курсе «Введение в технологию продуктов питания», «Технологические добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Пищевая химия», «Технология мучных кондитерских изделий».

Дисциплина «Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения», «Проектирование отрасли», Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе 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.

Таблица 1

### Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенция	Обучаемый должен:		
	знать	уметь	владеть
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов 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
ПК-4 способностью применить специализированные знания в области	о способах производства продуктов питания из растительного	применять знания о технологических приемах по производству	средствами разрешения технологических приемов

технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	сырья	продуктов питания из растительного сырья	
ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения	применять знания о техпроцессе производства	средствами ведения технологического процесса
ПК-18 способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	о прогнозировании новых конкурентоспособных продуктах с применением креативных элементов декора	применять знания в ведении техпроцесса производства и конструировании новых изделий	средствами оценки готовых изделий и полуфабрикатов в технологии производства продуктов питания из растительного сырья

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

**Таблица 2**

	Количество часов						
	Всего	в т.ч. по годам					
		1	2	3	4	5	6
Контактная работа-всего, в т.ч.	40,1				40,1		
<i>аудиторная работа</i>	40				40		
лекции	20				20		
лабораторные	20				20		
практические	X				X		
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1				0,1		
<i>контроль</i>	-				-		
Самостоятельная работа	31,9				31,9		
Форма итогового контроля	зач				зач.		
Курсовой проект (работа)	x				x		

**Таблица 3**

## Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний		
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма	max балл
6 семестр									
1.	<b>Предмет и содержание курса.</b> Оборудование и инвентарь для декорирования мучных кондитерских изделий.	1	Л	Т	2	-	ВК	ПО	4
2.	<b>Способы отделки мучных кондитерских изделий.</b>	2	Л	В	4	2	ТК	КЛ	
3.	<b>Украшения из сахарных полуфабрикатов.</b>	3	Л	В	2	2	ТК	УО	
4.	Лабораторные занятия оформление сахарными полуфабрикатами.	4	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО	5
5.	<b>Украшения из сахарной мастики</b>	5	Л	Т	2	2	ВК	ПО	
6.	<b>Украшения из масляных кремов</b>	6	Л	В	4	2	РК	ПО	
8.	Лабораторные занятия оформление сливочными кремами.	7	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО	5
9.	<b>Украшения из белковых кремов</b>	8	Л	Т	2	2	ТК	УО	
11.	Лабораторные занятия оформление белковыми кремами.	9	ЛЗ	Т	4	4	РК	ПО	5
12.	<b>Украшения из карамели.</b>	10	Л	Т	2	2	ТК	УО	
13.	Лабораторные занятия оформление карамелью.	11	ЛЗ	Т	4	4	РК	ПО	5
14.	<b>Украшения из шоколада.</b>	12	Л	В	2	2	ТК	КЛ	
	Лабораторные занятия оформление шоколадом.	13	ЛЗ	Т	4	4	РК	ПО	5
21.	<b>Выходной контроль</b>				0,1		ВыхК	Зач.	11
<b>Итого:</b>					40,1	31,9			40

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное 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 «Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные 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.

В рамках дисциплины производятся занятия с участием представителей производства: лекция визуализация с участием технолога ОАО «Знак хлеба» Давыдовой Л. В. по теме: «Способы отделки мучных кондитерских изделий».

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 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., Малюткина Т.Н.	СПб.: Лань, 2017	1-5
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

### 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 кондитерских изделий. Учебник. 9 экз	Олейникова, А.Я., Аксенова, Л.М., Магомедов, Г.О.	СПб.: Изд-во «РАПП», 2011	1-7
2	Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры. Учебник. 5 экз.	Корячкина, С.Я.	Орел: «Труд», 2016	1-7
3	Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования 20 экз.	Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова	М.: Издательский центр «Академия», 2014	1-7
4	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания 12 экз.	Павлов А. В.	СПб: Гидрометеиздат, 2015	1-7
5	Рецептуры хлебобулочных изделий(3-е изд.). 3 экз.	Ершов, П.С.	М.: ДеЛи принт, 2012	1-7

### 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.  
Стандарты и качество.  
Менеджмент: горизонты ISO.  
Хранение и переработка сельхозсырья.  
Food Technologies.  
Food engineering.  
<http://polpred.com>  
<http://ru.wikipedia.org/wiki/>  
<http://www.kompak-el.ru/>

**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-jline.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: «Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий» 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 «Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий».

### **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий»**

Методические указания по изучению дисциплины «Новые технологические решения при отделке 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 работ.

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

Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов питания»  
« 27 » 08 2019 г. (протокол №1)



**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Новые технологические приотделке мучных кондитерских изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Новые технологические приотделке мучных кондитерских изделий» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>ESET NOD 32</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions 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.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. 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>	<p>Переход на новое лицензионное программное обеспечение</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Новые технологические приотделке мучных кондитерских 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 «Новые технологические приотделке  
мучных кондитерских изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Новые технологические приотделке мучных кондитерских изделий» на 2019/2020 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

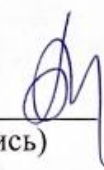
е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	<p>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)</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г</p>	Вспомогательная	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Новые технологические приотделке мучных кондитерских изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23»декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

О.М. Попова