

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2023 11:59:08
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 ТПП

Попова О.М./

«18» 05.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПиб

Попова О.М./

«21» 05.2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ
КОНДИТЕРСКИХ 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

Очная

Разработчик: доцент Буховец В.А.

В.А. Буховец
Подпись

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков о ведении технологии сахаристых 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 подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, дисциплина «Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий» относится к ФТД. Факультативные дисциплины.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных в курсе «Технология отрасли», «Безопасность сырья, продукции и технологических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Технохимический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Технические основы проектирования оборудования для производства продуктов питания», «Пищевая химия в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Дисциплина «Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Разработка нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств».

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 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-6	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических	ПК-6.1.Разрабатывает мероприятия по совершенствованию	о способ разрабатывать мероп	применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабр	средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов

		процессов производства продуктов питания растительного сырья	из	ию технологических процессов в производстве продуктов питания из растительного сырья	рия по совершенствованию технологий процессов производства продуктов питания из растительного сырья	икатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	
				ПК-6.2. Формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	научные основы процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	оценить влияние параметров технологических процессов на качество продукции	основами специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетные единицы, 36 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов										
	Всего	в т.ч. по годам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	20,1							20,1			
<i>аудиторная работа:</i>	20							20			
лекции	-							-			
лабораторные	20							20			
практические	-							-			
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1							0,1			
<i>контроль</i>											
Самостоятельная работа	15,9							15,9			
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 знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3 семестр								
1.	Технологии приготовления варенья, джемов, повидла		ЛЗ	Т	4	-	ВК ТК	ПО УО
2.	Технологии приготовления варенья, джемов, повидла		ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
3.	Технологии приготовления варенья, джемов, повидла		ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
4.	Технология приготовления соков		ЛЗ	КС	4	4	ТК	Д
5.	Изучение технологии приготовления помады		ЛЗ	Т	4	3,9	ТК	УО
6.	Выходной контроль						Вых К	З
7.	Итого:				20	15,9	0,1	

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: ЛЗ – лабораторные занятия.

Формы проведения занятий: Т – занятие, проводимое в традиционной форме, КС-круглый стол.

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

Форма контроля: УО – устный опрос, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов для 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 предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

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 ситуаций.

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 вопросы выходного контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№	Наименование, ссылка для	Автор(ы)	Место	Используется
---	--------------------------	----------	-------	--------------

п/п	электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке		издания, издательство, год	я при изучении разделов
1	Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) https://e.lanbook.com/book/93006	Пономарева Е.И., Лукина С.И., Алехина Н.Н., Малютина Т.Н.	СПб.: Лань, 2017	1-4
2	Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий)	Пашенко, Л.П. Санина, Т.В., Столярова, Л.И. и др	М.: КолосС, 2017	1-4
3	Развитие инженерии техники пищевых технологий : 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: https://e.lanbook.com/book/121492 (дата обращения: 25.09.2020).	С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова.	Санкт-Петербург : Лань, 2019	все разделы

а) 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 приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. Образования 18 экз.	Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова	М.: Издательский центр «Академия», 2016.-	1-4
2	Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования 20 экз.	Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова	М.: Издательский центр «Академия», 2017	1-4
3	Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры 5 экз.	Корячкина, С.Я.	Орел: «Труд», 2016	1-4
4	Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия.	Б.У. Минифай; перевод с англ. под общ. научной ред.	СПб.: Профессия.- 2015.	1-4

		Т.В. Савенковой		
5	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания 12 экз.	Павлов А. В.	СПб: Гидрометеоизда т, 2015	1-4

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- Федеральное агентство по техническому регулированию - <http://www.gost.ru>
- 1. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
- 2. ГИОРД. - www.giord.ru
- 3. 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. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов для 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 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

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий»

Методические указания по изучению дисциплины «Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий» включают в себя:

1. 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 полуфабрикатов для кондитерских изделий», 2021.-21, с.

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