

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 21.04.2019 01:08:46

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01f6ba292f753a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой

*[Signature]*  
/Попова О.М./

« 24 » августа 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМПИБ

*[Signature]*  
/Лукияненко А.В./

« 28 » августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА САХАРИСТЫХ 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>Очная</b>
Кафедра-разработчик	<b>Технологии продуктов питания</b>

Разработчик: доцент Буховец В.А.

*[Signature]*  
подпись

Саратов 2019

## 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 сахаристых кондитерских изделий» относится к вариативной части, ФТД. Факультативы.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных в курсе «Введение в технологию хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Санитарная гигиена и безопасность производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Методы исследования свойств сырья и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Технохимический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств».

Дисциплина «Технология производства сахаристых кондитерских изделий» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий».

## 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:

Компетенция	Студент должен:		
	знать	уметь	владеть
ОПК-2 Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	технологию производства кондитерских изделий; методику разработок мероприятий по совершенствованию технологических процессов	определять этапы технологического процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество продукции и технологического процесса	средствами и методиками по повышению качества получаемой продукции

	производства		
ПК-4 Способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	общие технологии производства продуктов питания из растительного сырья;	применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин
ПК-18 Способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	направления развития инновационных технологий сахаристых кондитерских изделий	пользоваться технической документацией, справочной литературой для разработки технологического процесса и подбора оборудования	методами анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью разработки перспективных технологических решений действующего, проектируемого и реконструируемого предприятия

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетные единицы, 36 часов.

Таблица 2

##### Объём 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.	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.	Технология приготовления взбивных изделий.		ЛЗ	Т	4	-	ВК ТК	ПО УО
2.	Технология приготовления взбивных изделий.		ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
3.	Изучение технологии приготовления помады		ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
4.	Изучение технологии приготовления помады		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:** Л – лекция, 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, Д – доклад, З – зачет.

### 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология производства сахаристых 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.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: круглый стол по теме «Взбивные кондитерские изделия» с начальником производственно-технической лаборатории «Сокур-63» Бояркиной Н.Т.

Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью лабораторных занятий является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков о ведении технологии сахаристых

кондитерских изделий, необходимости контроля их качества, продолжительности хранения.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнения лабораторных работ и т.п., так и интерактивные методы – круглый-стол.

Круглый стол – это занятие, которое представляет собой дискуссию для определения уровня усвоения изложенного материала. Целью занятия является активизация каждого студента.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины. Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в себя вопросы зачета.

## 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., 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

### 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
	Технология производства хлебобулочных изделий: справочник 8 экз.	Пашук, З.Н., Апет, Т.К., Апет, И.И	СПб.: ГИОРД, 2012	1-4
	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
	Технология производства мучных кондитерских изделий:	Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова	М.: Издательский	1-4

	учебник для студентов учреждений сред. проф. образования 20 экз.		центр «Академия», 2014	
	Технология кондитерских изделий. Учебник. 9 экз	Олейникова, А.Я., Аксенова, Л.М., Магомедов, Г.О.	СПб.: Изд-во «РАПП», 2011	1-4
4	Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры 5 экз.	Корячкина, С.Я.	Орел: «Труд», 2016	1-4
5	Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия.	Б.У. Минифай; перевод с англ. под общ. научной ред. Т.В. Савенковой	СПб.: Профессия.- 2015.	1-4
6	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания 12 экз.	Павлов А. В.	СПб: Гидрометеиздат, 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](http://www.giord.ru)
- 3. 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-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 сахаристых 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 сахаристых кондитерских изделий».

#### **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология производства сахаристых кондитерских изделий»**

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

1. Учебно-методические указания по выполнению лабораторных работ.
2. Учебно-методические указания для самостоятельной работы.

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



**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология производства сахаристых кондитерских изделий»**


Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология производства сахаристых кондитерских изделий» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<b>ESET NOD 32</b>  <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.	Срок действия контракта истек
<b>Kaspersky Endpoint Security</b>  <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.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология производства сахаристых 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 «Технология производства сахаристых  
кондитерских изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология производства сахаристых 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	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)  <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	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i>  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent  <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  Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов  Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология производства сахаристых кондитерских изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

О.М. Попова