

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 28.04.2023 13:27:25  
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 » *Май* 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета  
/Попова О.М./  
« 21 » *Май* 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	5 лет
Форма обучения	Заочная

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

*Ушакова Ю.В.*  
(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 студента) 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\*.

##### Объем дисциплины

Таблица 1

	Количество часов					
	Всего	в т.ч. по годам				
		1	2	3	4	5
Контактная работа – всего, в т.ч.:	22,1				22,1	
<i>аудиторная работа</i>	22,1				22,1	
лекции	10				10	
лабораторные	12				12	
практические						
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1				0,1	
<i>контроль</i>	х				х	
Самостоятельная работа	121,9				121,9	
Форма итогового контроля	х				3	
Курсовой проект (работа)	х				х	

Таблица 2

##### Структура и содержание дисциплины «Кондитерское производство»

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль Знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
4 год								
1.	<b>Подготовка кондитерского сырья к производству.</b> 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	11,1	ВК	ПО
2.	Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него	1	ЛЗ	Т	2	11,1	ТК	УО ЛР
3.	Приготовление воздушного полуфабриката и изделий из него	1	ЛЗ	Т	2	11,1	ТК	УО ЛР

4.	<b>Замес теста и способы его разрыхления.</b> Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста	2	Л		2	11,1	ТК	УО
5.	Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него	2	ЛЗ	Т	2	11,1	ТК	УО ЛР
6.	Отделочные полуфабрикаты	2	ЛЗ	Т	2	11,1	ТК	УО ЛР
7.	<b>Бездрожжевое тесто и изделия из него.</b> Сдобное пресное тесто. Вафельное тесто. Бисквит. Заварное тесто. Слоеное тесто. Воздушное тесто. Воздушно-ореховое тесто. Миндальное тесто. Песочное тесто.	3	Л	В	2	11,1	ТК	УО
8.	Пирожные	3	ЛЗ	Т	2	11,1	ТК	УО ЛР
9.	Торты	3	ЛЗ	Т	2	11	ТК	УО ЛР
10.	<b>Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.</b> 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	4	Л	В	2	11	ТК	УО
11.	<b>Приготовление пирожных.</b> Бисквитные. Песочные. Слоеные. Заварные. Воздушные. Миндальные. Крошковые и десертные	4	Л	В	2	11	ТК	УО
8.	<b>Выходной контроль</b>				0,1		<b>ВыхК</b>	<b>3</b>
<b>Итого:</b>					<b>22,1</b>	<b>121,9</b>		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

**Формы проведения занятий:** Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Р – реферат, Т – тестирование, З – зачет.

## 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 <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/100934/#2">https://e.lanbook.com/reader/book/100934/#2</a>	Драгилев, А.И	СПб.: Лань, 2018	1-3
2	Рензяева, Т.В. Технология кондитерских изделий: Учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/130577/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/130577/#1</a>	Рензяева 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 <a href="https://e.lanbook.com/book/69879">https://e.lanbook.com/book/69879</a>	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 приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования <a href="https://edu.tatar.ru/upload/images">https://edu.tatar.ru/upload/images</a>	Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.	М: Академия», 2006	1-10
2	Технология мучных кондитерских изделий <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/71542/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/71542/#1</a>	Гришина Е.С.	Омск ФГБОУ ВПО Ом ГАУ, 2015	1-5
3	Технология отрасли: Кондитерские изделия <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/99577/#3">https://e.lanbook.com/reader/book/99577/#3</a>	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 дисциплины	1) Право на использование 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.	Вспомогательная
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	Вспомогательная

	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.	
--	--	--

### **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятий лекционного типа и 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.

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**

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология мучных кондитерских 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 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.

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 «ТПП»  
«18» мая 2021 года (протокол № 9).*