

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2021 11:38:17
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566a07f01e1ba2e72f755a12

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./
« 13 » мая 20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМПИБ
/Попова О.М./
« 21 » мая 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ 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

Разработчики: доцент Буховец В.А. Бух. (подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области технологии 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 «Технология мучных кондитерских изделий» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Общая технология отрасли», «Пищевая химия в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий», ознакомительная практика.

Дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий», «Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств», «Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», 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.

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-5	способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	ПК-5.1. – Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	специализированные знания в области технологии 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
2	ПК-6	способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья»	ПК-6.1. – Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; ПК-6.2. – Формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	о способах производства продуктов питания из растительного сырья	применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья	средствами разрешения технологических приемов

3	ПК-7	способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности	ПК-7.1. – Планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности; ПК-7.2. – Координирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств на основе технологических знаний и практических навыков	организацию технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурных подразделений	планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности	средствами планирования и координирования технологических процессов по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
---	------	--	--	--	---	--

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

Таблица 2

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	112,2						112,2		
<i>аудиторная работа:</i>	112						112		
лекции	36						36		
лабораторные	58						58		
практические	18						18		
<i>промежуточная аттестация</i>	х						х		
<i>контроль</i>	17,8						17,8		
Самостоятельная работа	14						14		
Форма итогового контроля	Экз.						Экз.		
Курсовой проект	-						-		

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа		Контроль Знаний	
			Вид занятия	Форма	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
6 семестр									
1.	Вводная. Цели и задачи курса. Современное кондитерское производство: объемы, ассортимент, проблемы отрасли.	1	Л	В	2	-	ВК	УО	
2.	Расчет рабочих рецептур мучных кондитерских изделий	1	ПЗ	Т	4	2	ТК	УО	
3.	Научные основы образования теста. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста. Теоретические основы пенообразования.	2	Л	В	4	-	ТК	КЛ	
4.	Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве мучных кондитерских изделий	2	ПЗ	Т	4	2	ТК	УО	

5.	Технология производства сахарного и затяжного печенья. Влияние отдельных видов сырья на свойства теста и качество печенья. Рецептуры и технологии. Механизированные линии.	2.	Л	В	4	-	ТК	УО
6.	Пробная лабораторная выпечка сахарного и затяжного печенья. Оценка качества готовых изделий.		ЛЗ	Т	6	-	РК	ПО
7.	Технология производства галет и крекеров. Рецептуры, особенности технологии. Виды и причины брака.	3.	Л	В	2	-	УО	КЛ
8.	Технология производства вафель. Рецептуры, технологии. Особенности приготовления полуфабрикатов и начинки. Виды и причины брака.		Л	В	4	-	ТК	УО
9.	Пробная лабораторная выпечка вафель Оценка качества готовых изделий.		ЛЗ	М	6	2	ТК	УО
10.	Технология производства пряников и коврижек. Рецептуры. Приготовление сырного и заварного теста. Особенности формования теста с начинкой. Виды и причины брака.	3.	Л	В	2	-	ТК	КЛ
11.	Пробная лабораторная выпечка пряников и коврижек. Оценка качества изделий	4.	ЛЗ	Т	6	2	ТК	УО
12.	Расчет массовой доли сахара и жира в сдобных булочных, мучных кулинарных и кондитерских изделиях		ПЗ	Т	2	2	РК	ПО
13.	Технология производства кексов и ромовых баб. Рецептуры. Особенности приготовления полуфабрикатов на различных видах разрыхлителей.	4	Л	В	2	-	ТК	КЛ
	Пробная лабораторная выпечка ромовых баб и кексов. Оценка качества готовых изделий.	5.	ЛЗ	В	6	-	ТК	УО
14.	Ассортимент и классификация выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных и основные процессы их отделки. Отделочные полуфабрикаты. Фруктово-ягодные полуфабрикаты. Полуфабрикаты для обсыпки изделий.	6.	Л	В	2	-	ТК	УО
15.	Пробная лабораторная выпечка кексов. Оценка качества изделий	6.	ЛЗ	Т	6	-	ТК	УО
16.	Бисквитный полуфабрикат. Рецептуры, технологии, виды бисквитных полуфабрикатов. Виды и причины брака.	7.	Л	В	2	-	ТК	КЛ
17.	Слоёный полуфабрикат. Медовый полуфабрикат. Приготовление слоеного полуфабриката традиционным способом. Виды полуфабрикатов.	7.	Л	В	2	-	ТК	КЛ
18.	Пробная лабораторная выпечка слоеного и медового полуфабрикатов. Оценка качества изделий		ЛЗ	Т	6		РК	ПО
19.	Заварной полуфабрикат. Рецептуры и технологии. Виды и причины брака.	7.	Л	В	2	-	ТК	КЛ
20.	Пробная лабораторная выпечка заварного		ЛЗ	М	4	-		

	полуфабриката. Оценка качества изделий							
21.	Сахарный полуфабрикат. Рецептуры, технологии. Виды и причины брака.	7.	Л	В	2	-	УО	КЛ
22.	Пробная лабораторная выпечка сахарного полуфабриката. Оценка качества изделий		ЛЗ	Т	4		РК	Р
23.	Песочный, миндально-ореховый полуфабрикат. Рецептуры, технологии. Виды и причины брака.	8.	Л	В	2	-	ТК	КЛ
24.	Пробная лабораторная выпечка песочного и миндально-орехового полуфабрикатов. Оценка качества изделий		ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО
25.	Сметано-сбивной полуфабрикат. Рецептуры, технологии. Виды и причины брака.	8.	Л	В	2	-	УО	КЛ
26.	Пробная лабораторная выпечка бисквитных рулетов. Оценка качества изделий	9.	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО
27.	Выпечка и охлаждение изделий. Физико-химические и коллоидные изменения в процессе выпечки и режимы. Охлаждение изделий.	10.	Л	В	2	-	ТК	УО
28.	Пробная лабораторная выпечка пирожных и тортов. Способы отделки.	11.	ЛЗ	В	6	2	РК	Т
29.	Расчет пищевой ценности мучных кондитерских изделий		ПЗ	Т	4	-		
36.	Выходной контроль				0,2	17,8	ВыхК	Э
	Итого:				112,2	14		

Примечание:

Условные обозначения:

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

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

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

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, Т- тестирование, Э – экзамен.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные и практические 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 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 технолога ОАО «Знак хлеба»

Давыдовой Л. В. по теме «Выпеченные полуфабрикаты для тортов и пирожных. Слоёный полуфабрикат. Медовый полуфабрикат».

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	Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры 5 экз.	Корячкина, С.Я.	Орел: «Труд», 2016	1-7

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
3	Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-5287-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146620	З. Г. Скобельская.	Санкт-Петербург : Лань, 2020	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	Рецептуры мучных изделий 21 экз.	Павлов А.В.	М.: ДеЛи принт, 2015.-192 с.	1-7

- Федеральное агентство по техническому регулированию - <http://www.gost.ru>
- Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
- ГИОРД. - www.giord.ru
- 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. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные 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 № 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 кондитерских мучных 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 и практических работ.

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

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