

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский университет

Дата подписания: 21.04.2023 02:35:53

Уникальный программный ключ:

528682d788671e568a03f01e1ba2142f735a12

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 20 19 г.

УТВЕРЖДАЮ

и.о. директора института ЗО и ДО

/Никишанов А.Н./

« 28 » августа 20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина

**Хлебобулочные и мучные
кондитерские изделия для детского
питания**

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

заочная

Разработчик: профессор Садыгова М.К.


(подпись)

Саратов 2019

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» является формирование у обучающихся знаний и навыков по технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для детского питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья дисциплина «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» относится в вариативной части дисциплин по выбору Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях и полученных навыках у студентов, сформированных при изучении дисциплин: «Пищевая химия», «Введение в технологию продуктов питания», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Технология производства хлебобулочных изделий», «Технология макаронных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий».

Дисциплина «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» используется при выполнении научно-исследовательской работы и выпускной квалификационной работы

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) | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: | | |
|-------|-----------------|---|---|---|--|
| | | | знать | уметь | владеть |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | ОПК – 2 | способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья | о способах и методах по совершенствованию технологических процессов при производстве детского питания | применять знания о методах по совершенствованию технологических процессов при производстве детского питания | средствами и методами по совершенствованию технологических процессов при производстве детского питания |
| 2 | ПК – 4 | способностью применить | о способах применить | применять знания в области | средствами в области |

| | | | | | |
|---|---------|--|--|---|---|
| | | специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин | специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья | технологии производства продуктов питания из растительного сырья | технологии производства продуктов питания из растительного сырья |
| 3 | ПК – 18 | способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты | современные достижения науки технологии производства продуктов питания | <i>применять знания о</i> современных достижениях науки технологии производства продуктов питания | <i>средствами</i> современных достижениях науки технологии производства продуктов питания |

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

| | Объем дисциплины | | | | | |
|-----------------------------------|------------------|-------------------------|---|---|---|------|
| | Всего | Количество часов | | | | |
| | | <i>в т.ч. по курсам</i> | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Контактная работа – всего, в т.ч. | 18,1 | | | | | 18,1 |
| <i>аудиторная работа:</i> | 18 | | | | | 18 |
| лекции | 8 | | | | | 8 |
| лабораторные | х | | | | | х |
| практические | 10 | | | | | 10 |
| <i>промежуточная аттестация</i> | 0,1 | | | | | 0,1 |
| <i>контроль</i> | х | | | | | х |
| Самостоятельная работа | 89,9 | | | | | 89,9 |
| Форма итогового контроля | 3 | | | | | 3 |
| Курсовой проект (работа) | х | | | | | х |

Таблица 3.

Структура и содержание дисциплины

| № п/п | Тема занятия. Содержание | Неделя семестра | Контактная Работа | | | Самостояте льная работа | Контроль Знаний | |
|---------------|--|-----------------|----------------------|------------------|---------------------|-------------------------------|---------------------|-----|
| | | | Вид занятия | Форма проведения | Количество Часов | | Количество Часов | Вид |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 5 курс | | | | | | | | |
| 1. | Вводная. Проблема полноценного сбалансированного питания детей – ситуация в стране и мире. Роль хлебобулочных и кондитерских изделий в питании детей и подростков. Принципы детского питания. Потребность детей в основных питательных веществах. Химический состав и пищевая ценность продуктов. | | Л | Т | 4 | 18 | ТК | УО |
| 2. | Пробная лабораторная выпечка. Приготовление хлебобулочных изделий для детского питания с растительными добавками. Оценка качества | | ПЗ | Т | 6 | 18 | ВК | ПО |
| 3. | Растительное сырьё, применяемое для производства хлебобулочных и кондитерских изделий для детского питания. Виды сырья, применяемого для производства хлебобулочных и кондитерских изделий в детском питании. Виды нетрадиционного сырья. Требования к качеству сырья. | | Л | Т | 2 | 18 | ТК | УО |
| 4. | Технологии производства хлебобулочных изделий для детского питания из растительного сырья. Требования к технологическим процессам. Режимы и параметры приготовления полуфабрикатов.. | | Л | В | 2 | 18 | ТК | УО |
| 5. | Пробное лабораторное приготовление макаронных изделий. Подбор растительного сырья в рецептуру макаронных изделий для детского питания. Оценка качества. | | ПЗ | Т | 4 | 17,9 | РК | ПО |
| 14. | Выходной контроль | | | | 0,1 | | ВыхК | З |
| Итого: | | | | | 18,1 | 89,9 | | |

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие.**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, Д-доклад, З – зачет.**5.Образовательные технологии**

Организация занятий по дисциплине «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические 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.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью практических занятий является выработка практических навыков работы в области производства хлебобулочных и мучные кондитерские изделия для детского питания.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение практических занятий.

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 (примечание 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к зачету.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

| №п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке | Авторы | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3) |
|------|---|-----------------|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Теоретические и практические основы технологии детского и функционального питания. Учебное пособие https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19552315 | Т.В. Подлегаева | Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.- Кемерово, 2008 | 1 – 6 |

б) дополнительная литература

| №п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке | Авторы | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3) |
|------|---|---------------|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Хлебобулочные и кондитерские мучные изделия для детского питания: краткий курс лекций для студентов 4 курса Направление подготовки 260100.62 Продукты питания из растительного сырья Профиль подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ftp://192.168.7.252/KURS/2014/1864.pdf | Ю.Ю. Фомичева | Саратов: ФГБОУ ВО "Саратовский ГАУ", 2014. | 1 – 6 |
| 2 | Физиологически функциональные пищевые ингредиенты для хлебобулочных и кондитерских изделий: монография http://www.gu-unpk.ru/ | Т.В. Матвеева | Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2012 | 1-6 |

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
- www.yandex [www. bookarchive.ru](http://www.bookarchive.ru)
- www.yandex <http://window.edu.ru/window/>
- www.yandex <http://www.twirpx.com/files/food/>
- www.yandex <http://polpred.com>

г) периодические издания

1. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» - режим доступа <http://www.foodprom.ru>

2. Журнал «Хлебопродукты» - режим доступа: <http://www.foodprom.ru>

3. Журнал «Вестник КрасГАУ» - режим доступа: <http://www.kgau.ru/vestnik>

4. Журнал «Известия вузов. Пищевая технология» - режим доступа: <http://ivpt.kubstu.ru>

д) 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.).

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации аудитория №С-206 с меловой доской, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов имеются проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории № С-206, С-204.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория № С-217, оснащенная комплектом обучающих плакатов, оборудованием для пробной выпечки изделий.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № С-219, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

| Аудитория с перечнем материально-технического обеспечения | Местонахождение |
|--|---|
| Лекционная аудитория №206 , по тех. паспорту № _78_, 45,3 кв.м. ² Ноутбук Lenovo G550 Мультимедиа проектор ViewSonic PJD5123 Экран для проектора переносной. | ФГБОУ ВО "Саратовский ГАУ", Учебный комплекс №3 Адрес: 410005, Россия, г. Саратов, ул. Большая Садовая 220 |
| Учебная аудитория для проведения семинарских, лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации № _С 204_ , по тех. паспорту № _26_ , 42,9 кв.м. ² Мультимедиа проектор ViewSonic PJD5123 Экран для проектора переносной. Лабораторное оборудование: 1.Лабораторный весы 2.Микроскоп 3.Шкаф сушильный СЭШ-3 | |

| | |
|--|--|
| <p>4.Макет зерна 5.Лабораторная мельница 6.Шкаф сушильный СЭШ-3 7.Устройство для определения влажности ЭЛЕКС-7 8.Пресс макарон 9.Рефрактометр 10.Сахариметр 11.Мельница 12.Диафаноскоп 13.Водяная баня 14.Лабораторная мельница 15.Аналитические весы 16.Шкаф сушильный 17.Шкаф сушильный 18.Пурка 19.Аквадистиллятор электрический ТУ9452-158-07606036-95 20.Мок-3м 21.Измеритель деформации клейковины 22.Муфельная печь 23.Вытяжка 24.Электрическая плита 25.Пурка ПХ1 26.Шкаф расточный 27.Комбайн 28.Прибор ЭЛЕКС-7 29.Тестосбивальная машина 30.Лабораторная мельница 31.Влагомер GI410175 32.Тестомесильная машина 33.Labomix 1000</p> | |
| <p>Учебно-методический кабинет для самостоятельной, научно-исследовательской работы и курсового проектирования № 332¹, по тех. паспорту № <u>32</u> , 52,8 кв.м.² Ноутбук Lenovo G550 Мультимедиа проектор ViewSonic PJ5123 Экран для проектора переносной</p> | |

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология хлебобулочных изделий длительного хранения» 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 представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины

Методические указания по изучению дисциплины «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» включают в себя*:

1. Краткий курс лекций (приложение 3).
2. Методические указания к практическим занятиям (приложение 4).

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

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

| Наименование программы | Примечание |
|---|---|
| ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: 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 |
| Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: 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 «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» 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 дисциплины
«Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» 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) Реквизиты подтверждающего документа: 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> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPK OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: 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 «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова