

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет _____ Аграрных технологий _____

Кафедра _____ технологии пищевых продуктов и организации питания _____



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ. 05.02 Технология кондитерских изделий

по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

по профилю подготовки Хранение и переработка и сельскохозяйственной продукции

квалификация (степень) выпускника бакалавр

форма обучения очная, заочная

год начала подготовки 2020

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Составитель рабочей программы
доктор технических наук, доц.



Хатко З.Н.
(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания

Заведующая кафедрой
«19» 05 2020 г.


подпись

Хатко З.Н.
(Ф.И.О.)

Одобрено научно-методической комиссией аграрного факультета
(где осуществляется обучение)

«19» 05 2020 г.

Председатель
научно-методического совета
направления
(где осуществляется обучение)


подпись

Хатко З.Н.
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник УМУ
«19» 05 2020 г.


подпись

Чудесова Н.Н.
(Ф.И.О.)

Зав. выпускающей кафедрой по
направлению 35.03.07 Технология
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции


подпись

Хатко З.Н.
(Ф.И.О.)

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины - дать студентам теоретические и практические знания по вопросам технологии кондитерских изделий, методам управления технологическими процессами производства этих изделий, сущности химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных стадиях производства кондитерских изделий.

Задачи дисциплины:

- изучение современных технологий направленных на рациональное использование сырья, современные требования к качеству продукции;
- совершенствование и оптимизация технологических процессов кондитерских изделий на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов;
- овладеть необходимыми расчетами технологического процесса;
- овладеть методами технологических расчетов.

2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата

Дисциплина «Технология кондитерских изделий» находится в вариативной части цикла.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: Технология хранения и переработки продукции растениеводства, Оборудование перерабатывающих производств.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

- способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПКУВ-9);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства;

уметь:

- обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства;

владеть:

- технологиями хранения и переработки продукции растениеводства;

Знания, умения и навыки студент приобретает на лекциях, лабораторных занятиях, при самостоятельной работе над учебниками и нормативными материалами.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины.

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы для ОФО.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 ч)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		8
Контактные часы (всего)	50,35/1,39	50,35/1,39
В том числе		
Лекции (Л)	20/0,55	20/0,55

Практические занятия (ПЗ)		
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)	30/0,831	30/0,831
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,35/0,0097	0,35/0,0097
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)		
Самостоятельная работа (СР) (всего)	58/1,61	58/1,61
В том числе:		
Подготовка докладов	34/0,94	34/0,94
Составление плана-конспекта	24/0,67	24/0,67
Курсовой проект		
Контроль (всего)	35,65/0,99	35,65/0,99
Форма промежуточной аттестации: (экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость (часы/з.е)	144/4	144/4

4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы для ЗФО

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 ч).

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		9
Контактные часы (всего)	14,35/0,40	14,35/0,40
В том числе		
Лекции (Л)	6/0,17	6/0,17
Практические занятия (ПЗ)		
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)	8/0,22	8/0,22
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,35/0,0097	0,35/0,0097
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)		
Самостоятельная работа (СР) (всего)	121/3,36	121/3,36
В том числе:		
Подготовка докладов	60/1,67	60/1,67
Составление плана-конспекта	61/1,69	61/1,69
Курсовой проект		
Контроль (всего)	8,65/0,24	8,65/0,24
Форма промежуточной аттестации: (экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость (часы/з.е)	144/4	144/4

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля

		стра	Л	ЛР	КРАТ	СРП	Контроль	СР	успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточн ой аттестации
1.	Роль кондитерских изделий в питании человека.	1-2	2	4				8	Обсуждение докладов
2.	Производство мучных кондитерских изделия	3-4	4	4				8	Обсуждение докладов
3.	Производство печенья и вафель.	5-6	4	4				8	Составление плана-конспекта
4	Производство конфет.	7-8	4	4				8	Обсуждение докладов
5	Технология производства шоколада.	9-10	2	4				8	Обсуждение докладов
6.	Производство халвы и ириса	11-13	2	4				8	Составление плана-конспекта
7.	Производство пастильных изделий и мармелада.	14-16	2	6				10	Обсуждение докладов
8.	Промежуточная аттестация.	17			0,35		35,65		Экзамен в устной форме
	ИТОГО:		20	30	0,35		35,65	58	

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)						
		Л	ЛР	КРАТ	СРП	Контр оль	СР	
1.	Роль кондитерских изделий в питании человека.	1	1				20	
2.	Производство мучных кондитерских изделия	2	2				20	
3	Производство печенья и вафель.	1	1				20	
4	Производство конфет.	1	1				20	
5	Технология производства шоколада.	1	1				20	
6	Производство халвы и ириса	1	1				10	
7	Производство пастильных изделий и мармелада.	1	1				11	
8	Промежуточная аттестация. Экзамен в устной форме						8,65	
	ИТОГО:	6	8	0,35			8,65	121

5.3. Содержание разделов дисциплины «Технология кондитерских изделий», образовательные технологии
Лекционный курс

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы / зач. ед.)		Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО				
1	Роль кондитерских изделий в питании человека.	2/0,05	1/0,02	Цель и задачи курса. Роль кондитерских изделий в питании человека. Основное и дополнительное сырье в производстве кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству.	ПКУВ-9	Знать: - технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; Уметь: - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; Владеть: - технологиями хранения и переработки продукции растениеводства.	Лекция-беседа
2	Производство мучных кондитерских изделия	4/0,11	2/0,05	Особенности замеса теста для разных видов печенья, крекеров и галет. Формование тестовых заготовок. Выпечка печенья, крекеров и галет. Охлаждение, фасование и упаковывание.	ПКУВ-9	Знать: - технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; Уметь: - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции	Лекция-беседа

						растениеводства; Владеть: - технологиями хранения и переработки продукции растениеводства.	
3	Производство печенья и вафель.	4/0,11	1/0,02	Подготовка сырья к производству. Приготовление теста (печенья, галет, крекера). Прокатка, вылеживании и формование теста. Выпечка. Охлаждение изделий. Отделка, упаковка и хранение изделий. Основное сырье и его хранение. Выпечка, охлаждение листов Приготовление начинок. Намазывание вафельных листов начинкой, резка листов.	ПКУВ-9	Знать: - технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; Уметь: - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; Владеть: - технологиями хранения и переработки продукции растениеводства.	Лекция-беседа
4	Производство конфет.	4/0,11	1/0,02	Приготовление помадных масс. Производство фруктовых конфетных масс. Производство конфет с ореховой основой. Приготовление корпусов конфет. Глазирование конфет, завертка конфет.	ПКУВ-9	Знать: - технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; Уметь: - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства;	Лекция-беседа

						<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. 	
5	Технология производства шоколада.	2/0,05	1/0,02	<p>Приготовление конфетных помадных масс. Производство фруктовых конфетных масс. Производство конфет с ореховой основой. Приготовление корпусов конфет. Глазирование конфет, завертка конфет..</p>	ПКУВ-9	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. 	Лекция-беседа
6	Производство халвы и ириса	2/0,05	1/0,02	<p>Приготовление белковой массы. Варка карамельной массы. Сбивание карамельной массы с отваром мыльного корня. Вымешивание халвы, фасовка и упаковка. Подготовка сырья. Варка ирисной массы. Тиражение, охлаждение. Формование, завертка и упаковка.</p>	ПКУВ-9	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; <p>Владеть:</p>	Лекция-беседа

						- технологиями хранения и переработки продукции растениеводства.	
7	Производство пастильных изделий и мармелада.	2/0,05	1/0,02	Общая характеристика пастильных изделий. Процесс сбивания пастилы. Сушка, опудривание, укладка, упаковка и хранение пастилы. Технологическая схема производства зефира. Подготовка сырья. Производство фруктово-ягодных мармеладных изделий. Производство жележных мармеладов. Характеристика, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации.	ПКУВ-9	Знать: - технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; Уметь: - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; Владеть: - технологиями хранения и переработки продукции растениеводства.	Лекция-беседа
	Итого:	20/0,55	8/0,22				

5.4. Практические и семинарские занятия, их наименование, содержание и объем в часах – учебным планом не предусмотрены.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических и семинарских занятий	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
-	-	-	-	-

5.5 Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных занятий	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
1	1	Расчет рецептуры карамели на инвертном сиропе. Изготовление сахаро-инвертного сиропа.	2/0,05	2/0,05
2	2	Определение физико-химических и органолептических показателей карамельных сиропов и карамели.	4/0,11	2/0,05
3	3	Определение растекаемости карамельной массы.	4/0,11	
4	3	Определение физико-химических показателей конфетных полуфабрикатов.	4/0,11	
5	3	Определение вязкости шоколадных масс.	4/0,11	2/0,05
6	3	Определение желирующих свойств студнеобразователей.	4/0,11	
7	3	Определение плотности пастилы и зефира.	4/0,11	
8	3	Приготовление яблочного формового мармелада.	4/0,11	2/0,05
Итого			30/0,83	8/0,22

5.6. Примерная тематика курсовых проектов

Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрены.

5.7. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
				ОФО	ЗФО
1.	Производство мучных кондитерских изделия	Обсуждение докладов	1 неделя	10/0,27	20/0,5
2.	Производство печенья и вафель.	Составление плана-конспекта	2 неделя	10/0,27	20/0,5

3.	Производство конфет.	Обсуждение докладов	3 неделя	10/0,27	20/0,5
4.	Технология производства шоколада.	Составление плана-конспекта	4 неделя	10/0,27	20/0,5
5.	Производство халвы и ириса	Обсуждение докладов	5 неделя	8/0,22	20/0,5
6.	Производство пастильных изделий и мармелада.	Составление плана-конспекта	6 неделя	10/0,27	21/0,58
	Итого			58/1,6	121/3,3

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1. Методические указания (собственные разработки)

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий: учебник для студентов вузов / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов. - СПб.: РАПП, 2010. - 672 с.
2. Олейникова, А.Я. Практикум по технологии кондитерских изделий: учебное пособие / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, Т.Н. Мирошникова. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 480 с.
3. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб: Троицкий мост, 2011. - 400 с.
4. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) [Электронный ресурс]: учебник / Л.П. Пашенко и др. - М.: КолосС, 2013. - 215 с. - ЭБС «Консультант студента» - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953205917.html>
5. Неверова, О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. - 415 с. - ЭБС «Консультант студента» - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379000899.html>
6. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры [Электронный ресурс] / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина - СПб.: ГИОРД, 2016. - 360 с. - ЭБС «Консультант студента» - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791867.html>
7. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебник / Т.В. Рензеева и др.; под общ. ред. В.М. Позняковского. - М.: ИНФРА-М, 2020. - 274 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1048321>
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2020. - 208 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358427>
9. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2020. - 368 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091552>
10. Магомедов, Г.О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. - 136 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/88450.html>

11. Магомедов, Г.О. Технологии продуктов питания из растительного сырья. Мучные кондитерские изделия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шемякова. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 148 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86285.html>
12. Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства: учебник для вузов / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. - СПб.: Лань, 2017. - 532 с.
13. Справочник технолога кондитерского производства. В 2 т. Т. 1. Технологии рецептуры / Т.К. Апет, З.Н. Пашук. - СПб.: ГИОРД, 2004. - 560 с.
14. Лурье, И.С. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве [Электронный ресурс]: справочник / И.С. Лурье, Л.Е. Скокан, А.П. Цитович. - М.: КолосС, 2003. - 416 с. - ЭБС «Консультант студента» - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN595320034.html>
15. Неверова, О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / Неверова О.А., Гореликова Г.А., Позняковский В.М. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 415 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4160>

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология кондитерских изделий».

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестра согласно учебному плану)	Наименование учебных дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПКУВ-9. Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства	
5, 6	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
5	Переработка вторичных растительных ресурсов
6	Основы производства пектина и пектинопродуктов
7	Основы биотехнологий переработки сельскохозяйственной продукции
8	Технология сахара и сахаристых веществ
8	Технология кондитерских изделий
8	Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства
4, 5	Проектный практикум
5	Продуктовые расчеты по переработке продукции растениеводства
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ПКУВ-9 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства					
Знать: технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен
Уметь: обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: технологиями хранения и переработки продукции растениеводства.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7.3 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине

1. Производство печенья, галет. Приготовление теста, замес теста, формование тестовых карамели.
2. Производство шоколадных масс, десертные шоколадные массы.
3. Охлаждение карамели.
4. Производство зефира.
5. Сырье и материалы для кондитерских изделий.
6. Производство какао-порошка, обработка какао-тертого, какао-крупки, прессование какао тертого.
7. Производство вафель. Приготовление теста, выпечка и охлаждение вафельных листов.
8. Производство халвы. Приготовление белковых масс.
9. Окрашивание карамели.
10. Производство пирожных. Бисквитное, песочные пирожные.
11. Проминка и вытягивание карамельной массы.
12. Приготовление начинок. Производство пастилы.
13. Приготовление экстракта мильного корня, вымешивание халвы.
14. Ароматизация карамельной массы.
15. Приготовление сиропов (производство карамели), приготовление карамельной массы.
16. Отделка, завертывание карамели.
17. Производство фруктово-ягодного мармелада.
18. Приготовление начинок (производство карамели).
19. Приготовление конфетных масс.
20. Приготовление вафельного теста.
21. Глазирование конфет.
22. Формование конфетных масс.
23. Приготовление песочного теста.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценка «отлично» ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «хорошо» ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1 Основная литература

1. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий: учебник для студентов вузов / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов. - СПб.: РАПП, 2010. - 672 с.
2. Олейникова, А.Я. Практикум по технологии кондитерских изделий: учебное пособие / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, Т.Н. Мирошникова. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 480 с.
3. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб: Троицкий мост, 2011. - 400 с.
4. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) [Электронный ресурс]: учебник / Л.П. Пашенко и др. - М.: КолосС, 2013. - 215 с. - ЭБС «Консультант студента» - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953205917.html>
5. Неверова, О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. - 415 с. - ЭБС «Консультант студента» - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379000899.html>
6. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры [Электронный ресурс] / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина - СПб.: ГИОРД, 2016. - 360 с. - ЭБС «Консультант студента» - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791867.html>
7. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебник / Т.В. Рензеева и др.; под общ. ред. В.М. Позняковского. - М.: ИНФРА-М, 2020. - 274 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1048321>
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2020. - 208 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358427>
9. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2020. - 368 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091552>
10. Магомедов, Г.О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. - 136 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/88450.html>
11. Магомедов, Г.О. Технологии продуктов питания из растительного сырья. Мучные кондитерские изделия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 148 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86285.html>

12. Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства: учебник для вузов / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. - СПб.: Лань, 2017. - 532 с.

8.2 Дополнительная литература

13. Справочник технолога кондитерского производства. В 2 т. Т. 1. Технологии рецептуры / Т.К. Апет, З.Н. Пашук. - СПб.: ГИОРД, 2004. - 560 с.
14. Лурье, И.С. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве [Электронный ресурс]: справочник / И.С. Лурье, Л.Е. Скокан, А.П. Цитович. - М.: КолосС, 2003. - 416 с. - ЭБС «Консультант студента» - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN595320034.html>
15. Неверова, О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / Неверова О.А., Гореликова Г.А., Позняковский В.М. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 415 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4160>

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/>
- Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru>
- Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
- Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: // <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2>;
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>
- Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – <http://docs.cntd.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины Технология кондитерских изделий

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
Роль кондитерских изделий в питании человека.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	ПКУВ-9
Производство мучных кондитерских изделий	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	ПКУВ-9

	знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)		
Производство печенья и вафель.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	ПКУВ-9
Производство конфет.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	ПКУВ-9
Технология производства шоколада.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	ПКУВ-9
Производство халвы и ириса	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	ПКУВ-9
Производство пастильных изделий и мармелада.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	ПКУВ-9

Учебно-методические материалы по лабораторным занятиям дисциплины Б1.В1.ДВ.
03.02 Технология кондитерских изделий

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Наименование лабораторного занятия	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
Производство конфет.	Расчет рецептуры карамели на инвертном сиропе. Изготовление сахаро-инвертного сиропа.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
Производство конфет.	Определение физико-химических и органолептических показателей карамельных сиропов и карамели.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
Производство печенья и вафель.	Определение физико-химических показателей конфетных полуфабрикатов.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
Производство конфет.	Определение растекаемости карамельной массы.	Приобретение знаний, формирование умений и	Аудиторная (изучение нового учебного материала,	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная

		навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	речь, письмо
Технология производства шоколада.	Определение вязкости шоколадных масс.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
Производство пастильных изделий и мармелада.	Определение желеобразующих свойств студнеобразователей.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
Производство пастильных изделий и мармелада.	Определение плотности пастилы и зефира.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
Производство пастильных изделий и мармелада.	Приготовление яблочного формового	Приобретение знаний, формирование	Аудиторная (изучение нового учебного	Схемы, рисунки, учебники, учебные

	мармелада.	умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	пособия, устная речь, письмо
--	------------	--	---	------------------------------

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Наименование программного обеспечения, производитель	Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)
Microsoft Office Word 2010	Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO (14.0.6024.1000) 02260-018-0000106-48095
Adobe Reader 9	Бесплатно, 01.02.2019,
ОС Windows 7 Профессиональная, Microsoft Corp.	№ 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный
7-zip.org	GNU LGPL
Офисный пакет WPS Office	Свободно распространяемое ПО

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

- Электронная библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.com>).
- Электронная библиотечная система издательства «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru>)
- Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>).
- Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (<http://www.znanium.com>).
- Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>).
- Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>).
- КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>).
- Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>).

11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования	Оснащенность	Перечень лицензионного
--------------	--------------	------------------------

специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения		
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: ауд. 2-42а, ул. Первомайская, 210, 4 этаж.</p> <p>Аудитория для практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд. 2-27, ул. Первомайская, 210, 2 этаж.</p>	<p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 22 посадочных мест, оснащенный компьютером <i>Pentium</i> с выходом в Интернет</p> <p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 20 посадочных мест, оснащенный компьютером <i>Pentium</i> с выходом в Интернет</p>	<p>1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования)</p> <p>программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLC media player»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-lite codec»; 3. Офисный пакет «WPS office»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe reader»;
Помещения для самостоятельной работы		
<p>Читальный зал НБ ФГБОУ «МГТУ», для самостоятельной работы обучающихся: ул. Первомайская, 191, 3 этаж</p>	<p>Читальный зал НБ ФГБОУ «МГТУ» имеет 150 посадочных мест, компьютерное оснащение на 30 посадочных мест с выходом в ИНТЕРНЕТ; дистанционный (Wi-Fi) оснащен специализированной мебелью (столы, стулья, шкафы, шкафы выставочные), оргтехника (мультимедийные проекторы, принтеры, сканеры, ксероксы).</p>	<p>1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования)</p> <p>программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLC media player»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-lite codec»; 3. Офисный пакет «WPS office»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe reader»;

12. Дополнения и изменения в рабочей программе
за _____ / _____ учебный год

В рабочую программу _____
(наименование дисциплины)

для направления (специальности) _____
(номер направления (специальности))

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры

(наименование кафедры)

« ____ » _____ 20 __ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (Ф.И.О.)