


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе


_____ Н.С. Семенова

«15» декабря 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания (прикладной бакалавриат)

профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"

Квалификация выпускника: бакалавр


Форма обучения: очно-заочная, заочная

г. Димитровград - 2015 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе


_____ Н.С. Семенова

«23» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания (прикладной бакалавриат)

профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная, заочная

г. Димитровград – 2017 г

1 ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения дисциплины:

- приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков для производства кондитерских изделий.

Задачи дисциплины:

- изучить технология производства кондитерских изделий, требования к их качеству, условия и сроки хранения;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания(ПК-1);
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования (ПК-4);
- *Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания(D/03.6);*
- *Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/03.6);*
- *Планирование процессов основного производства организации питания (D /01.6);*
- *Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/01.6).*

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Технология кондитерских изделий» обязательной дисциплиной для изучения, относится к вариативной части дисциплин по выбору теоретического блока учебного плана(Б1.В.ДВ04.02), направления подготовки бакалавров 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания».

Для освоения дисциплины студенты используют знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения предшествующих дисциплин «Пищевая химия», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции».

Дисциплина «Технология кондитерских изделий» связана междисциплинарными связями с последующими дисциплинами базовой и вариативной части: «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология продуктов детского и функционального питания».

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Обучающийся должен обладать следующими компетенциями: ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4.

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Знать:

- правила и методы осуществления контроля санитарно-гигиенического состояния производства продукции.

Уметь:

- анализировать санитарно-гигиеническое состояние продуктов питания и исходного сырья.

Владеть:

- методами санитарно-гигиенического анализа производимой продукции.

ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

Знать:

- конструктивные и технологические различия различных видов и марок оборудования.

Уметь:

- проводить анализ и сравнительную характеристику видов оборудования для предприятий, вести расчет производительности оборудования.

Владеть:

- методикой подбора и эксплуатации технологического оборудования современных марок

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Знать:

- научные основы технологии, технологию изготовления полуфабрикатов, технологию тепловой обработки продуктов полуфабрикатов, технологию и рецептуры блюд повышенной сложности;

- физико-химические процессы, происходящие при обработке и хранении полуфабрикатов и готовых блюд, приемы оформления, требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;

- *Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (D/03.6);*

- *Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания (D/03.6);*

- Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания (В/03.6);

Уметь:

- осуществлять приемы предварительной и тепловой обработки продуктов, проверять готовность изделий, изготавливать широкий ассортимент кулинарных и кондитерских изделий, оформлять различные блюда;

- разрабатывать новые рецептуры, составляя соответствующие нормативные документы, внедрять прогрессивные технологии производство продукции производить расчет основных технологических процессов производства;

- использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- Производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания (D/03.6);

- Производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания (D/03.6);

- Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем (D/03.6);

Владеть:

- навыками составления рецептов блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий.

ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Знать:

- соответствующую нормативную документацию;

- методы оценки контроля качества, терминологию;

- Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (Д/01.6);

- Основы организации деятельности предприятий питания (В/01.6)

Уметь:

- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению и устранению;

- организовывать работу производства предприятий питания;

- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;

- Планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы (Д/01.6);

- Разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства

организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них (Д/01.6);

- Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (В/01.6);

- Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (В/01.6).

Владеть:

- проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства;

- рациональной эксплуатации оборудования, расчета потребности сырья.

Матрица формирования компетенций по дисциплине

№ п/п	Разделы	Количество часов (аудиторная + самостоятельная)		Общекультурные компетенции		Профессиональные компетенции		Общее количество компетенций
		Очно- заочная	Заочная	ОПК-3	ОПК-2	ПК-1	ПК-4	
Раздел (модуль) 1. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству								
1	Основное сырье для кондитерского производства.	11,5	12			+	+	2
2	Дополнительное сырье для кондитерского производства.	11,5	11			+	+	2
Раздел (модуль) 2. Производство кондитерских изделий								
3	Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста.	11,15	13,65	+	+	+	+	4
4	Технология приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	10,5	10	+	+	+	+	4
5	Технология приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек.	10	10,5	+	+	+	+	4
6	Технология приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	10	9,5	+	+	+	+	4
7	Производство карамели.	10	1,5	+	+	+	+	4
8	Производство конфет.	10	9,5	+	+	+	+	4
9	Производство ириса.	10	10,5	+	+	+	+	4
10	Производство мармелада.	10	9,5	+	+	+	+	4
11	Производство пастилы и зефира.	10	10,5	+	+	+	+	4
12	Производство драже.	10	9,5	+	+	+	+	4
13	Производство халвы.	9,5	9,5	+	+	+	+	4
14	Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао порошка	9,5	9,5	+	+	+	+	4
Экзамен		0,2	0,2					
Индивидуальные консультации		0,15	0,15					
Итого		144	144					

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётных единиц, 144 часов, в том числе контактной работы 30,2 ч
очно-заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час										Формы контроля
			Контактная работа				Самостоятельная работа						
			Всего	Лекции	Практические занятия	КнтРС	Всего	Подготовка к практическим	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
Раздел (модуль) 1. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству													
1. Проблемы и перспективы развития птицеводства в РФ	9	12	3	1	2		7	2	2	1	2	2	Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование
2. Дополнительное сырье для кондитерского производства.	9	12	3	1	2		7	2	2	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
Раздел (модуль) 2. Производство кондитерских изделий													
3. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста.	9	11,8	3	1	2		6,8	2	2	1	1,8	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
4. Технология приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	9	11	3	1	2		6	2	2	1	1	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
5. Технология приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек.	9	11	3	1	2		6	2	2	1	1	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
6. Технология приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	9	11	3	1	2		6	2	2	1	1	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
7. Производство карамели.	9	10	2	1	1		6	2	2	1	1	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
8. Производство конфет.	9	10	2	1	1		6	2	2	1	1	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
9. Производство ириса.	9	10	2	1	1		6	2	2	1	1	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
10. Производство мармелада.	9	10	2	1	1		6	2	2	1	1	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
11. Производство пастилы и зефира.	9	9	1		1		6	2	2	1	1	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
12. Производство драже.	9	9	1		1		6	2	2	1	1	2	Собеседование, тестирование,

													практические занятия
13. Производство халвы.	9	9	1		1		6	2	2	1	1	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
14. Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао порошка	9	9	1		1		6	2	2	1	1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен													
Индивидуальные консультации		0,2	0,2			0,2							
Всего по видам учебной работы		144	30,2	10	20	0,2	86,8	28	28	14	16,8	27	

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы, 144 часов, в том числе контактной работы 20,35 ч -
заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час										Формы контроля
			Контактная работа				Самостоятельная работа						
			Всего	Лекции	Практические занятия	КнтРС	Всего	Подготовка к практическим занятиям	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную проработку	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
Раздел (модуль) 1. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству													
1. Проблемы и перспективы развития птицеводства в РФ	9	12	2	1	1		9	3,5	2,5	1	2	1	Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование
2. Дополнительное сырье для кондитерского производства.	9	11	1		1		9	3,5	2,5	1	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Раздел (модуль) 2. Производство кондитерских изделий													
3. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста.	9	13,65	2	1	1		8,65	3,15	2,5	1	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
4. Технология приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	9	10	1		1		8	2,5	2,5	1	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
5. Технология приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек.	9	10,5	2	1	1		8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
6. Технология приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	9	9,5	1		1		8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
7. Производство карамели.	9	1,5	2	1	1		8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
8. Производство конфет.	9	9,5	1		1		8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
9. Производство ириса.	9	10,5	2	1	1		8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия

10. Производство мармелада.	9	9,5	1		1		8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
11. Производство пастилы и зефира.	9	10,5	2	1	1		8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
12. Производство драже.	9	9,5	1		1		8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
13. Производство халвы.	9	9,5	1		1		8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
14. Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао порошка	9	9,5	1		1		8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен		0,2	0,2			0,2							
Индивидуальные консультации		0,15	0,15			0,15							
Всего по видам учебной работы		144	20,3 5	6	14	0,35	114,65	37,65	35	14	28	9	

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации программы курса «Технология кондитерских изделий» в соответствии с требованиями ФГОС ВО используются различные образовательные технологии - лекция - визуализация, технология проблемного обучения, технология развития критического мышления:

Лекция-визуализация представляет собой визуальную форму подачи лекционного материала средствами ТСО или аудиовидеотехники (видео-лекция). Чтение такой лекции сводится к развернутому или краткому комментированию просматриваемых визуальных материалов (натуральных объектов — людей в их действиях и поступках, в общении и в разговоре; минералов, реактивов, деталей машин; картин, рисунков, фотографий, слайдов; символических, в виде схем, таблиц, графов, графиков, моделей).

Технология проблемного обучения - организованный преподавателем способ активного взаимодействия субъекта с проблемно-представленным содержанием обучения, в ходе которого он приобщается к объективным противоречиям научного знания и способам их решения. Учится мыслить, творчески усваивать знания.

Технология развития критического мышления- педагогическая технология, позволяющая ориентироваться на внутреннюю мотивацию учащихся, более устойчивую, нежели внешнюю.

Развитие критического мышления (РКМ) понимается как рефлексивная деятельность в обучении, основывающаяся на глубокой проработке информации в сопряжении с личным опытом.

В основе технологии РКМ - модель, состоящая из трех фаз:

- вызов,
- смысловая стадия,
- рефлексия

Вызов предполагает обращение учащегося к собственным знаниям, опыту и умениям. Он формулирует для себя вопросы, на которые впоследствии желает получить ответ, ставит цели, независимые от целей его группы.

Смысловая стадия предполагает реализацию учащимися целей, заявленных на стадии вызова за счет материала, воспринимаемого с интересом.

На фазе рефлексии учащиеся анализируют выполнение поставленных задач и достижение заявленных целей.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, должен составлять не менее 20 процентов от всего объема аудиторных занятий.

Программа проведения активных и интерактивных занятий

№ п/п	Наименование темы	Интерактивные лекции, час	Виды активных и интерактивных практических занятий, час	
			Технология развития критического мышления	Технология проблемного обучения
Раздел (модуль) 1. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству				
1.	Основное сырье для кондитерского производства.	0,5		0,5
2.	Дополнительное сырье для кондитерского производства.	0,5	0,5	
Раздел (модуль) 2. Производство кондитерских изделий				
3.	Технология приготовления основных-мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста.			
4.	Технология приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	0,5	0,5	
5.	Технология приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек.	0,5		0,5
6.	Технология приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	0,5	0,5	
7.	Производство карамели.	0,5		0,5
8.	Производство конфет.	0,5	0,5	
9.	Производство ириса.			
10.	Производство мармелада.	0,5		0,5
11.	Производство пастилы и зефира.		0,5	
12.	Производство драже.			0,5
13.	Производство халвы.	0,5	0,5	
14.	Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао порошка.	0,5	0,5	
Итого		6	3,5	2,5

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем осуществляется с помощью чата созданного по дисциплине «Технология кондитерских изделий» на платформе «Moodle»

<http://www.moodle.ugsha.ru/course/category.php?id=10>. Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Синхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;

оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;

выступление обучающихся с презентациями по изученному материалу;

подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Технология кондитерских изделий» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология кондитерских изделий» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации". Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы 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.

Форма промежуточной (по итогам изучения курса) аттестации – экзамен.

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Шигапов И.И. Курс лекций по дисциплине «Технология кондитерских изделий». Специальность 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» Димитровград, 2017. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://tiugsha.ru/docs/annotacii_rp/19.03.04_tpoop/b1vdv42_o_oz.pdf

8 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) основная литература:

1. Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий: учебник / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов. – СПб.: Изд-во «РАПП», 2010. – 672с.

2. Матвеева Т.В., Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник для вузов.- СПб.: Троицкий мост, 2011.- 408 с.

3. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 360 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69879>. — Загл. с экрана.

4. Технология кондитерских изделий. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Я. Олейникова [и др.]. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 600 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69872>. — Загл. с экрана.

5. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Я. Олейникова [и др.]. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 296 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69873>. — Загл. с экрана.

б) дополнительная литература:

1. Апет Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры / Т.К. Апет, З.Н. Пашук. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560с.

2. Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия с рецептурами. – Пер. с англ. – СПб.: Профессия, 2013. – 768с.

3. Сарафанова, Лариса Анатольевна. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности/ Л.А. Сарафанова. - СПб.: "Профессия", 2007. - 304 с.

4. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий): Рекомендовано УМО в качестве учебного пособия для вузов / Л.П. Пащенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова. - М.: КолосС, 2007. - 215 с.

5. Бутейкис, Нина Григорьевна. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Допущено МоРФ в качестве учебника / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2007. - 304 с.

6. Пучкова, Любовь Ивановна. Технология хлеба: Допущено в качестве учебника для вузов, Ч. 1. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий/ Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 559 с.

в) Программное обеспечение и информационные справочные системы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекция	Интернет браузер: GoogleChrome. MicrosoftWord 2010, MicrosoftWord 2013, Консультант Плюс «Excel 2013»	-	-	+
2	Практически е занятия	Операционная система: MicrosoftOffisePowerPoint Консультант Плюс Интернет браузер: GoogleChrome Мультимедиа: SMplayer Графический редактор: gThumb Кафедральнаябаза и база государственных стандартов и сайт http://www.consultant.ru/	+	-	+

г) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

1	Электронная библиотечная система IPRbooks http://www.iprbookshop.ru Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия IPRbooks. Коллекция издательства «Гиорд» до 2016 года
	Договор № 590/13 от 30.10.2013
	Договор № 941/14 от 01.12.2014г
	Договор 1485/15 от 30.11.2015 г.
	Договор 2419/16 от 22.11.2016 г.
	Договор 3325/17 от 17.11.2017 г
	Договор 3326/17 от 17.11.2017 г.
	Договор 4692/18 от 29.11.2018 г. Договор 4693/18 от 29.11.2018 г.
2	Электронная библиотечная система издательства «Лань» http://e.lanbook.com Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство». Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» с 2016 года
	Договор 10/14 от 28.03.2014 г.
	Договор 2 от 27.01.2015 г.
	Договор 30 от 01.04.2016 г.
	Договор 137 от 27.10.2016 г
	Договор 16 от 21.03.2017
	Договор от 30.11.2017 г.
	Договор 48/18 от 12.03.2018 г. Договор 251/18 от 20.11.2018 г. Договор 14/159 от 18.02.2019 г.
3	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU http://elibrary.ru Электронные полнотекстовые версии научных журналов с архивом на 10 лет.
	Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 г.
	Договор № 18/14 от 18.04. 2014 г.
	Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016 г.
	Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г.
4	Электронная библиотечная система "AgriLib" http://ebs.rgazu.ru/ Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ

	Лицензионный договор № ПДД 39/14 от 13.05.2014г. с пролонгацией, пункт 7.1
	Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. с пролонгацией, пункт 7.1
5	База данных Polpred.com http://polpred.com Полнотекстовая постоянно пополняемая база данных Polpred.com обзор СМИ. Письмо ООО «Полпред справочники» Пролонгация
6	Справочно-правовая система ООО «Гарант-Сервис Симбирск» Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Пролонгация Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Пролонгация
7	Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф федеральная государственная информационная система Договор 101/НЭБ/1029 от 28.10.2015
8	Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ http://lib.ugsha.ru Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в университете Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14 апреля 2017 г.
9	Лицензионный договор Scienceindex от 24 апреля 2014 №7419/2014 Лицензионный договор Scienceindex от 06 мая 2015 №7419/2015 Лицензионный договор Scienceindex от 30 мая 2016 №7419/2016 Лицензионный договор Scienceindex от 17 мая 2017 №7419/2017 Лицензионный договор Scienceindex от 07 июня 2018 №7419/2018 Лицензионный договор Scienceindex от 18 июня 2019 №7419/2019 Доступ с компьютеров университета https://elibrary.ru/
1 0	Сублицензионный договор от 01 апреля 2017 года №WoS/1225 Сублицензионный договор от 02 апреля 2018 года №WoS/1106 Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Доступ с компьютеров университета http://webofscience.com
1 1	Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Доступ с компьютеров университета https://www.scopus.com
1 2	ДОГОВОР от 17 апреля 2015 № CRNA-102-15 Приложение №2 от 10 февраля 2016 к Договору № CRNA-102-15 от 17 апреля 2015 ДОГОВОР от 30 января 2019 № CRNA-499-17 ДОГОВОР от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 на возмездное оказание услуг по подключению к международной системе библиографических ссылок CrossRef Доступ по логину и паролю https://www.crossref.org/

д) Периодическая печать:

Наименование журнала	Годы подписки (или выпуска)	Местонахождение
Аграрная наука	2011-2013	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Журнал общей биологии	2001-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Известия вузов. Пищевая технология	2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Международный сельскохозяйственный журнал	2003-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Механизация и электрификация сельского хозяйства	2009-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Молочное и мясное скотоводство	2006-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310

Обж. Основы безопасности жизнедеятельности	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Переработка молока: технология, оборудование	2008-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Пищевая промышленность	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Приусадебное хозяйство	2001-2012,	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Рыбное хозяйство	2015-2016	
Сельский механизатор	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Сыростроение и маслоделие	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Тара и упаковка	2010-2012,	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2015	
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Товаровед продовольственных товаров	2001-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Финансы	2009-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Химия и жизнь. XXI век	2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Хозяйство и право	2001-2012,	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Хранение и переработка сельхозсырья	2015-2016	
Экология и жизнь	2013, 2014,	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Экология урбанизированных территорий	2017, 2018	
	2001-2011	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Экономика с/х и перерабатывающих предприятий	2001-2011,	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Аграрная наука	2015-2016	
Административное право	2001-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Администратор образования	2013, 2014,	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Техника в сельском хозяйстве	2017, 2018	
	2007-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014,	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2017	
Молочная промышленность	2009-2012,	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2015	
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
<u>Вестник аграрной науки</u> <u>Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина</u>	2019	http://e.lanbook.com
<u>Вестник АПК Верхневолжья</u> <u>Ярославская государственная сельскохозяйственная академия</u>	2019	http://e.lanbook.com
<u>Вестник НГАУ</u> <u>Новосибирский государственный аграрный университет</u>	2019	http://e.lanbook.com
<u>Вестник Омского государственного аграрного университета</u> <u>Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина</u>	2019	http://e.lanbook.com
<u>Известия Оренбургского государственного аграрного университета</u> <u>Оренбургский государственный аграрный университет</u>	2019	http://e.lanbook.com

в) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

(редакция от 12.05.2020)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор 5881/19 от 12.11.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра – инженерия, коллекция СПО Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2019 – 30.11.2020</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор 248/19 от 11.11.2019 г. Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор № 305/20 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС «Лань» Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов" Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2019 - 30.11.2020</p> <p>01.04.2020 – 31.03.2021</p> <p>24.12.2019 - 31.12.2022</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12. 23</p> <p>01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24</p> <p>01.01.17 - 31.12.17 Архив до 31.12.27</p> <p>01.01.18- 31.12.18 Архив до 31.12.28</p>	<p>http://elibrary.ru</p>

<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. http://ebs.rgazu.ru/ Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 02.02.2019 г. с пролонгацией. Пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>База данных Polpred.com Соглашение от 28.10.2019 г. http://polpred.com Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 28.10.2019г. Пролонгация</p>	<p>http://polpred.com</p>
<p>Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017г. Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>	<p>Не ограничен</p>	<p>В интрасети</p>
<p>Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки</p>	<p>Бессрочный</p>	<p>http://нэб.рф</p>
<p>Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор Science index от 18 июня 2019 №7419/2019 Локальная сеть университета</p>	<p>18.06.2019- 05.07.2020</p>	<p>https://elibrary.ru/</p>
<p>CrossRef Договор от 14.01.2020 №CRNA-1932-19 Международная система библиографических ссылок Доступ по логину и паролю</p>	<p>01.01.2020- 31.12.2020</p>	<p>https://www.crossref.org/</p>
<p>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>Постоянно</p>	<p>http://lib.ugsha.ru</p>

9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIАI-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQMX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № б/н УПЦ УПЦ. Машины и оборудование Терморегулятор, 2 160,00 3 - - Трансформатор Участок по переработке с/х продукции Устройство спирально-винтовое для перемещения сыпучих материалов в АПК Машина для прошивки мешков Установка по мойке зерна Весы электронные ВСП150/20, насосы для молока и мо-лочных продуктов, Тематические фильмы, электрон-ные презентации на мультимедийной установке Машина тестомесильная Макаронная линия «Итили-ца» Установка для мойки зерна Просеиватель вертикальный центр. П2-П Шкаф для выпекки хлеба 16 шт. МониторLG Ноутбук Установка для титрования УТ-1</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p>Влагомер для зерна и муки Wili-55 Влагомер зерна и муки Подковообразный магнит Альбом вредителей хлеб-ных запасов; Альбом дефектов хлебных изделий; Дифионоскоп; Набор полиамидных сит для определения крупности му-ки; Очистители для сит; Прибор Журавлева; Проектор, Экран настенный весы эл. ВСП 150/20, Сельскохозяйственная техника для обработки почвы и посева: Культиватор для сплошной обработки почвы КПС-3,6 Плуг ПН-4-35 Сеялка зерновая узкорядная СЗУ-3.8 Головка гомогенизатора , Пластина пастеризационной установки Барaban сепаратора, Насос мембранный, Сепаратор в разрезе Заквасочники, ванны нержавеющей маслобойка</p>	
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MSOffice 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт., Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase)) Архиватор 7-zip Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase))	
--	--

10 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Во время теоретического обучения студентам читаются лекции и проводятся практические занятия, нацеленные на усвоение и закрепление материалов по дисциплине.

Основной вид учебных занятий студентов - самостоятельная работа над учебным материалом. В курсе она складывается из следующих элементов: изучение дисциплины по учебникам и учебным пособиям; выполнение контрольных заданий; выполнение практических занятий; индивидуальные консультации (очные и письменные); посещение лекций; сдача экзамена по всему курсу.

Методические указания студентам очной формы обучения представлены в виде:

- методических рекомендаций при работе над конспектом лекций во время проведения лекции;

- методических рекомендаций по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к практическим занятиям;

- групповых консультаций;

- методических рекомендаций по изучению рекомендованной литературы;

- методических рекомендаций по подготовке рефератов.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций.

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью выяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к практическим занятиям изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на практические занятия. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы. Студент может дополнить список использованной литературы современными источниками, не

представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при написании курсовых и дипломных работ.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к практическим занятиям.

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются практические и практические занятия.

Практические занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы практических занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана практических занятий. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к практическому занятию включает 2 этапа:

- организационный;
- закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение

материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План - это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект - это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

План-конспект - это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

Текстуальный конспект - это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

Свободный конспект - это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

Тематический конспект - составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к практическому занятию преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме практических занятий, тщательно продумать свое устное выступление.

На практических занятиях каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д.

Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель, подводит итоги практических занятий. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы.

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется получить в библиотеке учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Работа с книгой. Изучать курс рекомендуется по темам, предварительно ознакомившись с содержанием каждой из них по программе. При первом чтении старайтесь получить общее представление об излагаемых вопросах, а также отмечайте трудные или неясные места. При повторном изучении темы усвойте все теоретические положения. Вникайте в сущность того или иного вопроса, а не пытайтесь запомнить отдельные факты и явления. Изучение любого вопроса на уровне сущности, а не на уровне отдельных явлений способствует более глубокому и прочному усвоению материала.

Чтобы лучше запомнить и усвоить изучаемый материал, надо обязательно иметь рабочую тетрадь и заносить в нее формулировки законов и основных понятий, новые незнакомые термины и названия, формулы и уравнения реакций, математические зависимости и их выводы и т.п. Во всех случаях, когда материал поддается систематизации, составляйте графики, схемы, диаграммы, таблицы. Они очень облегчают запоминание и уменьшают объем конспектируемого материала.

Изучая курс, обращайтесь и к предметному указателю в конце книги. Пока тот или иной раздел не усвоен, переходить к изучению новых разделов не следует. Краткий конспект курса будет полезен при повторении материала в период подготовки к экзамену.

Изучение курса должно обязательно сопровождаться выполнением упражнений и решением задач. Решение задач - один из лучших методов прочного усвоения, проверки и закрепления теоретического материала.

Практические занятия. Для глубокого изучения дисциплины, основанной на эксперименте, необходимо выполнить лабораторный практикум (Шумилкина М.Н. Кондитер: практические работы / М.Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - Ростов н/Д.: Феникс, 2012. - 190с.). Он развивает у студентов навыки научного экспериментирования, исследовательский подход к изучению предмета, логическое мышление.

Консультации. В случае затруднений при изучении курса следует обращаться за консультацией в университет к преподавателю, рецензирующему контрольные работы. Консультации можно получить по вопросам организации самостоятельной работы и по другим организационно-методическим вопросам.

Лекции. В помощь студентам читаются лекции по важнейшим разделам курса, на которых излагаются не все вопросы, представленные в программе, а глубоко и детально рассматриваются принципиальные, но недостаточно полно освещенные в учебной литературе понятия и закономерности, составляющие теоретический фундамент курса. На лекциях даются также методические рекомендации для самостоятельного изучения студентами остальной части курса. Студенты, не имеющие возможности посещать лекции одновременно с изучением курса по книге, слушают лекции в период установочных или лабораторно-экзаменационных сессий.

Содержание тем дисциплины:

Тема 1. Основное сырье для кондитерского производства.

Цель данной темы заключается в формировании у студентов четкого представления об основном сырье (Мука. Крахмал. Сахар, мед, патока. Яйца и яичные продукты. Какао бобы. Молоко и молочные продукты. Жиры, масло, маргарин. Фрукты, ягоды. Орехи и мак) для кондитерского производства. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - состава растительного и животного сырья; технологии подготовки растительного и животного сырья к использованию в кондитерском производстве. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме является степень усвоения материала о составе и подготовке к использованию растительного и животного сырья в кондитерском производстве.

Тема 2. Дополнительное сырье для кондитерского производства.

Цель данной темы заключается в формировании у студентов четкого представления о дополнительном сырье (Разрыхлители теста. Вкусовые и ароматические вещества. Вещества, улучшающие внешний вид. Желирующие вещества. Биологически активные добавки) для кондитерского производства. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - состава дополнительного сырья; технологии подготовки дополнительного сырья к использованию в кондитерском производстве. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме является степень усвоения материала о составе и подготовке к использованию дополнительного сырья в кондитерском производстве.

Тема 3. Технология приготовления основных мучных кондитерских

изделий из дрожжевого теста.

Целью данной темы - является изучение технологии приготовления основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - классификации теста; процессов, происходящих при замесе теста; способов разрыхления дрожжевого теста; процессов, происходящих при замесе и выпечке теста; технологии дрожжевого безопарного теста; дрожжевого опарного теста; теста с «отсдобкой»; дрожжевого слоеного теста; разделки и выпечки теста; кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме служит степень знаний о технологии приготовления основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста.

Тема 4. Технология приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.

Целью данной темы - является изучение технологии приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - способов

разрыхления бездрожжевого теста; технологии вафельного теста; вафельных листов (полуфабрикат); вафельных тортов; сдобного пресного теста; слоеного пресного теста; воздушного теста; миндального теста; заварного теста; бисквитного теста; масляного бисквита; технологии кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме служит степень владения информацией о технологии приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.

Тема 5. Технология приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек.

Целью данной темы - является изучение технологии приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек. Данная цель реализуется через решение следующих задач:

изучение - технологии песочного теста; изделий из песочного теста; технологии пряничного теста; тиражения (глазирования) пряников. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме служит степень владения информацией о технологии приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек

Тема 6. Технология приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.

Целью данной темы - является изучение технологии приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - способов приготовления сиропов, жженки и помады, кремов; растительных сливок; сахарной мастики; глазури и кандира; марципана, посыпок, карамели; способов отделки. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме служит степень владения информацией о технологии приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.

Тема 7. Производство карамели.

Целью данной темы - является изучение технологии производства карамели. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - видов карамели; технологии производства леденцовой карамели и карамели с начинкой; расчета рецептуры карамельной массы, её обоснование; изучение состава и свойств карамельной массы; способов уваривания сиропов до карамельной массы (в

вакуум-аппаратах, безвакуумный); изменения химического состава рецептурной смеси в процессе уваривания сиропа; технологии начинки для карамели; технологии получения фруктово-ягодных, медовых, ликерных, ореховых и других начинок. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме служит степень владения информацией о технологии производства карамели.

Тема 8. Производство конфет.

Целью данной темы - является изучение технологии производства конфет. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - видов конфетных масс и конфет (помадные, молочные, фруктовые, желейные, сбивные, кремовые, ликерные, ореховые, грильяжные и др.); технологии производства конфет. Обоснование рецептуры и технологических режимов получения корпусов конфет. Получение молочных масс; изучение технологии производства молочной помады и помады крем-брюле; изучение физикохимических основ и способов формования помадных масс. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме является способность освоить технологию производства конфет.

Тема 9. Производство ириса.

Целью данной темы - является изучение технологии производства ириса. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - технологии производства литого и тиражного ириса на поточно-механизированных линиях; технологии производства аморфного и кристаллического ириса; роли рецептурных компонентов в формировании вкуса и аромата ириса. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме служит степень владения информацией о технологии производства ириса.

Тема 10. Производство мармелада.

Целью данной темы - является изучение технологии производства мармелада. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - разных видов мармелада; технологии производства мармелада; условий студнеобразования различных видов студнеобразователей. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме является способность освоить технологию производства мармелада.

Тема 11. Технология производства пастилы и зефира.

Целью данной темы - является изучение технологии производства пастилы и зефира. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - рецептуры пастилы и зефира; технологии производства пастилы и зефира; влияния студнеобразователя (агар, пектин и др.) на технологический процесс производства зефира. Критериями оценки

уровня усвоения знаний по данной теме является способность освоить технологию производства пастилы и зефира.

Тема 12. Технология производства драже.

Целью данной темы - является изучение технологии производства драже. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - видов драже; технологии производства разлитых видов корпусов драже. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме является способность освоить технологию производства драже.

Тема 13. Технология производства халвы.

Целью данной темы - является изучение технологии производства халвы. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - видов халвы; технологии производства халвы; особенностей рецептуры карамельной массы для получения халвы; способов приготовления и формования халвичной массы;

технологии производства глазированной халвы. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме является способность освоить технологию производства халвы.

Тема 14. Технология производства шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао порошка.

Целью данной темы - является изучение технологии производства шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао порошка. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - технологической схемы производства шоколада; переработки какао бобов в шоколадные полуфабрикаты: какао тертое, какао масло, какао порошок. Пути использования какаоеллы. Изучение показателей качества шоколадных масс: обыкновенных, десертных и с добавлениями. Изучение основных принципов составления рецептур шоколадных масс; физико-химических основ смешивания рецептурных компонентов, вальцевания, конширования и темперирования шоколадных масс. Изучение роли эмульгаторов; причин жирового и сахарного поседения шоколада и их устранение. Определение преимущества технологии производства шоколада с использованием сахара вместо сахарной пудры. Производство какао порошка. Изучение химического состава какао порошка. Изучение видов какао порошка, показателей качества; условий и сроков хранения какао порошка. Производство шоколада и жировой глазури. Изучение эквивалентов и заменителей какао масла, его химический состава. Изучение влияния химического состава жиров на их физико-химические показатели. Изучение условий и сроков хранения шоколадных масс: обыкновенных, десертных и с добавлениями. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме является способность освоить технологии производства шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао порошка.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем.

Примерный перечень тем рефератов

1. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него
2. Приготовление дрожжевого опарного теста и дрожжевого слоеного теста и изделий из него
3. Приготовление пресного сдобного и слоеного пресного теста, изделия из него, способы отделки
4. Приготовление миндального и воздушного теста, изделий из него, способы отделки Приготовление заварного теста и изделий из него, способы отделки Приготовление бисквитного теста и изделий из него, способы приготовления и отделки Приготовление песочного и пряничного теста и изделий из него, способы отделки
5. Приготовление кремов
6. Приготовление глазури, марципановой массы и мастики
7. Приготовление и оформление отечественных классических тортов

Методические рекомендации по написанию реферата

Реферат выполняется по теме, выбранной студентом, для выступления на практических занятиях предложена самим студентом и согласована с преподавателем.

Правила выполнения:

реферат выполняется на листах формата А4, текст располагается на одной из сторон; - титульный лист оформляется по образцу;

список литературы должен включать не менее трех источников, на основании

которых выполнена работа. Они располагаются в алфавитном порядке с указанием авто ра(ов), названия работы, места и года издания.

Тестовые задания

Тестовые задания содержат материал, которым слушатели знакомились на лекции или практических занятиях. Ответом на тест является цифра(ы), соответствующие выбранному студентом высказыванию, термину и т.д., например, 1, 3, 4, или буква(ы) и циф- ра(ы), если требуется соотнесение данных, например, А-1, Б-3, В-2. В некоторых тестах необходимо выстроить ряд ответов в определенной последовательности, например, 5 -4

1-3. Выполненным верно считается тест, где указаны все верные ответы, нет лишних цифр и соблюдена их последовательность (при необходимости). В ином случае всё задание считается выполненным неверно. Работа включает нечетное число тестовых заданий. На решение одного теста отводится 1 минута. Оценка идет по следующим критериям.

«5» ~ 96-100%; «4» ~ 76 -95%; «3» ~ 51-75%; «2» ~ 50% и менее.

Зачёт по теоретическому и практическому курсу может проводиться в устной или письменной форме, удобной студенту и преподавателю, по ответам на контрольные вопросы или тестированию.

Критерии оценки:

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает, и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Экзамен по теоретическому и практическому курсу может проводиться в устной или письменной форме, удобной студенту и преподавателю, по ответам на контрольные вопросы или тестированию.

Критерии оценки: Оценку отлично на экзамене получают те студенты, которые дали полный, логически последовательный аргументированный ответ на вопросы билета. Оценка хорошо ставится тогда, когда студент недостаточно полно и всесторонне осветил вопросы билета, затруднялся проанализировать проблемы, связанные с освещаемыми темами. Оценку удовлетворительно студент получает в случае, когда не может ответить на некоторые вопросы билета, недостаточно владеет материалом.

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 N 1332, степень «прикладной бакалавриат»; профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08. 09. 2015 г. N 610н (трудовая функция - Организация и координация процессов основного производства организации питания D/02.6); профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 №28/н, (В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания, В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами).

Автор к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Рецензент: к.т.н., доцент  Т.П. Лобачева

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры ТПП и ЭП АПК «15» декабря 2015 г., протокол № 4.



Зав. Кафедрой к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Программа одобрена на заседании методического совета протокол №5 от 22.12.2015 г.

Председатель методического совета к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Заведующая библиотекой  М.В. Наумова

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Технология кондитерских изделий» по направлению подготовки 19.03.04 Технология
продукции и организация общественного питания(прикладной бакалавр)
2015 – 2016 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы: электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО «прикладной бакалавр» направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»	24.05.2016, № 9  Шигапов И.И.	24.05.2016, № 10  Шигапов И.И.



Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Технология кондитерских изделий» по направлению подготовки 19.03.04 Технология
продукции и организация общественного питания(прикладной бакалавр)
 2016 – 2017 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Образовательные технологии	Дополнено ОПОП ВО разделом: Особенности освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.	12.05.2017, № 10  Шигапов И.И.	15.05.2017, № 10  Шигапов И.И.
3	Титульный лист, далее по тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 25.04.2017г. № 197 «О переименовании Технологического института-филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина» в Технологический институт-филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновский государственный аграрный университет имени П. А. Столыпина» (Технологический институт-филиал ФГБОУВО Ульяновский ГАУ)	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.
4	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.


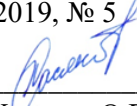
Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Технология кондитерских изделий» по направлению подготовки 19.03.04 Технология
продукции и организация общественного питания(прикладной бакалавр)
2017 – 2018 уч. год

№ п/ п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	Структура и содержание дисциплины	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с вступлением в действие 01.09.2017г. приказа Минобрнауки России от 05.04.2017г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (зарегистрирован Минюстом России 14.07.2017г.). (Контактная работа)	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.
2.	По тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) основных профессиональных образовательных программ высшего образования в связи с переводом обучающихся экономического факультета Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ и в целях проведения оптимизации структурных подразделений филиала с 01.02.2018 г. объединить: - кафедры «Экономические и естественнонаучные дисциплины» и «Экономика и управление» в кафедру «Социально-гуманитарные и экономические дисциплины»; - факультеты «Инженерно-технологический» и «Экономический» в факультет «Инженерно-экономический»	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	11.05.2018, № 11  Шигапов И.И.	15.05.2018, № 10  Шигапов И.И.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Технология кондитерских изделий» по направлению подготовки 19.03.04 Технология
продукции и организация общественного питания(прикладной бакалавр)
2018– 2019 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	<p>Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов.</p> <p>Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины</p> <p>б) дополнительная литература</p> <p>в) Программное обеспечение и информационные справочные системы</p> <p>Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки</p> <p>г) Периодическая печать</p>	<p>Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО</p>	<p>28.08.2019 №1</p>  <hr/> <p>Шигапов И.И.</p>	<p>28.08.2019, № 1</p>  <hr/> <p>Шигапов И.И.</p>

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Технология кондитерских изделий» (прикладной бакалавриат), 2019– 2020**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы в части программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.
2	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) Программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	02.12.2019, № 4  Шигапов И.И.	10.12.2019, № 5  Хасянов О.Р.

Автор к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Зав. Кафедрой к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу
Дисциплина **ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**
Направление подготовки: **19.03.04** Технология продукции и организация
общественного питания



Соответствие логической и содержательно-методической взаимосвязи данной дисциплины с другими частями ООП	Соответствует
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4
Соответствие аудиторной и самостоятельной нагрузки учебному плану	Соответствует
Процент лекционных занятий от аудиторной нагрузки	Соответствует
Последовательность и логичность изучения модулей дисциплины	Соответствует
Наличие междисциплинарных связей с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	Присутствуют
Соответствие видов самостоятельной работы требованиям к выпускникам в ФГОС	Соответствует
Соответствие диагностических средств (экзаменационных билетов, тестов, комплексных контрольных заданий и др.) требованиям к выпускнику по данной ООП	Соответствует
Использование активных и интерактивных форм проведения занятий (указать конкретно)	Лекция-визуализация, проблемные лекции
Учебно-методическое и информационное обеспечение	Соответствует
Материально-техническое обеспечение данной дисциплины	Соответствует

Дополнения:
ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Считаю, что вышеуказанная рабочая учебная программа соответствует указанному направлению и профилю **19.03.04** Технология продукции и организация общественного питания

Рецензент: К.т.н., доцент  Т.П. Лобачева

Лист изменений и дополнений к рабочей программе
2019-2020 учебный год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины -электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	08.05.2020 г., № 10  Шигапов И.И.	12.05.2020 г., № 10  Хасянов О.Р.