

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



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Технологического института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Е.С. Зыкин
«11» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА САХАРИСТЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции
растениеводства

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

г.Димитровград-2021

1.ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью изучения дисциплины «Технология производства сахаристых кондитерских изделий» является: приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков для производства сахаристых 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;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- реализация технологий переработки продукции растениеводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к обязательным в вариативной части блока 1 учебного плана (Б1.В.ДВ.01.02.). Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часов (4 зачетные единицы). Осваивается в 7 семестре на очной форме обучения и на 5 семестре заочной форме обучения.

Для освоения дисциплины студенты используют знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения предшествующих дисциплин «Растениеводство», «Технология хранения продукции растениеводства».

Знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения дисциплины «Технология производства кондитерских изделий» необходимы при прохождении преддипломной практики выполнении выпускной квалификационной работы.

3. ТРЕБОВАНИЯ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование результатов обучения, представленных в таблице:

Формирование результатов обучения

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов изучения дисциплины
ОПК-4.	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.Использует справочные материалы для разработки и производства переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: - характеристику сырья для кондитерских изделий; - классификацию и ассортимент кондитерских изделий; - особенности технологического процесса приготовления кондитерских изделий; - требования к качеству полуфабрикатов и изделий, режимы хранения; нормы отходов; использование пищевых отходов; - способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий Уметь:

			<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции; - проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру кондитерских изделий; -пользоваться нормативной документацией; Владеть: - основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий. - <i>способностью реализовывать технологии Переработки и хранения продукции растениеводства</i>
ПК-4	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-4 Реализует технологии переработки хранения продукции растениеводства	<p>Знать:</p> <p>основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья; особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать и корректировать схемы подготовки сырья к переработке; -подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; -обосновывать изменение качества готовой о продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -путями реализации технологий переработки продукции растениеводства; - обоснованием методов, способов и режимов хранения кондитерской продукции.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Очная форма обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы, 144 часов, в том числе контактной работы 55,2ч

№ п/п	Раздел дисциплины	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость										Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Формы промежуточной аттестации (по семестрам)
			Работа с преподавателем					Самостоятельная работа					
			Аудиторная работа всего	в том числе		Контроль самостоятельной работы	Курсовые проекты	всего	Подготовка практических заданий	подготовка докладов, рефератов, эссе	подготовка тестированию	Контроль	
лекции	практические занятия												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
	Раздел (модуль) 1. Характеристика сырья и подготовка его к производству кондитерских изделий												
1	Основное сырье для кондитерского производства.	7	6,6	2	4	0,6		9,2	3	3,5		2,7	устный опрос для проведения входного контроля, подготовка реферата, экзамен,
2	Дополнительное сырье для кондитерского производства.	7	6,6	2	4	0,6		9,2	3	3,5		2,7	коллоквиум, подготовка реферата, экзамен,
	Раздел (модуль) 2. Производство кондитерских изделий												
3	Производство карамели.	7	5,6	1	4	0,6		8,7	3		3	2,7	Устный опрос, тестирование, экзамен, семинар, решение задач
4	Производство конфет.	7	6,6	2	4	0,6		8,7	3		3	2,7	Устный опрос, тестирование, экзамен
5	Производство ириса.	7	3,6	1	2	0,6		8,7	3		3	2,7	Устный опрос, тестирование, экзамен
6	Производство мармелада.	7	5,6	1	4	0,6		8,7	3		3	2,7	Устный опрос, тестирование, экзамен

7	Производство пастилы и зефира.	7	5,6	1	4	0,6		8,7	3		3	2,7	Устный опрос, тестирование, экзамен
8	Производство драже.	7	4,6	2	2	0,6		8,2	3		2,5	2,7	устный опрос, тестирование, экзамен
9	Производство халвы.	7	4,6	2	2	0,6		8,2	3		2,5	2,7	устный опрос, тестирование, экзамен
10	Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао порошка.	7	6,6	2	4	0,6		9,5	3		3,8	2,7	устный опрос, тестирование, экзамен, круглый стол
	Подготовка к экзамену						0,2						Экзамен
	Итого за семестр		55,2	16	34	5	0,2	61,8	30	7	23,8	27	
	Итого по видам работ 144 часов		55,2	16	34	5	0,2	61,8	30	7	23,8	27	

4.1 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Заочная форма обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы, 144 часов, в том числе контактной работы 17.35ч

№ п/п	Раздел дисциплины	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость									Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Формы промежуточной аттестации (по семестрам)	
			Работа с преподавателем					Самостоятельная работа					
			Аудиторная работа - всего	в том числе		самостоятельная работа	КонтРС	всего	Подготовка как практические занятия	подготовка докладов, рефератов, эссе	подготовка к тестированию		Контроль
лекции	практические занятия												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
	Раздел (модуль) 1. Характеристика сырья и подготовка его к производству кондитерских изделий												
1	Основное сырье для кондитерского производства.	5	6,6	2	4	0,6		9,2	3	3,5		2,7	устный опрос для проведения входного контроля, подготовка реферата, экзамен,
2	Дополнительное сырье для кондитерского производства.	5	6,6	2	4	0,6		9,2	3	3,5		2,7	коллоквиум, подготовка реферата, экзамен,
	Раздел (модуль) 2. Производство кондитерских изделий												
3	Производство карамели.	5	5,6	1	4	0,6		8,7	3		3	2,7	Устный опрос, тестирование, экзамен, семинар, решение задач
4	Производство конфет.	5	6,6	2	4	0,6		8,7	3		3	2,7	Устный опрос, тестирование, экзамен
5	Производство ириса.	5	3,6	1	2	0,6		8,7	3		3	2,7	Устный опрос, тестирование, экзамен
6	Производство мармелада.	5	5,6	1	4	0,6		8,7	3		3	2,7	Устный опрос, тестирование, экзамен

7	Производство пастилки зефира.	5	5,6	1	4	0,6		8,7	3		3	2,7	Устный опрос, тестирование, экзамен
8	Производство драже.	5	4,6	2	2	0,6		8,2	3		2,5	2,7	устный опрос, тестирование, экзамен
9	Производство халвы.	5	4,6	2	2	0,6		8,2	3		2,5	2,7	устный опрос, тестирование, экзамен
10	Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао порошка.	5	6,6	2	4	0,6		9,5	3		3,8	2,7	устный опрос, тестирование, экзамен, круглый стол
	Подготовка к экзамену						0,2						Экзамен
	Итого за семестр		17.35	6	10		0,2	117.65	30	7	23,8	27	
	Итого по видам работ 144 часов		17.35	6	10		0,2	117.65	50	20	43,65	27	

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема1.Основное сырье для свеклосахарного 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.

Тема2.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. Критериям и оценки уровня усвоения знаний по данной теме является степень усвоения материала о составе и подготовке к использованию дополнительного сырья в кондитерском производстве.

Тема3.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 4. 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 физико-химических основ и способов формования помадных масс. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме является способность освоить технологию производства конфет.

Тема5.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 и риса. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме служит степень владения информацией отехнологии производства ириса.

Тема6.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 студне образователей. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме является способность

освоить технологию производства мармелада.

Тема7.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 д. р.)на технологический процесс производства зефира. Критериям и оценки уровня усвоения знаний по данной теме является способность освоить технологию производства пастилы и зефира.

Тема8.Технология производства драже.

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

Тема9.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 10. 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. 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.

5.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОГРАММЫ ПРОВЕДЕНИЯ АКТИВНЫХ ИИНТЕРАКТИВНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Организация занятий по дисциплине «Технология производства сахаристых кондитерских изделий» проводится по видам учебной работы лекции, практические занятия, текущий контроль. В соответствии с требованиями ФГОСВО по направлению подготовки бакалавра реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных интерактивных форм проведения лекционных и практических занятий в сочетании с вне аудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится в аудитории с применением мультимедийного проектора в виде интерактивной формы и тематических фильмов. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Наряду с традиционными видами лекционных занятий также используются лекция- визуализация (с использованием различных форм наглядности:

реактивы, рисунки, альбомы, фото, схемы и таблицы); лекция-консультация (осуществляемая в формате «вопросы - ответы»), проблемная лекция, лекция-диалог, лекции-презентации.

Лабораторные занятия проводятся в специально оснащенной лаборатории, предоставлением необходимых НТД и методической литературы. Лабораторные занятия проводятся в следующих формах: групповая работа; анализ результатов демонстрационного эксперимента, а также выполнение лабораторных исследовательских работ.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

самоподготовку к лабораторным занятиям по конспектам, методическим указаниям, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов;

подготовка рефератов, докладов;

подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 20 % аудиторных занятий по очной форме обучения, т.е. по данной дисциплине 12 часов.

1.Интерактивные лекции по темам «

«Производство карамели», «Производство пастилы» позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы. Основные моменты материала студентами могут конспектироваться. Презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

1.Проведение *круглого стола* по темам: «Технология производства халвы.» и «Технология производства сахара» требует подготовительной работы со стороны студентов, которые должны подобрать литературу, составить план и раскрыть содержание выступления. При подготовке к выступлению, а также к участию в дискуссии на круглом столе необходимо изучить предложенную литературу и выявить основные проблемные моменты темы. Продолжительность доклада на круглом столе может составлять не более 10 минут.

К проведению круглого стола привлекаются все желающие в нем участвовать студенты. После выступлений участники круглого стола

задают докладчикам наиболее интересующие их вопросы. На заключительном этапе круглого стола проводится открытая дискуссия по представленным проблемам, в которой участвуют все студенты. После завершения дискуссии путём голосования выбирается лучший докладчик, а также подводятся окончательные итоги круглого стола. Затем по результатам обсуждения одним из студентов готовится проект резюме, которое рассматривается и принимается участниками круглого стола. Резюме содержит предложения как теоретической, так и практической направленности, к которым пришли студенты в ходе обсуждения рассматриваемой темы, а также основные выводы.

Цель занятия - знать изучение технологии производства сахара рафинада.

При проведении занятия возможно использование реферативных сообщений по некоторым вопросам темы.

Вступительное слово руководителя

Заслушивание докладов на темы:

Целью темы - является изучение технологии приготовления основных свеклосахарных продуктов.

Обсуждение докладов

Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада)

Подведение итогов круглого стола

Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

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

- самоподготовку к занятиям по конспектам, 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 с презентациями;
- подготовка к тестированию.

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц

с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Технология производства сахаристых кондитерских изделий» для 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 технологическом институте - филиала ФГБОУ ВО УлГАУ 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 зданиях технологического института-филиала ФГБОУ ВО УлГАУ 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

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции

животноводства» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Раздел представлен в приложении к рабочей программе и включает:

перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описания 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.

Формы и виды оценочных средств представлены в приложении 1 (ФОС, 3 раздел).

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Шигапов И.И. Учебно-методический комплекс по дисциплине: «Технология производства сахаристых кондитерских изделий» по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) основная литература:

1. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты : учебное пособие / А.Я.Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. - 296 с. - ISBN 978-5-98879-181-2. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/book/69873> (дата обращения: 18.11.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователе

2. Технология кондитерских изделий. Практикум : учебное пособие / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 600 с.
- ISBN 978-5-98879-182-9. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/book/69872> (дата обращения: 13.11.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей 3.11.2019).

Режим доступа: для авториз. пользователей

б) дополнительная литература:

1. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В.Д. Ершов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. - 232 с. - ISBN 5-98879-014-3. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/book/4882> (дата обращения: 18.11.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлеба и булочных кондитерских изделий : учебное пособие / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 528 с. - ISBN 978-5-98879-159-1. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/book/58738> (дата обращения: 18.11.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий : учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Л.А. Лобосова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. - 440 с. - ISBN 978-5-98879-174-4. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/book/69874> (дата обращения: 13.11.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей

4. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под редакцией А. С. Ратушного. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2019. - 336 с. - ISBN 978-5-394-03412-1. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/85670.html> (дата обращения: 18.11.2019). - Режим доступа

5. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры : учебное пособие / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. - 360 с. - ISBN 978-5-98879-186-7. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/book/69879> (дата обращения: 13.11.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей

Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор № 7300/20 от 12.11.2020 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра –инженерия, коллекция СПО Договор № 8637/21П от 16.11.2021 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция СПО Договор № 01/20 от 16.11.2020 г. Размещение и использование произведений в ЭБС и едином электронном образовательном ресурсе</p>	<p>С 01.12.20 по 01.12.21</p> <p>С 01.12.21 по 01.12.22</p> <p>С 16.11.20 по 31.11.21</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru.</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор №386/20 от 19.11.2020 г. Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор 190 от 22.03.2021 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов" Доступ по IP адресам университета, с личных компьютеров через ezргоху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.12.2020 по 30.11.2021</p> <p>С 01.04.2021 по 31.03.2022</p> <p>С 24.12.2019 по 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 Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Договор № SU-06-12/2016 от 13.12.2016. 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 ezргоху 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. Полнотекстовая электронная библиотека.</p>	<p>С 02.02.2019 г. с пролонгацией. Пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>

<p>Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>		
<p>Электронная библиотечная система "Рыбохозяйственное образование" Лицензионный договор №01-308-2021/21 от 09.04.2021 г. Доступ с личных компьютеров по логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	Бессрочный	http://lib.klgtu.ru/jirbis2/
<p>База данных Polpred.com Письмо ООО «Полпред справочники», 01.09.2014 г. Соглашение от 28.10.2019 г. Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	С 01.09.2014 г. Пролонгация С 28.10.2019г. Пролонгация	http://polpred.com
<p>Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>	Пролонгация	
<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>	Бессрочный	http://нэб.рф
<p>Научная электронная библиотека Scienceindex Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-7419/2019 от 18 июня 2019 г. о предоставлении доступа к НЭБ. Лицензионный договор Scienceindex от 17.06.2020 г. №7419/2020 о предоставлении доступа к НЭБ. Лицензионный договор Scienceindex от 28.06.2021 г. №7419/2021 Локальная сеть университета</p>	С 18.06.2019 по 05.07.2020 г. С 29.06.2020 по 01.07.2021 г. 13.07.21-15.07.2022	https://elibrary.ru/
<p>Национальная подписка Scopus Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Сублицензионный договор от 09 октября 2019 №Scopus/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 19.10.2020г. №1189 Лицензионный доступ к электронному ресурсу FreedomCollection издательстваElsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 17.07.2020г. №742 Локальная сеть университета</p>	С 10.05.2018 по 31.12.2018 г. С 09.10.2019 по 31.12.2019 г. до 31.12.2021	https://www.scopus.com

Доступ к содержанию баз данных Elsevier в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)		
Национальная подписка WoS Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года № WoS/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 07.07.2020г. №692 Локальная сеть университета Доступ к содержанию баз данных Clarivate в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)	С 05.09.2019 по 31.12.2019 г. до 31.12.2021	http://webofscience.com
CrossRef Международная система библиографических ссылок от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 Международная система библиографических ссылок от 14 января 2020 г. № CRNA-1932-19 от 30 ноября 2020 № CRNA-162-2021 Доступ по логину и паролю	С 08.02.2019 по 31.12.2019 г. С 01.01.2020 по 31.12.2020 г. С 30.11.2020 по 31.12.2021 г.	https://www.crossref.org/
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	Постоянно	http://lib.ugsha.ru

д) Интернет ресурсы:

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. Режим доступа. - - <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. -Загл. с экрана. -Яз. рус.
2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. -Режим доступа.-<http://www.edu.ru>, свободный. -Загл.с экрана.-Яз. рус.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»[Электронный ресурс]. -Режим доступа. -<http://window.edu.ru>, свободный. -За гл. с экрана .-Яз. рус.
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов[Электронный ресурс].-Режим доступа. - <http://fcior.edu.ru>, свободный.-Загл.сэкрана. -Яз. рус.
5. МинистерствосельскогохозяйстваРФ[Электронныйресурс].- Режимдоступа.
- <http://www.mcx.ru>, свободный.- Загл . с экрана.-Яз.рус.
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный

ресурс]. -Режимдоступа.-<http://elibrary.ru/>,свободный.-Загл. С экрана. -Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ре-сурс]. -Режим доступа :<http://www.cnsnb.ru/akdil/>,свободный.-Загл.сэкрана. -Яз. рус.

8. ЦентральнаянаучнаясельскохозяйственнаябиблиотекаРоссельхозака де-мии[Электронныйресурс].-Режимдоступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный.-Загл.сэкрана.

- Яз.рус.

9. Виртуальная справочная служба. Каталогроссийскихизарубежныхвиртуальныхсправочныхслужб[Электронны йресурс]. -Режим доступа:www.library.ru,свободный.

- Загл.сэкрана.-Яз.рус.

10. Кулинария[Электронный ре-сурс]. - Режим доступа: <http://www.ad-min@kulinarnia.ru>,свободный. - Загл.сэкрана.-Яз. рус.

9. МАТЕРИАЛЬНО -ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование Учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебнымпланом образовательной программы	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 используемого программного обеспечения	Адрес(местоположение) помещений для Проведения всех видовучебнойдеятельности, предусмотреннойучебнымпланом(вслучаереализации образовательнойпрограммывсе-товойформедополнительноуказывается наименование организации, с которой заключен
Б1.В.ДВ.01.02 Технологияпроизводствахарактерныхкондитерскихизделий	Учебнаяаудиториядляпроведениязанятийлекционного типа, занятий семинарского типа,групповыхииндивидуальныхконсультаций, текущегоконтроляипромежуточнойаттестации.Музей молочногодела№109 Комплектучебноймебелидляпреподавателя,	432027, Ульяновская область,г.Ульяновск, ул.Р.Люксембург,44

	<p>Комплектучебноймебелидляобучающихсяна22места, Комплект учебно-наглядных пособий,Мультимедийное оборудование:ПроекторAcerX1263-1 шт, Экран настенный ScreenMedia SSCM-1105213x213 см-1 шт, Кабель SVGA-1шт, кронштейн для проэктора -1 шт.Ноутбук AMILOPro 3515 -1 шт.Операционная система: Calculate Linux;Интернетбраузер:Firebox; Офисноепредложение:LibreOffice; Мультимедиа: SMplayer;Графическийредактор :gThumb.</p>	
	<p>Лаборатория хлебобулочного и кондитерскогопроизводства№110</p> <p>Лабораторнаямебель, Аппарат шоковой заморозки ШОК-6-1/1- 1 шт,Плита индукционная КОБОР I7-4S, 4 конфорки,наоткрытойподставке-1 шт, Шкаф кухонный ШК 12*6 для посуды, дверки-купе -1 шт. Стол производственный пристенный СП 15*6,сплошнаяполка -7 шт. Стол производственный островной СО 15*6-4шт,сплошная полка -1 шт ВаннамоечнаяодносекционнаяВМ/1,5,каркасоцинкованный -1 шт, .ПечьконвекционнаяКЭП-4П.шкафрасстоечный ШРТ-8 шт. ШкафхолодильныйPolair-ШХ-0,7-1шт.ТестомесPIZZACROUPIF-22 -1 шт. Миксер планетарный STARFOOD М5А.Мукопросеиватель Каскад.МРТ 1:Тестораскаточная машина крутого теста -1 шт.Миска5,0 л.d=30 см.h=8,5 см.нерж.-3шт. Миска 6,0 л. d=36 см. h=10,5 см. нерж./50/-2шт.Миска 3,6 л. d=28 см. h=10 см. глуб. Нерж-8шт.Миска 2.5 л 240 мм из нержавеющей стали-5шт.Противень алюминиевый 400x600x20 мм-5шт.Скалка300x70 мм, бук-4шт. Ложка соусная 50 мл нерж.Luxstahl.-1штЛожка соусная 100 мл нерж.Luxstahl.-1штЛожкагарн.нерж.Luxstahl№3-2шт. Ложка гарн.нерж. 20 см Luxstahl-15шт.Ножшеф-повара10"250ммLuxstahl-5шт. Нож шеф-повара 225 мм Medium Luxstahl [ZJ-QMB320] -2шт. Лопатка нерж.ручка 20 см Luxstahl-</p>	<p>432027, Ульяновская область,г.Ульяновск, ул.Р.Люксембург,44</p>

	<p>Luxstahl-2шт. Половник 0,25 л «Luxstahl» [№4]- 4шт.Половник100мл«Luxstahl»№6. Поднос45*35,5см.бежевый(106)MG- 5шт.Доскаразделочная600*300*20бук-6шт. Кастрюля 2л нерж.LUXSTAHL- 2шт.Кастрюля3лнерж Luxstahl-2шт. Кастрюля 5 л нерж.Luxstahl- 2шт.Кастрюля 7 л нерж.Luxstahl- 2шт.Кастрюля9лнерж.Luxstahl- 2шт. Сковорода Luxstahl 280/50 из нержавеющейстали, антипригарное покрытие.- 1штСковородаd=24см.h=5см.нерж.сантиприг. покрыт.(индукция).-1 шт Сковорода d=26 см. h=5 см. нерж. тефлон (ин- дукция)MGSteel (C24131).-1шт Сковорода d=30 см. h=5 см. нерж. тефлон (ин- дукция)MGSteel.-1 шт Сотейник 2,8 л д=180 в=110- 3шт.Ситод=250нерж.спласт.ручк- 2шт.Скалка30*7вращ.ручкибук- 2шт .Магнитныйдержатель45см-1шт.Хлебная форма 3Л10 215*105*105 мм- 1шт.ХлебнаяформаЛ17-а-1шт. Хлебная форма Л7225х110х115 мм- 1шт.Противень 600х400 алюминиевый, багетный,перфорированный,5ячеек, 600х400-1шт. Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-1,5-П- 3шт.Весы электронные лабораторные CAS MWP-600-1шт. ВесыCASAD-10-1шт.</p>	
	<p>Подсобное помещение для хранения и про- филактического обслуживания учебного обо- рудования№203 Мебельдляхранения.Ветошь.</p>	<p>432027, Ульяновская область,г.Ульяновск, ул.Р.Люксембург,44</p>
	<p>Помещение для самостоятельной работы студентов(читальный зал)№13 Компьютеры- 2шт.свыходомвсетьИнтернет(LGFlatron194319”P entiumDual-CoreCPU E52002ГБ), Столыистульяна3б посадочных местWindowsXP Договор№44614/ULK4от20.12.2013г. MS Office2007(Office2007Russian),госкон-тракт №7 от 16.03.2007 7-Zipбесплатныйфайловыйархиватор</p>	<p>432017, Ульяновская область,г.Ульяновск, бульвар Новый Ве- нец,1</p>

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и ОПОП по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 июля 2017 г. N 669 Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 июля 2018 г. № 454н.

Автор: к.т.н., доцент М.М.Гафин

Рецензент: д.т.н., доцент И.И. Шигапов

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК» «11»мая 2021года, протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании методического совета инженерно-экономического факультета «11»мая 2021года, протокол №10