

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

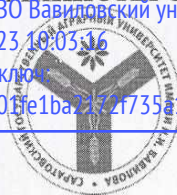
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 27.04.2023 19:03:16

Уникальный программный ключ

528682d78e671e566ab07f03e1ba3372f735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н. И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой

*О.М. Попова*  
/Попова О.М./

«27» августа 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМПИБ

*А.В. Лукьяненко*  
/Лукьяненко А.В./

«28» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина	Технология мучных кондитерских изделий
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

**Разработчик(и):** доцент, Буховец В.А.

ассистент, Ушакова Ю.В.

*В.А. Буховец*

(подпись)

*Ю.В. Ушакова*

(подпись)

Саратов 2019

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» является формирование необходимых теоретических знаний научных основ технологии кондитерского производства, практических навыков и умений управления технологическими процессами кондитерского производства с позиции современного представления о рациональном использовании сырья.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий» относится к дисциплинам вариативной (профильной) части (в т. ч. по выбору обучающегося) профессионального цикла.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Органическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия», «Тепло- и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Товароведение продовольственных товаров», «Основы технологии кулинарной продукции», «Питание как часть культуры народа», «Физиология питания».

Дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Проектирование предприятий общественного питания», «Методы исследования сырья и пищевых продуктов», «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания», «Организация кейтеринга»

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1.

Таблица 1

## Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	5	6	7
	ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	классификацию мучных кондитерских изделий и виды теста, основные технологические приемы и операции производства мучных кондитерских изделий	Производить кондитерскую и хлебобулочную продукцию с заданными свойствами	Навыками работы с современными видами технологического оборудования, инвентаря
	ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий	определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества для приготовления кондитерской продукции	навыками работы с современными видами технологического оборудования для производства кондитерской продукции
	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	новейшие достижения техники и технологий в производстве мучных кондитерских изделий	Разрабатывать кондитерскую продукцию специализированного назначения (диабетическую, функциональную, фитнес и т.д.)	Навыками работы с литературными источниками, в том числе научной, законодательной, нормативной и т.д., прямо или косвенно касающихся сферы кондитерского производства

		экологических последствий их применения			
	ПК-25	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	этапы и направления развития индустрии питания во всем мире, в том числе в технологиях мучных кондитерских изделий	работать со сборниками мучных кондитерских изделий, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов	навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся кондитерского производства

#### 4. Объем, структура и содержание дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа\*.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов***										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	58,1						58,1				
<i>аудиторная работа:</i>											
лекции	18						18				
лабораторные	40						40				
практические	х						х				
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1						0,1				
<i>контроль</i>											
Самостоятельная работа	86						86				
Форма итогового контроля	3						3				
Курсовой проект (работа)	х						х				

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6 семестр								
1.	<b>Подготовка кондитерского сырья к производству.</b> Мука и крахмал. Сахар, мед, патока. Яйца и яичные продукты, Молоко и молочные. Масло, маргарин и жиры. Фрукты. Мясные и рыбные продукты. Вкусовые и ароматические вещества. Орехи, мак.	1	Л	Т	2	6	ВК	ПО
2.	Приготовление бисквитного полуфабриката и	1	ЛЗ	Т	4	6	ТК	УО

	изделий из него							
3.	<b>Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.</b> Процессы, происходящие при тепловой обработке. Начинки. Варенье. Повидло, джем. Цедра, цукаты. Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе, кремы	2	Л	Т	2	6	ТК	УО
4.	Приготовление воздушного полуфабриката и изделий из него	2	ЛЗ	Т	4	6	ТР	Р
5.	<b>Замес теста и способы его разрыхления.</b> Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста	3	Л	В	2	6	ТК	УО
6.	Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него	3	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
7.	<b>Дрожжевое тесто и изделия из него.</b> Процессы, происходящие при замесе и вымечки теста. Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Разделка и выпечка теста. Изделия из дрожжевого теста	4	Л	Т	2	4	ТК	УО
8.	Приготовление дрожжевого полуфабриката и изделий из него	4	ЛЗ	Т	4	4	РК	ПО
9.	<b>Бездрожжевое тесто и изделия из него.</b> Сдобное пресное тесто. Вафельное тесто. Бисквит. Заварное тесто. Слоеное тесто. Воздушное тесто. Воздушно-ореховое тесто. Миндальное тесто.	5	Л	Т	2	4	ТК	Т
10.	Приготовление вафельного полуфабриката и изделий из него	5	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
11.	<b>Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.</b> Украшения из крема. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. Украшения из помады, глазури, кандира. Украшения из сахарных мастик и марципана. Посыпки, шоколад, карамель	6	Л	Т	2	4	ТК	УО
12.	Приготовление кексов	6	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
13.	<b>Приготовление пирожных. Бисквитные. Песочные. Слоеные. Заварные. Воздушные. Миндальные. Крошковые и десертные</b>	7	Л	Т	2	4	ТК	УО
14.	Отделочные полуфабрикаты	7	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
15.	<b>Приготовление тортов. Бисквитные торты. Песочные торты. Слоеные торты. Миндальные торты. Воздушно-ореховые торты. Воздушные торты.</b>	8	Л	Т	2	4	ТК	УО
16.	Основы темперирования шоколада	8	Л	Т	4	4	ТК	УО
17.	<b>Изделия пониженной калорийности.</b> Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности. Изделия с отварными протертыми овощами. Изделия с фруктовыми пастами, крупкой. Рулеты и пироги. Торты и пирожные. Кексы. Коврижки, коржики, батончики.	9	ПК	Т	2	4	ТК	УО
18.	Пирожные	9	ЛЗ	Т	4	4	РК	ПО
19.	Торты	10	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
	Выходной контроль	11			0,1		ВыхК	3

<b>Итого:</b>				58	86		
---------------	--	--	--	----	----	--	--

**Примечание:**

Условные обозначения:

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

**Формы проведения занятий:** Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция).

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Р – реферат, Т-тестирование, З – зачет.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины производятся занятия с участием представителей производства: лекция визуализация с участием начальника УНПЛ «Кондитер» Захаровой А.Б. по теме «Изделия пониженной калорийности».

Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы лекционных занятий предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью лабораторных занятий является выработка навыков проведения технологических задач и их решение.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы-решение задач, так и интерактивные методы-групповая работа, анализ конкретных ситуаций.

Решение задач позволяет обучиться навыкам работы с нормативной документацией. В процессе решения задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие

квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Семинарские занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнения домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных задач.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### а) основная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Основы кондитерского производства Учебник <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/100934/#2">https://e.lanbook.com/reader/book/100934/#2</a>	Драгилев, А.И	СПб.: Лань, 2018	1-3
2	Рензяева, Т.В. Технология кондитерских изделий: Учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/130577/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/130577/#1</a>	Рензяева Т.В., Назимова Г.И., Марков. А.С.	СПб.: Лань, 2018	1-6
3	Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры Учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/book/69879">https://e.lanbook.com/book/69879</a>	Матвеева, Т.В.	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016	5-10

### б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов из п. (4, табл. 3)
1	2	3	4	5



1	Технология мучных кондитерских изделий <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/71542/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/71542/#1</a>	Гришина Е.С.	Омск ФГБОУ ВПО ОМ ГАУ, 2015	1-5
2	Технология отрасли: Кондитерские изделия <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/99577/#3">https://e.lanbook.com/reader/book/99577/#3</a>	Рензяева Т.В., Назимова Г.И., Марков. А.С.	КемТИПП, 2016	1-8

### **в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

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

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- официальный сайт Федеральной службы государственной статистики: <https://www.gks.ru/>
- официальный сайт Российской государственной библиотеки: - <https://www.rsl.ru/>

### **г) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>  
Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.
2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.  
Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.
3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.  
Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам.

После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

д) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы	1) Право на использование	Вспомогательная

	дисциплины	Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

### 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного типа и групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы помещения с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория № 142, оснащенная комплектом обучающих плакатов, цифровыми микросхемами (в достаточном количестве), лабораторными стендами, аппаратно-программными комплексами с установленным программным обеспечением, а также с необходимым оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## **8. Оценочные материалы**

Оценочные материалы, сформированны для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

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

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий»**

Методические указания по изучению дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» включают в себя:

1. Краткий курс лекций.

Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

2. Методические указания по выполнению лабораторных работ.

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



**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология мучных кондитерских изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<b>ESET NOD 32</b>  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
<b>Kaspersky Endpoint Security</b>  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология мучных кондитерских изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» на 2019/2020 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i>  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty  Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов  Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология мучных кондитерских изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» на 2020/2021 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплин**

**а) основная литература**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	Основы кондитерского производства Учебник <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/146660/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/146660/#1</a>	Драгилев, А.И	СПб.: Лань, 2020	1-3
2	Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: Учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/130577/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/130577/#1</a>	Рензьева Т.В., Назимова Г.И., Марков. А.С.	СПб.: Лань, 2020	1-6
3	Технология отрасли. Технологии кондитерских изделий <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/122144/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/122144/#1</a>	Толмачева Т.А, Николаев В.Н.	СПб.: Лань, 2019	1-6

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Кондитерское производство» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

О.М. Попова



*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «ТПП»  
«27» августа 2019 года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология мучных кондитерских изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» на 2020/2021 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>
<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истекает 23.12.2020 г.</p>
<p>Microsoft Office</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология мучных кондитерских изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Кондитерское производство» на 2021/2022 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Основы кондитерского производства Учебник <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/146660/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/146660/#1</a>	Драгилев, А.И	СПб.: Лань, 2020	1-3
2	Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: Учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/130577/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/130577/#1</a>	Рензьева Т.В., Назимова Г.И., Марков. А.С.	СПб.: Лань, 2020	1-6
3	Технология отрасли. Технологии кондитерских изделий <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/122144/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/122144/#1</a>	Толмачева Т.А, Николаев В.Н.	СПб.: Лань, 2019	1-6
4	Технология производства сахарных кондитерских изделий <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/152652/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/152652/#1</a>	Скобельская З.Г., Горячева Г.Н.	Спб.: Лань, 2021	1-6

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологи продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

Н.Л. Моргунова