

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 27.08.2019 11:48:38
Уникальный программный код:
528682d78e671e566ab07f34e1ba2572f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
/Попова О.М./
«27» августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора института ЗОиДО
/Никишанов А.Н./
«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	Заочная

Разработчик(и): доцент, Буховец В.А.

ассистент, Ушакова Ю.В.

(подпись)

(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*.

Объем дисциплины

Таблица 1

	Количество часов					
	Всего	в т.ч. по годам				
		1	2	3	4	5
Контактная работа – всего, в т.ч.:	20,1				20,1	
<i>аудиторная работа</i>	20,1				20,1	
лекции	8				8	
лабораторные	12				12	
практические						
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1				0,1	
<i>контроль</i>	х				х	
Самостоятельная работа	124				124	
Форма итогового контроля	х				3	
Курсовой проект (работа)	х				х	

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий»

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
4 год								
1.	Подготовка кондитерского сырья к производству. 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	12,4	ВК	ПО
2.	Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него	1	ЛЗ	Т	2	12,4	ТК	УО ЛР
3.	Приготовление воздушного	1	ЛЗ	Т	2	12,4	ТК	УО

	полуфабриката и изделий из него							ЛР
4.	Замес теста и способы его разрыхления. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста	2	Л		2	12,4	ТК	УО
5.	Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него	2	ЛЗ	Т	2	12,4	ТК	УО ЛР
6.	Отделочные полуфабрикаты	2	ЛЗ	Т	2	12,4	ТК	УО ЛР
7.	Бездрожжевое тесто и изделия из него. Сдобное пресное тесто. Вафельное тесто. Бисквит. Заварное тесто. Слоеное тесто. Воздушное тесто. Воздушно-ореховое тесто. Миндальное тесто. Песочное тесто.	3	Л	В	2	12,4	ТК	УО
8.	Пирожные	3	ЛЗ	Т	2	12,4	ТК	УО ЛР
9.	Торты	3	ЛЗ	Т	2	12,4	ТК	УО ЛР
10.	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов. 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	4	Л	В	2	12,1 4	ТК	УО
8.	Выходной контроль				0,1		ВыхК	3
Итого:					20,1	124		

Примечание:

Условные обозначения:

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

Формы проведения занятий: Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

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 компетентностного 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 https://e.lanbook.com/reader/book/100934/#2	Драгилев, А.И	СПб.: Лань, 2018	1-3
2	Рензяева, Т.В. Технология кондитерских изделий: Учебное пособие https://e.lanbook.com/reader/book/130577/#1	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 https://e.lanbook.com/book/69879	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 https://e.lanbook.com/reader/book/71542/#1	Гришина Е.С.	Омск ФГБОУ ВПО Ом ГАУ, 2015	1-5
2	Технология отрасли: Кондитерские изделия https://e.lanbook.com/reader/book/99577/#3	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 дисциплины	1) Право на использование 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.	Вспомогательная
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	Вспомогательная

		антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	
--	--	---	--

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

Актуализированная рабочая программа дисциплины «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, Microsoft Visio Workspace, Microsoft Word Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неэксклюзивных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неэксклюзивных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неэксклюзивных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неэксклюзивных (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 https://e.lanbook.com/reader/book/146660/#1	Драгилев, А.И	СПб.: Лань, 2020	1-3
2	Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: Учебное пособие https://e.lanbook.com/reader/book/130577/#1	Рензьева Т.В., Назимова Г.И., Марков. А.С.	СПб.: Лань, 2020	1-6
3	Технология отрасли. Технологии кондитерских изделий https://e.lanbook.com/reader/book/122144/#1	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 № _).*

**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>Реквизиты подтверждающего документа: 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>Реквизиты подтверждающего документа: 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>Реквизиты подтверждающего документа: 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>Реквизиты подтверждающего документа: 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 https://e.lanbook.com/reader/book/146660/#1	Драгилев, А.И	СПб.: Лань, 2020	1-3
2	Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: Учебное пособие https://e.lanbook.com/reader/book/130577/#1	Рензьева Т.В., Назимова Г.И., Марков. А.С.	СПб.: Лань, 2020	1-6
3	Технология отрасли. Технологии кондитерских изделий https://e.lanbook.com/reader/book/122144/#1	Толмачева Т.А, Николаев В.Н.	СПб.: Лань, 2019	1-6
4	Технология производства сахарных кондитерских изделий https://e.lanbook.com/reader/book/152652/#1	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