

**Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М.
Джамбулатова»**

Технологический факультет

Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Технология кондитерских изделий»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»**

Направленность (профиль) подготовки

«Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

Махачкала, 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBV4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требованиями Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1047) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

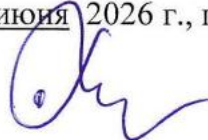
Составитель: д.с.-х.н, профессор



Т.А. Исригова

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного «11» июня 2026 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой, д. с.-х.н., профессор



М.М.Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «17» июня 2026 г., протокол № 10.

Председатель методической
комиссии факультета



Г.А. Макуев

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цели и задачи дисциплины.....
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....
5.	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....
5.2.	Тематический план лекций
5.3.	Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....
7.	Фонды оценочных средств.....
7.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....
7.2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций...
7.3.	Типовые контрольные задания.....
7.4.	Методика оценивания знаний, умений, навыков.....
8.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....
11.	Информационные технологии и программное обеспечение.....
12.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....
13.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины заключается в формировании и усвоении студентами знаний технологии кондитерского производства. Изучаются принципы технологической обработки растительного сырья с целью получения новых видов пищевых продуктов; влияние основных факторов технологических процессов производства на изменения пищевой ценности; научные достижения в области разработки новых способов воздействия на сырье, использование новых видов упаковки и сокращения потерь на всех этапах производства пищевой продукции

В задачи дисциплины входит:

- изучить классификацию кондитерских товаров;
- дать понимание технологических процессов производства кондитерских изделий;
- сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучить основы организации технологического процесса, создания новых рецептов мучных кондитерских изделий, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции;
- научить практическим навыкам и умениям;
- изучить технологическое оборудование;
- изучить методы контроля качества готовой продукции;
- приобрести навыки оценки качества сырья и готовой продукции.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Технология кондитерских изделий».

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Идентификатор компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть

ПК-5	Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ИД-1ПК-5 - Контролирует технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации	Раздел 1 Общие сведения	Ассортимент и технологию мучных кондитерских изделий; технологию их производства; соответствующую нормативную документацию;	производить расчет основных технологических процессов производства; использовать и разрабатывать нормативные документы	методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания
ПК-3	Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	ИД-3ПК-3 - Определяет потребность в средствах производства и рабочей Силе для выполнения общего объема Работ по каждой технологической операции	Раздел 2 Технология производства	научно-техническую информацию и способы ее изучения.	анализировать научно-техническую информацию.	опытом по производству продуктов питания.

	продуктов					
ПК-4	Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ИД-1ПК-4 - Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	Раздел 2 Технология производства	методы подбора и эксплуатации и технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья.	уметь подбирать и эксплуатацию и технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья.	прогрессивными методами подбора и эксплуатации и технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в перечень обязательных дисциплин вариативной части согласно ФГОС ВО в блок дисциплин **Б1.В.08** учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 час.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения (последующих) обеспечиваемых дисциплин	
		1	2
1.	Централизованное производство кулинарной продукции	+	+
2.	Производственная практика (Технологическая практика)	+	+
3.	Производственная практика (Преддипломная практика)	+	+
4.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+
5.	Барное дело	+	+
6.	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору	+	+
7.	Технология производства бродильной и винодельческой промышленности	+	+
8.	Сервис на предприятиях общественного питания	+	+
9.	Проектирование предприятий общественного питания	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		5
Общая трудоемкость: часы зачетные единицы	180 5	180 5
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	96(18)*	96(18)*
лекции	32(8)*	32(8)*
практические занятия (ПЗ)	64(10)*	64(10)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	84	84
Промежуточная аттестация (экз./зачет с оценк./зачет)	зачет	зачет

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием отведенного на них количества академических часов
и видов учебных занятий**

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самосто ятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1	Раздел 1 Общие сведения	82	8 (4)*	32(5)*	42
2	Раздел 2 Технология производства	98	24(4)*	32(5)*	42
Всего:		180	32(8)*	64(10)*	84

5.2.

Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Общие сведения		
1	Введение, цели, задачи дисциплины. Классификация кондитерских изделий.	2
3	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству.	2*
4	Оборудование для приготовления кондитерских изделий.	2
5	Основы образования теста, выпечных полуфабрикатов и изделий	2
Раздел 2. Технология производства		
6	Технология приготовления карамели	2
7	Технология приготовления конфет	2
8	Технология производства ириса	2
	Технология производства драже	2*
9	Технология приготовления шоколада	2*
10	Технология приготовления мармелада	2*
11	Технология приготовления халвы	2
12	Технология приготовления печенья, галет, крекеров	2
13	Технология приготовления кексов	2
14	Технология приготовления пряничных изделий	2
15	Технология приготовления вафель.	2
16	Изменение качества изделий при хранении. Условия хранения. Срок годности изделий.	2*
17	Технология приготовления пирожных и тортов.	
Всего:		32(8)*

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Очная форма обучения

№ п/п	Темы практических занятий	Количество часов
1	Приготовление и определение показателей качества сахарного, затяжного и сдобного печенья	8
2	Рецептуры кондитерских изделий	8
3	Расчет унифицированных рецептур на кондитерские изделия	8
4	Сдобные булочные изделия	6(2) [*]
5	Песочные изделия	6(2) [*]
6	Заварные изделия	6(2) [*]
7	Слоенные изделия	6
8	Оценка качества сахарных кондитерских изделий	8(2) [*]
9	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	8(2) [*]
Всего:		64(10)[*]

(^{*}) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.4 Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	Введение, цели, задачи дисциплины.	Введение, цели, задачи дисциплины. Общая классификация кондитерских товаров	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4
	Классификация кондитерских изделий.	Классификация кондитерских изделий по состоянию сахара в изделиях.	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4
	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству	Характеристика кондитерского сырья (сахара, муки, масла подсолнечного, масла сливочного, патоки, муки и вспомогательного сырья) и подготовка его к производству	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4
	Оборудование для приготовления кондитерских изделий.	Оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий. Оборудование для приготовления сахарных кондитерских изделий.	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4
	Основы образования теста, выпечных полуфабрикатов и изделий.	Технология приготовления бисквитного полуфабриката, технология приготовления песочного полуфабриката, технология приготовления слоенного полуфабриката, технология приготовления заварного полуфабриката, технология приготовления воздушного полуфабриката	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4
2	Технология приготовления карамели	Сырье для производства. Классификация. Особенности технологии производства. Дефекты. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение.	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4
	Технология приготовления конфет	Сырье для производства. Классификация. Особенности технологии производства. Дефекты. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение.	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4
	Технология производства ириса	Сырье для производства. Классификация. Особенности технологии производства. Дефекты. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение.	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4

	Технология производства драже	Сырье для производства. Классификация. Особенности технологии производства. Дефекты. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение.	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4
	Технология приготовления шоколада	Сырье для производства. Классификация. Особенности технологии производства. Дефекты. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение.	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4
	Технология приготовления мармелада	Сырье для производства. Классификация. Особенности технологии производства. Дефекты. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение.	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4
	Технология приготовления халвы	Сырье для производства. Классификация. Особенности технологии производства. Дефекты. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение.	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4
	Технология приготовления печенья, галет, крекеров	Сырье для производства. Классификация. Особенности технологии производства. Дефекты. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение.	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4
	Технология приготовления кексов	Сырье для производства. Классификация. Особенности технологии производства. Дефекты. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение.	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4
	Технология приготовления пряничных изделий	Сырье для производства. Классификация. Особенности технологии производства. Дефекты. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение.	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4
	Технология приготовления вафель.	Сырье для производства. Классификация. Особенности технологии производства. Дефекты. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение.	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4
	Изменение качества изделий при хранении. Условия хранения. Срок годности изделий.	Условия и сроки хранения сахарных и мучных кондитерских изделий. Изменение качества изделий при хранении.	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-4

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовку к экзамену.

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основн ая (из п.8 РПД)	дополни тельная (из п.8 РПД)	(интернет -ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Сырье для производства мучных кондитерских изделий.	8	1-4	5-12	1-6
2	Ассортимент и классификация мучных кондитерских изделий.	8	1-4	5-12	1-6
3	Производство печенья.	8	1-4	5-13	1-6
4	Производство галет и крекеров.	8	1-4	5-13	1-6
5	Производство пряничных изделий.	8	1-4	5-13	1-6
6	Производство вафель.	8	1-4	5-13	1-6
7	Производство кексов, бисквитных рулетов и ромовых баба.	8	1-4	5-13	1-6
8	Производство мучных восточных сладостей.	8	1-4	5-13	1-6
9	Производство пирожных и тортов.	10	1-4	5-13	1-6
10	Производство диетических кондитерских изделий и изделий детского питания.	10	1-4	5-13	1-6
Всего:		84			

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента на экзамене. При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

Реферат: Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Основная литература:

1. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/223439>
2. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130577>
3. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-4778-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126720>
4. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-3689-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122144>

б) Дополнительная литература:

5. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-507-44798-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243017>
- 6.
7. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-507-44797-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243014>
- 8.
9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-5287-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146620>
10. Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья: мучные кондитерские изделия : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 147 с. — ISBN 978-5-00032-346-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117798>
11. Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-89764-482-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71542>
12. Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства

- [Электронный ресурс]: учеб. / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 532 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/100934> .
13. Технология хлебобулочных изделий [Текст]: учебник для студ. высш. учеб. заведений, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - Москва: КолосС, 2008. - 389с.
14. Пащенко, Л. П. Технология хлебобулочных изделий [Текст] : учебник для студ. высш. учеб. заведений, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - Москва: КолосС, 2006. - 389с.
15. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс]: учеб. / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/106881> .
16. **Технология кондитерских изделий** [Текст] : практикум: учебное пособие / авт. А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова и [др.]. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. - 600с. : ил. - ISBN 978-5-98879-182-9
17. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст] : учебное пособие для вузов / С. Я. Корячкина, Н. В. Лабутина, Н. А. Березина и др. - Москва : ДеЛи плюс, 2012. - 496с.
18. Стабильность и срок годности. Хлебобулочные и кондитерские изделия [Текст] / Ред-сост. Д. Килкаст, П. Субраманиам; пер. с англ. - СПб. : ИД "Профессия", 2012. - 444с. : ил., табл.
19. Технология и организация мучных кондитерских и хлебобулочных изделий [Текст]: учебно-методическое пособие к лабораторно- практическим занятиям для студ. 3 курса факультета агротехнологии и землеустройства по направл. "Технология продукции и организация общественного питания" / Сост. Т. А. Исригова, М. М. Салманов, С. М. Алиева, Т. Ш. Джалалова. - Махачкала : ДагГАУ, 2015. - 95с. - (Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания).
20. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Текст] : учебно-справочное пособие для студ. высш. учеб. заведений, допущ. Мин. образ. и науки РФ / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк, И. В. Матвеева и др.; под ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2005. - 278с. : ил. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 5-94087-310-3.

21. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Текст] : учебник для студ. высш. учеб. заведений, реком. Гос. образ. учреждением. - 2-е изд. - Москва : ИНФРА, 2011. - 448с.
22. Чепурной, И. П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров [Текст] : учебник, реком. Мин. образ. РФ. - 3-е изд. - Москва : Издат. - торгов. корпорация "Дашков", 2007. - 416с.
23. Олейникова, А. Я. Практикум по технологии кондитерских изделий [Текст] : реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 480с.
24. Пучкова, Л. И. Технология хлеба. В 3ч. [Текст] : учебник для вузов, допущ. Мин. образ. и науки РФ. Ч.1 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 559с.
25. Кузнецова Л.С, М.Ю. Сиданова. Технология кондитерских изделий.- М.: Мастерство, 2002.-320 с.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)

1	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань « ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО) ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27..01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение

				от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).

Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать

материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не

проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения

материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий. Плакаты и стенды.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.
- по желанию студента экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР и ДПО

_____*О.А. Османов*

«____» _____ 20__ г.

В программу дисциплины
«ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»
по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»
профиль подготовки - «Технология и организация ресторанного дела»

вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №____ от «____» _____ 201__ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А./ доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Протокол №____ от «____» _____ 20__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					