

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 02.03.2025 11:56:53  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfca792f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И  
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И  
ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА**

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебно-методической работе  
Л.В. Крылова  
(подпись)  
« 28 » 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.12.02 ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И  
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

(шифр, название учебной дисциплины в соответствии с учебным планом)

Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и  
рыбное хозяйство  
Программа высшего образования программа бакалавриата  
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции  
Профиль: Экспертиза качества и безопасность  
сельскохозяйственного сырья  
Факультет Маркетинга и торгового дела  
Форма обучения, курс 4 очная  
5 заочная

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными  
возможностями здоровья и инвалидов

Донецк  
2024


Рабочая программа учебной дисциплины «Технология мучных кондитерских и макаронных изделий» для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. – для очной формы обучения
- в 2024 г. – для заочной формы обучения

*Разработчик:* Корчига Любовь Ивановна, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, кандидат экономических наук

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства  
Протокол от 19 августа 2024 года № 11

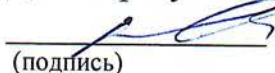
Заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

  
(подпись)

В.Д. Малыгина

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела

  
(подпись)

Е.В. Махносов  
(инициалы, фамилия)

Дата 27 февраля 2024 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от 28.02.2024 № 7

Председатель  Л.В. Крылова

© Корчига Л.И., 2024 год

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год



## 1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
Модулей – 1	Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья	<b>Год подготовки</b>	
Смысловых модулей – 3		4-й	5-й
Общее количество часов – 108		<b>Семестр</b>	
		8-й	10-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения:  аудиторных – 1,8 самостоятельной работы обучающегося – 2,5	Программа высшего образования – программа бакалавриата	<b>Практические, семинарские занятия</b>	
		_____ часов	_____ часов
		<b>Лабораторные занятия</b>	
		22 часов	6 часов
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		59,15 часов	88,25 часа
		<b>Индивидуальные задания<sup>1</sup>:</b>	
		ЗТМК 2,6	ЗТМК 1,5
		<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	
		(зачет с оценкой, экзамен)	
Зачет (0,25 час.)	Зачет (0,25 час.)		

\* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 46/59,15

для заочной формы обучения – 16/88,25



## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель учебной дисциплины:** формирование знаний о сырьевой базе для производства мучных кондитерских и макаронных изделий, особенностях их технологии производства, умений определять показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**Задачи учебной дисциплины:** получение теоретических знаний в области производства мучных кондитерских и макаронных изделий; формирование навыков работы с нормативно-технической документацией, регламентирующей производство мучных кондитерских и макаронных изделий; освоение современных методов оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

## 3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.12.02 Технология мучных кондитерских и макаронных изделий относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях, полученных по дисциплинам «Микробиология», «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья», «Научные основы производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения».

## 4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-13 Владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений, в т.ч. современными и инновационными методами научных исследований	ИД-1ПК-13 Использует теоретические основы и принципы нормирования и регламентации показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИД-2ПК-13 Умеет определять и анализировать показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений ИД-3ПК-13 Владеет традиционными, современными и инновационными методами научных исследований анализа и экспертизы показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:** основные этапы технологического процесса производства мучных кондитерских и макаронных изделий, нормативные документы, регулирующие их качество и безопасность; методы оценки качества и безопасности мучных кондитерских и макаронных изделий;

**уметь:** применять теоретические знания на практике, оценивать качество мучных кондитерских и макаронных изделий, выявлять дефекты и причины их возникновения;

**владеть:** навыками работы с нормативной документацией, проведения экспертизы мучных кондитерских и макаронных изделий, использования современных методов контроля качества.



## 5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Смысловой модуль 1. Общие сведения о производстве мучных кондитерских и макаронных изделий.**

Тема 1. Современное состояние, проблемы и перспективы развития производства мучных кондитерских и макаронных изделий.

Тема 2. Экспертиза качества сырья для мучных кондитерских и макаронных изделий. Методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Тема 3. Мучные кондитерские и макаронные изделия специального назначения.

Тема 4. Гигиена труда и личная гигиена в производстве мучных кондитерских и макаронных изделий, пищевая ценность и безопасность, контроль качества, правила хранения и реализации мучных кондитерских и макаронных изделий.

**Смысловой модуль 2. Технология производства мучных кондитерских изделий.**

Тема 5. Характеристика сырья для производства мучных кондитерских изделий.

Тема 6. Производство мучных кондитерских изделий.

Тема 7. Стандартизация потребительских свойств и показателей качества мучных кондитерских изделий.

Тема 8. Контроль и оценка качества мучных кондитерских изделий.

**Смысловой модуль 3. Технология производства макаронных изделий.**

Тема 9. Характеристика сырья для производства макаронных изделий.

Тема 10. Производство макаронных изделий

Тема 11. Стандартизация потребительских свойств и показателей качества макаронных изделий.

Тема 12. Контроль и оценка качества макаронных изделий.

## 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СР <sup>5</sup>		л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Смысловой модуль 1. Общие сведения о производстве мучных кондитерских и макаронных изделий.</b>												
Тема 1. Современное состояние, проблемы и перспективы развития производства мучных кондитерских и макаронных изделий.	7	2				5	8					8
Тема 2. Экспертиза качества сырья для мучных кондитерских и макаронных изделий. Методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	9	2		2		5	7					7
Тема 3. Мучные кондитерские и макаронные изделия специального	7	2				5	8	1				7

назначения.											
Тема 4. Гигиена труда и личная гигиена в производстве мучных кондитерских и макаронных изделий, пищевая ценность и безопасность, контроль качества, правила хранения и реализации мучных кондитерских и макаронных изделий.	7	2			5	9	1				8
<b>Итого по смысловому модулю 1</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		<b>20</b>	<b>32</b>	<b>2</b>				<b>30</b>
<b>Смысловой модуль 2. Технология производства мучных кондитерских изделий.</b>											
Тема 5. Характеристика сырья для производства мучных кондитерских изделий.	9	2	2		5	8,25	1				7,25
Тема 6. Производство мучных кондитерских изделий.	11	2	4		5	9	1				8
Тема 7. Стандартизация потребительских свойств и показателей качества мучных кондитерских изделий.	9	2	2		5	10	1		2		7
Тема 8. Контроль и оценка качества мучных кондитерских изделий.	8,15	2	2		4,15	11	1		2		8
<b>Итого по смысловому модулю 2</b>	<b>37,15</b>	<b>8</b>	<b>10</b>		<b>19,15</b>	<b>38,25</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>30,25</b>
<b>Смысловой модуль 3. Технология производства макаронных изделий.</b>											
Тема 9. Характеристика сырья для производства макаронных изделий.	9	2	2		5	8	1				7
Тема 10. Производство макаронных изделий	9	2	2		5	8	1				7
Тема 11. Стандартизация потребительских свойств и показателей качества макаронных изделий.	9	2	2		5	8	1				7
Тема 12. Контроль и оценка качества макаронных изделий.	11	2	4		5	10	1		2		7
<b>Итого по смысловому</b>	<b>38</b>	<b>8</b>	<b>10</b>		<b>20</b>	<b>34</b>	<b>4</b>		<b>2</b>		<b>28</b>



<b>модулю 3</b>											
<b>Всего по смысловым модулям</b>	<b>105,15</b>	<b>24</b>	<b>22</b>		<b>59,15</b>	<b>104,25</b>	<b>10</b>		<b>6</b>		<b>88,25</b>
<b>Катт</b>	<b>2,6</b>			<b>2,6</b>		<b>1,5</b>				<b>1,5</b>	
<b>СРэк</b>											
<b>ИК</b>											
<b>КЭ</b>											
<b>Каттэк</b>	<b>0,25</b>			<b>0,25</b>		<b>0,25</b>				<b>0,25</b>	
<b>Контроль</b>						<b>2</b>				<b>2</b>	
<b>Всего часов</b>	<b>108</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>2,85</b>	<b>59,15</b>	<b>108</b>	<b>10</b>		<b>6</b>	<b>3,75</b>	<b>88,25</b>

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные задания;

5. СР – самостоятельная работа.

### 7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрено

1			
2			
3			
Всего:			

### 8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Современное состояние, проблемы и перспективы развития производства мучных кондитерских и макаронных изделий.		
2	Тема 2. Экспертиза качества сырья для мучных кондитерских и макаронных изделий. Методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	2	
3	Тема 3. Мучные кондитерские и макаронные изделия специального назначения.		
4	Тема 4. Гигиена труда и личная гигиена в производстве мучных кондитерских и макаронных изделий, пищевая ценность и безопасность, контроль качества, правила хранения и реализации мучных кондитерских и макаронных изделий.		
5	Тема 5. Характеристика сырья для производства мучных кондитерских изделий.	2	
6	Тема 6. Производство мучных кондитерских изделий.	4	
7	Тема 7. Стандартизация потребительских свойств и показателей качества мучных кондитерских изделий.	2	2
8	Тема 8. Контроль и оценка качества мучных кондитерских изделий.	2	2



9	Тема 9. Характеристика сырья для производства макаронных изделий.	2	
10	Тема 10. Производство макаронных изделий	2	
11	Тема 11. Стандартизация потребительских свойств и показателей качества макаронных изделий.	2	
12	Тема 12. Контроль и оценка качества макаронных изделий.	4	2
Всего		22	6

### 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Современное состояние, проблемы и перспективы развития производства мучных кондитерских и макаронных изделий.	5	8
2	Тема 2. Экспертиза качества сырья для мучных кондитерских и макаронных изделий. Методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	5	7
3	Тема 3. Мучные кондитерские и макаронные изделия специального назначения.	5	7
4	Тема 4. Гигиена труда и личная гигиена в производстве мучных кондитерских и макаронных изделий, пищевая ценность и безопасность, контроль качества, правила хранения и реализации мучных кондитерских и макаронных изделий.	5	8
5	Тема 5. Характеристика сырья для производства мучных кондитерских изделий.	5	7,25
6	Тема 6. Производство мучных кондитерских изделий.	5	8
7	Тема 7. Стандартизация потребительских свойств и показателей качества мучных кондитерских изделий.	5	7
8	Тема 8. Контроль и оценка качества мучных кондитерских изделий.	4,15	8
9	Тема 9. Характеристика сырья для производства макаронных изделий.	5	7
10	Тема 10. Производство макаронных изделий	5	7
11	Тема 11. Стандартизация потребительских свойств и показателей качества макаронных изделий.	5	7
12	Тема 12. Контроль и оценка качества макаронных изделий.	5	7
Всего:		59,15	88,25

### 10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- 1) для слепых и слабовидящих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа;
  - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;
- 2) для глухих и слабослышащих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа;



- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

## 11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для текущего модульного контроля знаний (ТМК)

### ТМК 1

1. Роль кондитерского производства в пищевой промышленности
2. Пищевая и энергетическая ценность мучных кондитерских изделий
3. Безопасность при производстве мучных кондитерских изделий
4. Вода питьевая, как сырьё для производства мучных и кондитерских изделий
5. Мука, как сырьё для производства мучных и кондитерских изделий. Ее химические и технологические свойства
6. Сахар и сахаристые вещества, как сырьё для производства мучных и кондитерских изделий
7. Вспомогательные и тароупаковочные материалы, используемые при производстве мучных и кондитерских изделий

### ТМК 2

1. Классификация мучных кондитерских изделий
2. Классификация сахарных кондитерских изделий



3. Подготовка муки и крахмала; сахара-песка, сахарной пудры, меда, патоки к производству мучных и кондитерских изделий
4. Подготовка молока и молочных продуктов; масла сливочного и маргарина; яиц и яйцепродуктов к производству мучных и кондитерских изделий
5. Подготовка винограда сушеного (изюма) и сухофруктов; шоколадных полуфабрикатов; мака; вкусовых и ароматических веществ; ядер орехов, миндаля, арахиса, семян масличных культур; разрыхлителей теста к производству мучных и кондитерских изделий
6. Технология производства бисквитного полуфабриката
7. Технология производства слоеного полуфабриката
8. Технология производства заварного полуфабриката
9. Технология производства миндального полуфабриката
10. Технология производства крошкового полуфабриката
11. Технология производства вафельного полуфабриката
12. Технология производства воздушного полуфабриката
13. Технология производства песочного полуфабриката
14. Виды и причины брака бисквитного и слоеного полуфабрикатов
15. Виды и причины брака заварного, воздушного, миндального и крошкового полуфабрикатов
16. Технология приготовления сиропа и жженки, как отделочных полуфабрикатов в производстве мучных и кондитерских изделий
17. Технология приготовления помады и глазури, как отделочных полуфабрикатов в производстве мучных и кондитерских изделий
18. Технология приготовления сливочного и белкового крема, как отделочных полуфабрикатов в производстве мучных и кондитерских изделий
19. Технология приготовления суфле и желе, как отделочных полуфабрикатов в производстве мучных и кондитерских изделий
20. Технология приготовления жировой, ореховой, фруктовой и фруктово-масляной начинок, как отделочных полуфабрикатов в производстве мучных и кондитерских изделий
21. Технология производства сахарного печенья
22. Технология производства затяжного печенья
23. Технология производства сдобного печенья
24. Технология производства галет
25. Технология производства крекера
26. Технология производства кексов на химических разрыхлителя
27. Технология производства дрожжевых кексов
28. Технология производства вафлей
29. Технология производства пряников

### ТМК 3

1. Характеристика основного сырья, используемого для производства макаронных изделий. Типы и сорта муки. Подготовка к производству.
2. Характеристика дополнительного сырья, применяемого в макаронном производстве. Виды добавок. Подготовка добавок.
3. Основные стадии производства макаронных изделий.



4. Рецепттура макаронного теста. Факторы, оказывающие влияние на рецепттуру макаронного теста.
5. Типы замеса макаронного теста.
6. Способы использования отходов макаронного производства для вторичной переработки.
7. Разделка макаронного теста. Отличительные особенности разделки длинных и коротких изделий.
8. Сушка длинных макаронных изделий. Режимы и способы сушки.
9. Сушка коротких макаронных изделий. Режимы и способы сушки.
10. Стабилизация и охлаждение готовых изделий. Показатели качества.

## 12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в очной форме обучения<sup>1</sup>

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		
– лабораторная работа, собеседование (темы №2,5,7-11)	6	42
– лабораторная работа, собеседование (темы №6,12)	14	28
– текущий модульный контроль 1-3	10	30
Промежуточная аттестация	зачет	100
<b>Итого за семестр</b>	<b>100</b>	

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в очно-заочной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		
– лабораторная работа, собеседование (темы №7-8, 12)	10	30
– текущий модульный контроль 1	20	20
– текущий модульный контроль 2-3	25	50
Промежуточная аттестация	зачет	100
<b>Итого за семестр</b>	<b>100</b>	

Вопросы для промежуточной аттестации (вопросы для зачета)

1. Роль кондитерского производства в пищевой промышленности
2. Пищевая и энергетическая ценность мучных кондитерских изделий
3. Безопасность при производстве мучных кондитерских изделий
4. Вода питьевая, как сырье для производства мучных и кондитерских изделий
5. Мука, как сырье для производства мучных и кондитерских изделий. Ее химические и технологические свойства
6. Сахар и сахаристые вещества, как сырье для производства мучных и кондитерских изделий
7. Вспомогательные и тароупаковочные материалы, используемые при производстве мучных и кондитерских изделий



8. Классификация мучных кондитерских изделий
9. Классификация сахарных кондитерских изделий
10. Подготовка муки и крахмала; сахара-песка, сахарной пудры, меда, патоки к производству мучных и кондитерских изделий
11. Подготовка молока и молочных продуктов; масла сливочного и маргарина; яиц и яйцепродуктов к производству мучных и кондитерских изделий
12. Подготовка винограда сушеного (изюма) и сухофруктов; шоколадных полуфабрикатов; мака; вкусовых и ароматических веществ; ядер орехов, миндаля, арахиса, семян масличных культур; разрыхлителей теста к производству мучных и кондитерских изделий
13. Технология производства бисквитного полуфабриката
14. Технология производства слоеного полуфабриката
15. Технология производства заварного полуфабриката
16. Технология производства миндального полуфабриката
17. Технология производства крошкового полуфабриката
18. Технология производства вафельного полуфабриката
19. Технология производства воздушного полуфабриката
20. Технология производства песочного полуфабриката
21. Виды и причины брака бисквитного и слоеного полуфабрикатов
22. Виды и причины брака заварного, воздушного, миндального и крошкового полуфабрикатов
23. Технология приготовления сиропа и жженки, как отделочных полуфабрикатов в производстве мучных и кондитерских изделий
24. Технология приготовления помады и глазури, как отделочных полуфабрикатов в производстве мучных и кондитерских изделий
25. Технология приготовления сливочного и белкового крема, как отделочных полуфабрикатов в производстве мучных и кондитерских изделий
26. Технология приготовления суфле и желе, как отделочных полуфабрикатов в производстве мучных и кондитерских изделий
27. Технология приготовления жировой, ореховой, фруктовой и фруктово-масляной начинок, как отделочных полуфабрикатов в производстве мучных и кондитерских изделий
28. Технология производства сахарного печенья
29. Технология производства затяжного печенья
30. Технология производства сдобного печенья
31. Технология производства галет
32. Технология производства крекера
33. Технология производства кексов на химических разрыхлителях
34. Технология производства дрожжевых кексов
35. Технология производства вафель
36. Технология производства пряников
37. Характеристика основного сырья, используемого для производства макаронных изделий. Типы и сорта муки. Подготовка к производству.
38. Характеристика дополнительного сырья, применяемого в макаронном производстве.
39. Виды добавок. Подготовка добавок.
40. Основные стадии производства макаронных изделий.
41. Рецептура макаронного теста. Факторы, оказывающие влияние на рецептуру макаронного теста.
42. Типы замеса макаронного теста.
43. Способы использования отходов макаронного производства для переработки.
44. Разделка макаронного теста. Отличительные особенности разделки длинных и коротких изделий.



45. Сушка длинных макаронных изделий. Режимы и способы сушки.
46. Сушка коротких макаронных изделий. Режимы и способы сушки.
47. Стабилизация и охлаждение готовых изделий. Показатели качества.

### 13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу											Максимальная сумма баллов	
Смысловый модуль 1				Смысловый модуль 2				Смысловый модуль 3				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11		T12
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	100
16				42				42				

Примечание. T1, T2, ... T12 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости  
и шкалы ECTS

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	5 «отлично»	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
75-89	4 «хорошо»	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок
60-74	3 «удовлетворительно»	удовлетворительное выполнение со значительным количеством недостатков
менее 60	2 «неудовлетворительно»	с возможностью повторной аттестации

### 14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

#### Основная литература:

1. Технология мучных кондитерских и макаронных изделий: 1 практикум / Сост. А.В. Мильчакова, Н.И. Мазунина, Т.Н. Рябова. – Ижевск : ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2018
2. Сапожников А.Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А.Н. Сапожников, А.А. Дриль, Т.Г. Мартынова.- Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2029 208 с.

#### Дополнительная литература:

1. Рыжков, Е. И. АРМ товароведа: учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной форм обучения направления 38.03.07 «Товароведение» профиля подготовки бакалавров «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» / Е. И. Рыжков, И. Н. Пономарёва. — Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. — 60 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/72824.html>
2. Суворов, И. С. 1С Предприятие. Торговля и склад : практическое пособие / И. С. Суворов. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2009. — 183 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/958.html>
3. Гаджиев, М. П. Основы торговой деятельности / М. П. Гаджиев ; под редакцией М. А. Омаров. — Махачкала : Шафитское наследие, 2008. — 96 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/32381.html>



4. Страхова, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : тесты / С. А. Страхова. — Москва : Дашков и К, 2016. — 163 с. — ISBN 978-5-394-01724-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/60520.html>

## 15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 2.110. – Электрон. дан. – [Донецк, 2021]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: \. – Загл. с экрана.
3. СЭБ «Лань» : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО «Издательство «Лань»]. – Электрон. текстовые дан. – [Электронно-библиотечная система Издательства Лань, 2016-]. – Режим доступа : <https://e.lanbook.com/> – Загл. с титул. экрана.
4. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : <https://bz-plus.ru>. – Загл. с экрана.
5. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.
6. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonlime.ru>. – Загл. с экрана.
7. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- . – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.
8. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.
9. «Национальная Электронная Библиотека» [Электронный ресурс] / [Информационная система]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2015. – Режим доступа : <https://rusneb.ru/> – Загл. с экрана.
10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999- ]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

## 16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м <sup>2</sup>	Перечень оборудования, количество
1	Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения лабораторных работ и зачета 24 посадочных места, вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная лабораторная; стулья; столы стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная	Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения лабораторных работ и зачета 24 посадочных места, вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная лабораторная; стулья; столы стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкаф сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200; выставочная экспозиция



<p>стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкафу сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200; выставочная экспозиция «Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5</p>	<p>«Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5</p>
---	--

## 17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ))	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Корчига Любовь Ивановна	По основному месту работы	доцент, кандидат экономических наук	Высшее, товароведение, диплом кандидата наук КА № 000407	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации 612400027777, рег. № 1-15259 от 29.09.2022 «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», в объеме 24 часов, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону (29.09.2022 – 01.10.2022 г.)</p> <p>2. Сертификат о повышении квалификации по программе «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья» Регистрационный номер 0038/20овз от 09.10.2020, в объеме 36 часов</p>



**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.ДВ.12.02 ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И  
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции:

(код и наименование)

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья  
(наименование)

Трудоемкость учебной дисциплины: 3,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:** основные этапы технологического процесса производства мучных кондитерских и макаронных изделий, нормативные документы, регулирующие их качество и безопасность; методы оценки качества и безопасности мучных кондитерских и макаронных изделий;

**уметь:** применять теоретические знания на практике, оценивать качество мучных кондитерских и макаронных изделий, выявлять дефекты и причины их возникновения;

**владеть:** навыками работы с нормативной документацией, проведения экспертизы мучных кондитерских и макаронных изделий, использования современных методов контроля качества.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-13 Владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений, в т.ч. современными и инновационными методами научных исследований	ИД-1ПК-13 Использует теоретические основы и принципы нормирования и регламентации показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИД-2ПК-13 Умеет определять и анализировать показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений ИД-3ПК-13 Владеет традиционными, современными и инновационными методами научных исследований анализа и экспертизы показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Общие сведения о производстве мучных кондитерских и макаронных изделий.

Тема 1. Современное состояние, проблемы и перспективы развития производства мучных кондитерских и макаронных изделий.

Тема 2. Экспертиза качества сырья для мучных кондитерских и макаронных изделий. Методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Тема 3. Мучные кондитерские и макаронные изделия специального назначения.

Тема 4. Гигиена труда и личная гигиена в производстве мучных кондитерских и макаронных изделий, пищевая ценность и безопасность, контроль качества, правила хранения и реализации мучных кондитерских и макаронных изделий.



Смысловой модуль 2. Технология производства мучных кондитерских изделий.

Тема 5. Характеристика сырья для производства мучных кондитерских изделий.

Тема 6. Производство мучных кондитерских изделий.

Тема 7. Стандартизация потребительских свойств и показателей качества мучных кондитерских изделий.

Тема 8. Контроль и оценка качества мучных кондитерских изделий.

Смысловой модуль 3. Технология производства макаронных изделий.

Тема 9. Характеристика сырья для производства макаронных изделий.

Тема 10. Производство макаронных изделий

Тема 11. Стандартизация потребительских свойств и показателей качества макаронных изделий.

Тема 12. Контроль и оценка качества макаронных изделий.

Форма промежуточной аттестации: зачет.  
(зачет, экзамен)

Разработчик:

Корчига Л.И.

к.э.н., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства



Малыгина В.Д., д.э.н., проф.