




Разработчик: Толмачева Т. А., к.б.н., доцент

  
(подпись)

«16» 11 2023г.

Рецензент: Гиро Т. М. д.т.н., профессор

  
(подпись)

«16» 11 2023г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа обсуждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции

протокол № 6 от «14» 11 2023г.

Зав. кафедрой

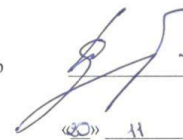
  
(подпись)

«14» 11 2023г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии технологического института Дунченко Н. И., д. т. н., профессор

Протокол № 13

  
(подпись)

«20» 11 2023г.

Заведующего выпускающей кафедрой

  
(подпись)

«14» 11 2023г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ

  
(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>АННОТАЦИЯ .....</b>	<b>4</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>4</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ .....</b>	<b>4</b>
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>5</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>8</b>
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ .....	8
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.3 ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/ ЗАНЯТИЯ .....	14
<b>5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....</b>	<b>20</b>
<b>6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>20</b>
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	20
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	20
<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>24</b>
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	24
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	24
7.3 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ .....	24
<b>8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....</b>	<b>24</b>
<b>9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....</b>	<b>25</b>
<b>10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ..</b>	<b>25</b>
Виды и формы отработки пропущенных занятий.....	26
<b>11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....</b>	<b>26</b>

## Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» для подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленности Продукты питания из растительного сырья с улучшенными характеристиками**

### 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» является формирование у обучающихся компетенций, обеспечивающих теоретические и практические знания по истории хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства с древнейших времен до наших дней, которые необходимы для понимания их места в истории мировой цивилизации, достижений отечественной и зарубежной науки и производственного опыта.

Приобретение умений и навыков по освоению научных основ и сущности отдельных этапов и операций, из которых складываются технологические процессы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий с этой целью актуально использовать **цифровые технологии** например – геймификацию. Обучение происходит через игру с использованием дополнительной реальности.

### 2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» включена в перечень дисциплин по выбору и реализуется в соответствии с требованиями ФГОС ВО и Учебного плана по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Дисциплина «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: введение в технологию продуктов питания, технология функциональных продуктов питания из растительного сырья, технология отрасли.

Особенностью дисциплины является познание в истории хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. О значении хлеба в развитии человечества. Хлеб – как часть культуры различных народов. О возникновении и развитии хлебопечения в Древнем мире (в Древнем Египте, Древней Греции, Древнем Риме). О развитии хлебопечения на территории древней Руси, развитии ремесленного хлебопечения. О развитии хлебопекарной промышленности России в 20-м веке и в современных условиях.

О возникновении и развитии сахарного производства как основы для кондитерских изделий, об истории появления кондитерских изделий и их производстве. О производстве кондитерских изделий в Древнем Риме, о развитии кондитерского дела в Италии, создании гильдий средневековых кондитеров. Об истории происхождения мармеладных конфет и шоколада. О производстве кондитерских изделий на Руси, кондитерском производстве в России. Отечественные предприниматели. Известные кондитерские фабрики, состояние кондитерской промышленности России в 20-м веке и в современных реалиях.

О версии происхождения макарон и термина «макароны», о распространении культуры изготовления макарон и их популярности. О начале промышленной выработки макаронных изделий в Италии и Франции. О появлении макаронных изделий в России. Развитии макаронной промышленности в советский период. Российский рынок макаронных изделий в 90-х годов и в начале 21-го века, перспективы развития.

Рабочая программа дисциплины «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

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

Образовательные результаты освоения дисциплины обучающимся, представлены в таблице 1.

Таблица 1

## Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций (для 3++)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, в том числе на цифровых платформах, необходимую для решения поставленной задачи	особенности поиска информации и выполнения задач связанных с историей становления и развития хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств от древности до современности, с применением современных цифровых инструментов (Google Jamboard, Miro, Kahoot)	использовать полученную информацию, связанную с историей хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств критически ее анализировать, понимать и изучать, посредством электронных ресурсов, официальных сайтов	навыками обработки и интерпретации информации с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point, Pictochart и др., осуществления коммуникации посредством Outlook, Miro, Zoom. связанной с историей хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
			УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников	информацию связанную с историей становления и развития хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств от древности до современности, с применением современных цифровых инструментов (Google	отличать факты от мнений, интерпретаций связанных с историей становления и развития хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, оценивать рассуждениях других участников деятельности, посредством	навыками логического мышления для формирования собственных суждений, с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point, Pictochart и др

			деятельности	Jamboard, Miro, Kahoot)	электронных ресурсов, официальных сайтов	
2.	ПК <sub>оc</sub> -1	Способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПК <sub>оc</sub> -1.1 Знает назначение, принцип действия и состав оборудования, приборов и цифровых устройств, использующихся в производстве продуктов питания из растительного сырья	назначение, принцип действия и устройство оборудования, приборов в том числе современных цифровых инструментов (Google), используемых в производстве продуктов питания из растительного сырья.	проводить наблюдения при работе с приборами, посредством электронных ресурсов, официальных сайтов в производстве продуктов питания из растительного сырья.	навыками обработки и интерпретации информации с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point и др., осуществления коммуникации посредством Zoom, в производстве продуктов питания из растительного сырья
3.	ПК <sub>оc</sub> -2	Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и повышать технико-экономические показатели пищевых производств из растительного сырья на основе глубоких профессиональных знаний и анализа производственных показателей, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПК <sub>оc</sub> -2.3 Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и повышать технико-экономические показатели пищевых производств из растительного сырья на основе глубоких профессиональных знаний и анализа производственных показателей, в том	принцип действия технологических линий (процессов), технико-экономические показатели пищевых производств из растительного сырья, в том числе современных цифровые инструменты (Google)	управлять технологическими линиями (процессами) посредством электронных ресурсов, официальных сайтов	навыками обработки и интерпретации информации с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point и др., осуществления коммуникации посредством Zoom, при управлении технологическими линиями (процессами) и расчетах технико-экономических показателях

			числе с использованием цифровых средств и технологий			
--	--	--	---	--	--	--



## 4. Структура и содержание дисциплины

### 4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач.ед. (72 часа), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

#### ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2

#### Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость час. всего/ семестр №2
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>72/4</b>
<b>1. Контактная работа:</b>	<b>50,25/4</b>
<b>Аудиторная работа</b>	<b>50,25/4</b>
<i>в том числе:</i>	
<i>лекции (Л)</i>	16
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	16/4
<i>лабораторные работы (ЛР)</i>	18
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25
<b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>21,75</b>
<i>контрольная работа</i>	2
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)</i>	10,75
<i>Подготовка к зачёту/ зачёту с оценкой (контроль)</i>	9
Вид промежуточного контроля:	зачёт

## 4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

### Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/С всего о/*	ЛР	ПКР	
Введение Раздел 1. «История хлебопекарного производства»	29,25	8	7/2	7		7,25
Раздел 2. «История кондитерского производства»	27,25	6	7/2	7		7,25
Раздел 3. «История макаронного производства»	15,25	2	2	4		7,25
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25				0,25	
<b>Всего за семестр</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>16/4</b>	<b>18</b>	<b>0,25</b>	<b>21,75</b>
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>16/4</b>	<b>18</b>	<b>0,25</b>	<b>21,75</b>

\* в том числе практическая подготовка

#### **Введение «Становление хлебопекарной промышленности»**

#### **Раздел 1. История хлебопекарного производства**

##### ***Тема 1. Значение хлеба.***

Значение хлеба в развитии человечества. Происхождение слова «хлеб». Хлеб как часть культуры различных народов.

##### ***Тема 2. Возникновение и развитие хлебопечения в Древнем мире.***

Эпоха мезолита. Использование зерен диких злаков. Переход к оседлому образу жизни и развитие хлебопашества в древнем мире. Дробление зерна. Использование огня для поджаривания зерна с целью облегчения дробления и придания сладкого вкуса. Жидкая зерновая каша – прародительница хлеба. Совершенствование процесса измельчения зерна (ступки, ручные мельницы, жернова).

«Римская каша». Выпечка пресных лепешек из зерновой каши – начало развития хлебопечения. Открытие способа разрыхления теста брожением (Египет, 5 – 6 тыс. лет назад). Развитие хлебопечения в Древнем Египте, Древней Греции, совершенствование хлебного дела в Древнем Риме. Древние мукомольни и получение муки тонкого помола. Устройство для замеса теста. Древние печи.

Гильдии и «коллегии» пекарей. Памятники известным пекарям. Символы хлеба. Применение заквасок (виноградный забродивший сок, смешанный с мукой, отрубями; часть старого выброженного теста и др.). Ассортимент хлебных изделий в древнем мире.

Развитие хлебопечения на территории древней Руси.

### **Тема 3. Развитие хлебопечения при феодальном строе. Совершенствование техники и технологии в хлебопекарной отрасли Европы и России при капитализме.**

Развитие хлебопечения при феодальном строе. Хлебопекарное дело в странах Европы (Германии, Франции и Англии и др.) и на Руси. Монастыри – как главные производители муки и хлеба. Развитие ремесленного хлебопечения. Появление профессиональных пекарей. Организация братств, цехов пекарей. Контроль хлебных изделий. Хлеб - как символ народного благополучия на Руси. Обычай и пословицы, связанные с хлебом. Развитие городского ремесленного хлебопечения. Специализация пекарей (хлебники, блинники, калачники, пряничники, ситники и др.). Сорты пшеничного хлеба: крупчатый, решетчатый, ситный. Виды хлеба пушные, мякина. Ржаной хлеб – как русский национальный хлеб. Пекарни – хлебные избы (куренья) и хлебные дворцы.

Хлебопекарная отрасль при капитализме. Рост городского хлебопекарного ремесла в России в 18-м веке. Кустарное производство, с использованием ручного труда. Появление иностранных пекарен в Петербурге и Москве (французских, голландских, немецких). Вытеснение хлебного промысла в Москве русскими пекарями из различных губерний, их специализация по видам хлебных изделий. Внедрение механизации в хлебопекарное дело в Европе.

Разработка тестоделительных, тестовалевальных и формовочных машин. Господство иностранных предпринимателей в Москве. Их нововведение – сочетание пекарни (булочной) и магазина.

Русские предприниматели. Династия Филипповых эталон качества русских хлебобулочных изделий. Первая половина 19-го века – появление крупных хлебопекарен мануфактурного типа, их специализация. Работы по совершенствованию конструкций печей (русские инженеры и зарубежные изобретатели). Работы по улучшению качества сырья. Развитие технологии производства зернового хлеба. Ассортимент хлебной продукции в России. Развитие кооперативного хлебопечения и частного предпринимательства.

### **Тема 4. Состояние хлебопекарной промышленности России в XX веке и в современных условиях.**

Национализация промышленности России, в том числе крупных хлебопекарных предприятий. Новая экономическая политика (НЭП) и воссоздание продовольственной базы страны. Начало промышленного хлебопечения. Развитие хлебопекарной промышленности в 20-30-е годы. Создание специальных вузов и организация отраслевых научно-исследовательских институтов пищевой промышленности. Хлебопекарная промышленность в годы Великой отечественной войны. Восстановление и

развитие хлебопекарной отрасли в послевоенный и последующий периоды. Экономические преобразования в хлебопекарной отрасли в 90-е годы. Переход к рыночной экономике. Хлебопекарная отрасль РФ в 21-ом веке. Научные кадры и их вклад в развитие современных технологий производства, повышение качества продукции, расширение ассортимента.

## **Раздел 2. История кондитерского производства**

### **Тема 5. Возникновение и развитие сахарного производства как основы для кондитерских изделий.**

Индия, культивирование сахарного тростника, очистка и отбеливание, извлеченного из него продукта. Происхождение слова «сахар». Знакомство с данным продуктом Китая, а затем Египта. Распространение сахарного тростника и производства сахара в другие страны. Египет – главный поставщик сахара в Европу. Первое сахарорафинадное производство. Распространение сахарного тростника в страны Южной Америки. Первое письменное упоминание о появлении кристаллического сахара на Руси. Возникновение сахарной промышленности в России (Сахарная палата) на привозном сырье. Первый сахарный завод в Петербурге. Опыты по получению сахара из корнеплодной свеклы. Разработка промышленной технологии получения сахара. Первый свеклосахарный завод в России. Совершенствование технологии оборудования для его получения.

### **Тема 6. История появления кондитерских изделий и их производство.**

Основные подслащивающие вещества: мед, сладкие фрукты. Мед – начало истории изготовления сладостей (кондитерских изделий). Античные времена – расцвет производства кондитерских изделий в Древнем Риме. Происхождение термина «кондитер». Активное развитие кондитерского дела в Италии (в Венеции) с появлением сахара. Декоративное кондитерское искусство во Франции. Создание гильдий средневековых кондитеров. Мармелад, одно из первых сладостей на Ближнем Востоке и Восточном Среди земноморье. Технологии его получения в Греции и Франции. Начало 20-го века – приготовление мармелада с добавлением осетрового рыбьего клея (основной поставщик – Россия) для придания особого вкуса и сохранения формы. Конфеты. Египет, древние записи о технологии изготовления конфет из смеси фиников, орехов и меда. Древняя Греция – медовые конфеты с фруктами. До 20-го века – изготовление конфет в домашних условиях с использованием кленового сахара, патоки и меда.

### **Тема 7. История шоколада. Развитие шоколадного производства.**

Появление шоколада в Мексике. Индейский горячий напиток из бобов дерева какао. Рецепт напитка вождя ацтеков. Появление какао-бобов в Испании, во Франции. Появление модного напитка в светском обществе Европы. Разработка нового вида шоколада – плиточный. Появление какао-масла и какао-порошка и получение шоколада. Производство молочного шоколада (Швейцария, Даниел Петер и Генри Нестле). Изобретение устройства (конш-машины).

Организация первой шоколадной фабрики в Нью-Йорке. Появление фабрик в европейских странах. Шоколадные конфеты, история их появления.

Вторая половина 19-го века – переход ремесленного кондитерского производства в стадию фабричного производства.

### **Тема 8. Производство кондитерских изделий на Руси. Развитие кондитерского производства в России.**

Основные кондитерские изделия Древней Руси. Пряничное дело как народный промысел. Виды пряников. Предшественники конфет на Руси – цукаты. Увеличение ассортимента кондитерских изделий за счет замены меда сахаром (мармелады, повидло, желе и др.).

Развитие ремесленного производства в средние века.

Переход кондитерского производства из ремесленного, кустарного в фабричное. Появление в России новых видов кондитерского теста и новых видов мучных кондитерских изделий. Производство кондитерских изделий: карамели, конфет, мармелада и др. Отечественные предприниматели кондитерского дела, известные кондитерские фабрики. Техническое оснащение предприятий, динамика производства кондитерских изделий, их ассортимент к началу Первой мировой войны.

Состояние кондитерской промышленности России в 20-м веке и в современных условиях. Национализация кондитерских фабрик. Новые названия крупных кондитерских предприятий. Строительство новых кондитерских предприятий универсального типа и внедрение новых технологических процессов, непрерывно-поточных комплексно-механизированных линий и агрегатов. Анализ состояния кондитерской промышленности в новых рыночных условиях. Выживание в рыночных условиях в 90-е годы. Приход иностранных игроков и иностранного капитала на российский рынок кондитерских изделий. Слияния и поглощения в компаниях. Модернизация производства – оснащение современным оборудованием с высокой долей импортного. Компании – лидеры рынка кондитерских изделий.

## **Раздел 3 История макаронного производства**

### ***Тема 9. История возникновения макаронного производства.***

Версии о происхождении макарон и термина «макаронны». Римляне – распространение культуры изготовления макарон. Популярность макаронных изделий во времена Великих географических открытий.

Технологический процесс производства макарон с использованием ручной, а затем лошадиной силы или водяных мельниц. Виды макаронных изделий. Начало промышленной выработки макаронных изделий в Италии и на юге Франции. Первое описание технологического процесса производства макарон. Первая макаронная фабрика с механическим прессом на конном приводе в Италии, затем во Франции и Германии. Рост числа макаронных фабрик и потребления выработанной продукции в Европе.

***Тема 10. Появление макаронных изделий в России. Состояние и перспективы развития макаронного производства.***

Появление макаронных изделий при Петре 1. Начало развития мелкого производства макаронных изделий. Первая макаронная фабрика в Одессе.

Усовершенствованное макаронное предприятие фабрично-заводского типа с четырьмя гидравлическими прессами и паровой машиной в Москве. Концентрация производства макаронных изделий в столице и крупных городах в южных хлеборобных районах. Известные макаронные фабрики страны Развитие макаронной промышленности в советский период. Российский рынок макаронных изделий в рыночных условиях 90-х годов и в начале 21-го века. Перспективы его развития.

### 4.3 Лекции/лабораторные/практические/ занятия

Таблица 4

#### Содержание лекций/лабораторного практикума/практических занятий занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во Часов
1.	<b>Раздел 1. История хлебопекарного производства</b>		УК-1; УК-1.2 , УК-1.4; ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.		<b>22</b>
	<b>Тема 1.</b> Значение хлеба.	Лекция № 1 Введение «Становление хлебопекарной промышленности». Значение хлеба в развитии человечества. Происхождение слова «хлеб». Хлеб как часть культуры различных народов.	УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.		1
	<b>Тема 2.</b> Возникновение и развитие хлебопечения в Древнем мире.	Лекция №2. Эпоха мезолита. Использование зерен диких злаков. Переход к оседлому образу жизни и развитие хлебопашества в древнем мире. Дробление зерна.	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.		1
		Лабораторная работа №1. Дробление зерна и приготовление «зерновой каши». Выпечка изделий из пресного теста, с использованием приборов и с применением современных цифровых инструментов (Google)	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.	защита лабораторной работы	3
		Практическое занятие № 1. Развитие хлебопечения в Древнем Египте, Греции и Риме. Производство	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.	защита лабораторной работы	<b>3/2</b>

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во Часов
		хлебных изделий методом брожения, с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point, Pictochart и др.			
	Тема 3. Развитие хлебопечения при феодальном строе. Совершенствование техники и технологии в хлебопекарной отрасли Европы и России при капитализме	Лекция №3. Развитие хлебопечения при феодальном строе. Хлебопекарное дело в странах Европы (Германии, Франции и Англии и др.) и на Руси. Монастыри – как главные производители муки и хлеба.	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>ос</sub> -1 ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.		2
		Лекция №4. Хлебопекарная отрасль при капитализме. Рост городского хлебопекарного ремесла в России в 18- м веке. Кустарное производство, с использованием ручного труда. Появление иностранных пекарен в Петербурге и Москве	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>ос</sub> -1 ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.		2
		Лекция №5. Русские предприниматели. Династия Филипповых эталон качества русских хлебобулочных изделий. Первая половина 19-го века – появление крупных хлебопекарен мануфактурного типа, их специализация.	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>ос</sub> -1 ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.		1
		Практическое занятие № 2. Известные предприниматели России в отрасли хлебопечения с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point, Pictochart и др.	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>ос</sub> -1 ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.	Устный опрос	4
	Тема 4. Состояние хлебопекарной промышленности России в XX веке и в	Лекция №6. Национализация промышленности России, в том числе крупных хлебопекарных предприятий. Новая экономическая политика (НЭП) и воссоздание	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>ос</sub> -1 ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.		1

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во Часов
	современных условиях.	продовольственной базы страны. Переход к рыночной экономике. Хлебопекарная отрасль РФ в 21-ом веке.			
		Лабораторная работа № 2. Современные технологии приготовления хлеба. Безопарный и ускоренный способы тестоприготовления. Анализ качества хлеба, с использованием приборов и с применением современных цифровых инструментов (Google) <b>Рубежная контрольная работа по разделу 1</b>	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>оc</sub> -1 ПК <sub>оc</sub> -1.1; ПК <sub>оc</sub> -2.3.	защита лабораторной работы	4
2	<b>Раздел 2 История кондитерского производства</b>		УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>оc</sub> -1 ПК <sub>оc</sub> -1.1; ПК <sub>оc</sub> -2.3.		<b>20</b>
	<b>Тема 5.</b> Возникновение и развитие сахарного производства как основы для кондитерских изделий.	Лекция 7. Индия, культивирование сахарного тростника, очистка и отбеливание, извлеченного из него продукта. Происхождение слова «сахар». Первое сахарорафинадное производство. Распространение сахарного тростника в страны Южной Америки. Возникновение сахарной промышленности в России (Сахарная палата).	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>оc</sub> -1 ПК <sub>оc</sub> -1.1; ПК <sub>оc</sub> -2.3.		2
		Лабораторная работа №3. Изучение сырья, используемого в производстве сахара, с использованием приборов и с применением современных цифровых инструментов (Google)	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>оc</sub> -1 ПК <sub>оc</sub> -1.1; ПК <sub>оc</sub> -2.3.	защита лабораторной работы	2
	Тема 6. История	Лекция №8. Основные подслащивающие	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>оc</sub> -1		2



№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во Часов
	появления кондитерских изделий и их производство.	вещества: мед, сладкие фрукты. Мед – начало истории изготовления сладостей (кондитерских изделий). Расцвет производства кондитерских изделий в Древнем Риме. Происхождение термина «кондитер». Активное развитие кондитерского дела в Италии (в Венеции) с появлением сахара. Декоративное кондитерское искусство во Франции.	ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.		
		Лабораторная работа №4. Рассмотрение ГОСТ на сахарный песок (органолептические показатели), с использованием приборов и с применением современных цифровых инструментов (Google)	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>ос</sub> -1 ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.	защита лабораторной работы	2
		Практическое занятие № 3. Рассмотрения технологической схемы производства сахара, с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point, Pictochart и др.	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>ос</sub> -1 ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.	Устный опрос	1
		Практическое занятие №4. Появление сахарной промышленности в России, с применением современных цифровых инструментов (Google)	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>ос</sub> -1 ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.	Устный опрос	1/2
	<b>Тема 7.</b> История шоколада. Развитие шоколадного производства.	Лекция № 9.Появление шоколада в Мексике. Индейский горячий напиток из бобов дерева какао. Рецепт напитка вождя ацтеков. Появление какао-бобов в Испании, во Франции. Появление модного напитка в светском обществе Европы.	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>ос</sub> -1 ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.		1
		Практическое занятие № 5. Появление какао-бобов и развитие шоколадного про-	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>ос</sub> -1 ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -	Устный опрос	2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во Часов
		изводства в Европе и Америке, с применением современных цифровых инструментов (Google)	2.3.		
	<b>Тема 8.</b> Производство кондитерских изделий на Руси. Развитие кондитерского производства в России.	Лекция № 10. Основные кондитерские изделия Древней Руси. Пряничное дело как народный промысел. Виды пряников. Предшественники конфет на Руси – цукаты. Увеличение ассортимента кондитерских изделий за счет замены меда сахаром (мармелады, повидло, желе и др.). Развитие ремесленного производства.	УК-1; УК1.2; УК-1.4;ПК <sub>оc</sub> -1 ПК <sub>оc</sub> -1.1; ПК <sub>оc</sub> -2.3.		2
		Лабораторная работа №5 Приготовление леденцовых изделий.	УК-1; УК1.2; УК-1.4;ПК <sub>оc</sub> -1 ПК <sub>оc</sub> -1.1; ПК <sub>оc</sub> -2.3.	защита лабораторной работы	3
		Практическое занятие №6. Известные предприниматели России в кондитерской отрасли. Анализ состояния кондитерской промышленности в 20-м веке и современных условиях, с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point, Pictochart и др.	УК-1; УК1.2; УК-1.4;ПК <sub>оc</sub> -1 ПК <sub>оc</sub> -1.1; ПК <sub>оc</sub> -2.3.	Устный опрос	3
1.	<b>Раздел3. История макаронного производства</b>		УК-1; УК1.2; УК-1.4;ПК <sub>оc</sub> -1 ПК <sub>оc</sub> -1.1; ПК <sub>оc</sub> -2.3.		<b>8</b>
	<b>Тема 9.</b> История возникновения макаронного производства.	Лекция № 11. Версии о происхождении макарон и термина «макаронны». Римляне – распространение культуры изготовления макарон. Популярность макаронных изделий во времена Великих географических открытий.	УК-1; УК1.2; УК-1.4;ПК <sub>оc</sub> -1 ПК <sub>оc</sub> -1.1; ПК <sub>оc</sub> -2.3.		1

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во Часов
		Практическое занятие № 7. История возникновения макаронного производства в мире, с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point, Pictochart и др..	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>оc</sub> -1 ПК <sub>оc</sub> -1.1; ПК <sub>оc</sub> -2.3.	Устный опрос	2
	<b>Тема 10.</b> Появление макаронных изделий в России. Состояние и перспективы развития макаронного производства	Лекция № 12. Появление макаронных изделий при Петре 1. Начало развития мелкого производства макаронных изделий. Первая макаронная фабрика в Одессе. Усовершенствованное макаронное предприятие фабрично-заводского типа с четырьмя гидравлическими прессами и паровой машиной в Москве.	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>оc</sub> -1 ПК <sub>оc</sub> -1.1; ПК <sub>оc</sub> -2.3.		1
		Лабораторная работа № 6. Получение макаронных изделий и их оценка, с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point, Pictochart и др.. Рубежная контрольная работа по разделу 2 и 3	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>оc</sub> -1 ПК <sub>оc</sub> -1.1; ПК <sub>оc</sub> -2.3.	защита лабораторной работы	4
<b>Всего за II семестр</b>					<b>50/4</b>

Таблица 5

### Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
<b>Раздел 1 История хлебопекарного производства</b>		
1.	<b>Тема 1.</b> Значение хлеба.	1. Определение слова «Хлеб» 2. Значимость хлеба. 3. Назовите существующие хлебные изделия разных народов. УК-1; УК1.2; УК-1.4
2.	<b>Тема 2.</b> Возникновение и развитие хлебопечения в Древнем мире.	1. Поясните более подробно процесс измельчения зерна. 2. Расскажите о древних мукомольнях и о получении муки. 3. Дайте характеристику печей применяемых в древности. 4. Расскажите о культуре хлебопечения (воздвигнутых памятниках, символах). УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>оc</sub> -1; ПК <sub>оc</sub> -1.1; ПК <sub>оc</sub> -2.3.
3	<b>Тема 3.</b> Развитие	1. Расскажите о существующих обычаях, поговорах,

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	хлебопечения при феодальном строе. Совершенствование техники и технологии в хлебопекарной отрасли Европы и России при капитализме	связанных с хлебом. 2. Дайте характеристику хлебопекарной отрасли в Европе и в России при капитализме. 3. Расскажите как происходило вытеснение иностранного хлебного промысла в Москве русскими пекарями из различных губерний России. 4. Отечественные предприниматели хлебного дела в России. 5. Существующий ассортимент хлеба, краткая характеристика. УК-1; УК1.2; УК-1.4;ПК <sub>ос</sub> -1; ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.
4	<b>Тема 4.</b> Состояние хлебопекарной промышленности России в XX веке в современных условиях.	1. Расскажите о переходе к рыночной экономике. 2. Чем был вызван значительный рост предприятий малой мощности. 3. Расскажите о качестве произведенной на них продукции. УК-1; УК1.2; УК-1.4;ПК <sub>ос</sub> -1; ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.

## Раздел 2 История кондитерского производства

5	<b>Тема 5.</b> Возникновение и развитие сахарного производства, как основы для кондитерских изделий	1. Сахарный тростник в производстве сахара. 2. Районы культивирования сахарного тростника. 3. Сахарная свекла в производстве сахара. 4. Возникновение предприятий по производству сахара в Европе. 5. Возникновение предприятий по производству сахара в России. УК-1; УК1.2; УК-1.4;ПК <sub>ос</sub> -1; ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3
6	<b>Тема 6.</b> История появления кондитерских изделий и их производство.	1. Происхождение первых видов сахарных кондитерских изделий. 2. Первое появление мармелада, конфет в древнем мире. 3. Первое появление мармелада и конфет в Италии и Франции. 4. Первое появление сладких изделий в России. 5. Расскажите о появлении термина кондитер. УК-1; УК1.2; УК-1.4;ПК <sub>ос</sub> -1; ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3
7	<b>Тема 7.</b> История шоколада. Развитие шоколадного производства.	1. История появления шоколада. 2. Появление шоколада в Европе. 3. Появление первых шоколадных производств в Европе. 4. Техническое оснащение шоколадного производства в эпоху капитализма. УК-1; УК1.2; УК-1.4;ПК <sub>ос</sub> -1; ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3
8	<b>Тема 8.</b> Производство кондитерских изделий на Руси. Развитие кондитерского производства в России.	1. Первые кондитерские изделия в Древней Руси. 2. Характеристика сырья используемого в производстве кондитерских изделий в Древней Руси. 3. Русские обычаи, пословицы, связанные с кондитерскими изделиями. 4. Отечественные предприниматели кондитерского дела, династии. 5. Анализ состояния кондитерской промышленности в современных условиях. УК-1; УК1.2; УК-1.4;ПК <sub>ос</sub> -1; ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3

**Раздел 3 История макаронного производства**

9	<b>Тема 9</b> История возникновения макаронного производства.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Возникновение макаронного производства в Италии.</li> <li>2. Первые технологии макаронного производства в Италии.</li> <li>3. Распространение и появление макарон в других странах.</li> <li>4. Оборудование используемое в производстве макарон.</li> </ol> УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК <sub>ос</sub> -1; ПК <sub>ос</sub> -1.1; ПК <sub>ос</sub> -2.3.
10	<b>Тема 10.</b> Появление макаронных изделий в России. Состояние и перспективы развития макаронного производства.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Появление макарон в России.</li> <li>2. Появление макаронных фабрик в России.</li> <li>3. Известные макаронные фабрики в Российской Федерации.</li> <li>4. Анализ российского рынка макаронных изделий.</li> <li>5. Характеристика макаронного производства в России и перспективы его развития.</li> </ol>

**5. Образовательные технологии**

Таблица 6

**Применение активных и интерактивных образовательных технологий**

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Состояние хлебопекарной промышленности России, развитие в современных условиях.	Л	проблемная лекция
2.	Известные концерны кондитерской промышленности в России. Анализ состояния кондитерской отрасли в современных условиях.	ПЗ	дискуссия

**6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины****6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности**

**Вопросы для подготовки к контрольным мероприятиям (текущий контроль)**

### *Раздел 1. История хлебопекарного производства*

1. Ценность хлебобулочных изделий.
2. История хлеба как история развития человечества.
3. История происхождения слова «хлеб».
4. Что явилось прообразом хлеба
5. Развитие хлебопечения в Древнем Египте и Греции.
6. Древний Рим. История хлебопечения.
7. Развитие хлебопечения в средневековой Европе.
8. Развитие хлебопечения в Древней Руси. Отношение к хлебу на Руси.
9. Хлеб в русском фольклоре, традиции.
10. Основные виды хлеба и хлебобулочных изделий на Руси.
11. Развитие ремесленного хлебопечения на Руси.
12. Внедрение механизации в хлебопекарную отрасль в Европе и России при капитализме.
13. Конкуренция отечественных пекарей против иностранного капитала. Русские предприниматели в отрасли хлебопечения.
14. Хлебопекарная отрасль России в конце 19-го – начале 20-го века.
15. Развитие хлебопекарной промышленности в СССР в 20-е и 30-е годы 20-го века. Национализация хлебопекарных предприятий. Строительство хлебозаводов.
16. Особенности развития хлебопекарной промышленности в 90-е годы 20-го века.
17. Современное состояние хлебопекарной промышленности России.

### *Раздел 2. История кондитерского производства*

1. Возникновение и развитие сахарного производства как основы для кондитерских изделий.
2. Развитие сахарного производства в России.
3. Производство кондитерских изделий в Древнем Египте и Риме.
4. Кондитерское производство в средневековой Европе.
5. История возникновения мармелада и конфет.
6. История происхождения шоколада.
7. Совершенствование техники и технологии производства шоколада в странах Европы и Америки. Виды шоколада.
8. Производство кондитерских изделий на Руси. Основные кондитерские изделия.
9. Кондитерское производство в России в 19-ом – начале 20-го века.
10. Отечественные предприниматели кондитерского дела. Династия Абрикосовых.
11. Состояние кондитерской промышленности России в 20-м веке.
12. Состояние кондитерского производства в России в современных рыночных условиях.

### *Раздел 3. История макаронного производства*

1. Версии о происхождении макарон.
2. Родина макаронных изделий. Технологический процесс

изготовления ма-карон в средневековой Италии. Оборудование, виды макарон.

3. Появление паровых агрегатов при производстве макарон. Доступность продукции населению.

4. Начало промышленной выработки макаронных изделий на территории Европы. Рост численности макаронных фабрик.

5. Появление макаронных изделий в России. Развитие макаронного производства.

6. Первая макаронная фабрика в России. Концентрация макаронного производства в крупных городах страны.

7. Развитие макаронной промышленности в советский период.

8. Российский рынок макаронных изделий в 90-х годах 20-го века.

9. Состояние и перспективы развития макаронной промышленности в 21-м веке.

### **Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)**

1. Ценность хлебобулочных изделий.
2. История хлеба как история развития человечества.
3. История происхождения слова «хлеб».
4. Что явилось прообразом хлеба?
5. История хлебопашества в древнем мире.
6. Развитие хлебопечения в Древнем Египте и Греции.
7. Древний Рим. История хлебопечения.
8. Отношение к хлебу в Древнем Египте, Греции и Риме.
9. Развитие хлебопечения в средневековой Европе.
10. Развитие хлебопечения в Древней Руси. Отношение к хлебу на Руси.
11. Хлеб в русском фольклоре, традиции.
12. Хлеб и его место в питании русского человека. Русский национальный хлеб.
13. Основные виды хлеба и хлебобулочных изделий на Руси.
14. Особенности развития хлебопечения на Руси в средние века.
15. Развитие ремесленного хлебопечения на Руси.
16. Внедрение механизации в хлебопекарную отрасль в Европе и России при капитализме.
17. Конкуренция отечественных пекарей против иностранного капитала. Русские предприниматели в отрасли хлебопечения.
18. Роль династии Филипповых в совершенствовании хлебопекарного дела в России.
19. Хлебопекарная отрасль России в конце XIX – начале XX века.
20. Развитие хлебопекарной промышленности в СССР в 20-е и 30-е годы XX века. Национализация хлебопекарных предприятий, строительство хлебозаводов.
21. Особенности развития хлебопекарной промышленности в 90-е годы XX века.
22. Современное состояние хлебопекарной промышленности России.

23. Ассортимент хлебобулочных изделий и основные направления его расширения.
24. Возникновение и развитие сахарного производства как основы для кондитерских изделий.
25. Развитие сахарного производства в России.
26. Эпоха неолита. Основные подслащивающие вещества.
27. Производство кондитерских изделий в Древнем Египте и Риме.
28. Кондитерское производство в средневековой Европе.
29. История возникновения мармелада и конфет.
30. История происхождения шоколада.
31. Появление какао-бобов и развитие шоколадного производства в Европе.
32. Совершенствование техники и технологии производства шоколада в странах Европы. Виды шоколада.
33. Расширение плантаций какао-бобов на африканском континенте и организация первых шоколадных фабрик в Америке и европейских странах.
34. История появления шоколадных конфет.
35. Производство кондитерских изделий на Руси. Основные кондитерские изделия.
36. Кондитерское производство в России в XIX – начале XX века. Переход ремесленного производства к фабричному.
37. Появление в России новых видов кондитерских изделий, их ассортимент (19 век).
38. Отечественные предприниматели кондитерского дела. Династия Абрикосовых.
39. Техническое оснащение кондитерского производства, ассортимент кондитерских изделий к началу Первой мировой войны.
40. Состояние кондитерской промышленности России в XX веке.
41. Современное состояние кондитерского производства в России.
42. Версии о происхождении макарон.
43. Распространение культуры изготовления макарон римлянами.
44. Родина макаронных изделий. Технологический процесс изготовления макарон в средневековой Италии. Оборудование, виды макарон.
45. Появление паровых агрегатов при производстве макарон. Доступность продукции населению.
46. Начало промышленной выработки макаронных изделий на территории Европы. Рост численности макаронных фабрик.
47. Появление макаронных изделий в России. Развитие макаронного производства.
48. Первая макаронная фабрика в России. Концентрация макаронного производства в крупных городах страны.
49. Причины низкого производства макаронных изделий в дореволюционной России.
50. Развитие макаронной промышленности в советский период.
51. Российский рынок макаронных изделий в 90-х годах XX века.
52. Состояние и перспективы развития макаронной промышленности в



XXI веке.

53. Ассортимент макаронных изделий и их пищевая ценность.
54. Показатели качества макаронных изделий.

## 6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине может применяться **традиционная** система контроля и оценки успеваемости студентов, которая предусматривает защиту лабораторных и практических занятий и последующем принятии решения о допуске студента к итоговому контролю (зачету), или освобождении от его сдачи, или студент получает «незачет» таблица 7.

Таблица 7

Шкала оценивания	Экзамен/Зачет с оценкой	Зачет
85-100	Отлично	зачет
70-84	Хорошо	
60-69	Удовлетворительно	
0-59	Неудовлетворительно	незачет

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 7.1 Основная литература

1. Воронова, Т. Д. История науки и производства пищи / Т. Д. Воронова, О. Н. Лазарева, Л. А. Процкая. – Омск : Омский ГАУ, 2014. – 144 с. – ISBN 978-5-89764-412-4. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/60680>
2. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина. – Воронеж : ВГУИТ, 2018. – 131 с. – ISBN 978-5-00032-400-4. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130208>
3. Калашникова, С. В. История пищевой и перерабатывающей промышленности : учебное пособие / С. В. Калашникова. – Воронеж : ВГАУ, 2015. – 363 с. – ISBN 978-5-7267-0825-6. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181785>
4. Магомедов, Г. О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. – Воронеж : ВГУИТ, 2019. – 135 с. – ISBN 978-5-00032-410-3. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130216>
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>

## 7.2 Дополнительная 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. Санжаровская, Н. С. Химия и технология сахара : учебное пособие / Н. С. Санжаровская. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 98 с. – ISBN 978-5-907346-04-8. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/315773>
3. Славянский, А. А. Специальная технология сахарного производства : учебное пособие / А. А. Славянский. – 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-4080-1. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133893>
4. Технология производства муки : учебное пособие / составитель А. А. Тарасов. – Курск : Курский ГАУ, 2017. – 114 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/134815>
5. Учебное пособие по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения : учебное пособие / составитель Ж. М. Кунашева. – Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2017. – 78 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/137678>

## 7.3 Нормативные правовые акты<sup>1</sup>

1. ГОСТ 278488-88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия.
2. ГОСТ 28808-90 Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия.
3. ГОСТ 28809-90 Изделия булочные. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 53041-2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения.
5. ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия
6. ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества.

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

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

<http://www.complexdoc.ru> – госстандарты <http://www.eLibrary.ru> - научная электронная библиотека <http://rial-hleb/o-sayte> - сайт о хлебе

<http://extusur.net/content/8-texnoxleb/5-1.html> – история появления кондитерских изделий и их производства

<http://histpro.narod.ru/makaron/html> - сайт по истории макарон

## 9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 8

### Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Корпус № 25, лаборатория 1: для проведения занятий: лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ	тестомесилка для пробной выпечки (инв.№ 602795), анализные доски, экспресс-влажномер зерна (инв. № 591939), электронныетехнические и аналитические весы: компактные весы HL 100 (инв.№ 34796, 36057, 557845/5, 557845/4), весы АЛН-4200СЕ (инв. № 591945), весы НГ-2200 (инв. № 560469/1), химическая посуда и реактивы, комплект хлебопекарного оборудования КОХП (инв № 591937), печь лабораторная хлебопекарная (инв. № 32253), пурка, диафаноскоп, машина для производства макаронных изделий Dolly (инв. № 602790), прибор для определения объема хлеба (инв. № 591932), прибор для отмывания клейковины МОК -1М, ИДК -2, пурки, диафаноскоп,
Корпус № 25, аудитории 2;4. Для проведения занятий: лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	ИДК -2, пурки, диафаноскоп, весы технические, анализные доски, экспресс-влажномер зерна.
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова, Читальные залы библиотеки	Фонд научной литературы

## 10. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Образовательный процесс по дисциплине организован в форме учебных занятий (контактная работа (аудиторной и внеаудиторной) обучающихся с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся). Учебные занятия (в том числе по реализации практической подготовки) представлены следующими видами, включая учебные занятия, направленные на практическую подготовку обучающихся и проведение текущего контроля успеваемости:

лекции (занятия лекционного типа);  
практические занятия, лабораторные работы;  
индивидуальные консультации и иные учебные занятия,  
предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимся;  
самостоятельная работа обучающихся.

На учебных занятиях обучающиеся выполняют запланированные настоящей программой отдельные виды учебных работ, в том числе отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

### **Виды и формы отработки пропущенных занятий**

Студент, пропустивший занятия, обязан самостоятельно изучить пропущенную тему, используя перечень указанной в списке литературы как основной, так и дополнительной. Отработка пропущенных занятий засчитывается только при получении положительных ответов на контрольные вопросы.

## **11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине**

Для формирования у студентов соответствующих компетенций в результате изучения данной дисциплины преподавателю необходимо применять со-

вокупность образовательных технологий, моделей и форм обучения, принятых в вузе. При изучении курса «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» нацеливать студентов на логическое осмысление изучаемого материала. При этом преподавателю необходимо самому постоянно учиться, быть терпеливым и требовательным к студентам.

**Программу разработал:**

Толмачева Т. А., к.б.н., доцент

  
(подпись)

## РЕЦЕНЗИЯ

**на рабочую программу дисциплины «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, направленность: «Продукты питания из растительного сырья с улучшенными характеристиками» (квалификация выпускника – бакалавр)**

Гиро Татьяной Михайловной, профессором кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства Технологического института ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, доктором технических наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, направленность «Продукты питания из растительного сырья с улучшенными характеристиками» (бакалавриата), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции (разработчик – Толмачева Татьяна Анатольевна, кандидат биологических наук, доцент кафедры технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции) Технологический институт.

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к вариативной части учебного цикла – Б1.

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» закреплены 1 – универсальная компетенция (2 индикатора), 1 – профессиональная компетенция (2 индикатора). Дисциплина «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» составляет 3 зачётных единицы (72 часа), из них практическая подготовка – 4 часа.

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, и возможность дублирования в содержании отсутствует. Дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

10. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме экзамена, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины обязательной части учебного цикла – Б1 ФГОС направления 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

11. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

12. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 4 источника, дополнительной литературой – 4 источника и соответствует требованиям ФГОС направления 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

14. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства».


## **ОБЩИЕ ВЫВОДЫ**

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «История

хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, направленность «Продукты питания из растительного сырья с улучшенными характеристиками» (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная доцентом кафедры технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции, кандидатом биологических наук Толмачевой Татьяной Анатольевной, соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент:

Гиро Татьяна Михайловна, профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства Технологического института ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, доктор технических наук

  
(подпись) «16» 11 2023 г.