

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 15.07.2023 19:38:03
Уникальный программный ключ:
b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fccd0b002f47083d

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора Технологического института
С.А. Бредихин
2022г.



**Лист актуализации рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.01.02 История хлебопекарного, кондитерского и макаронного
производства**

для подготовки бакалавров

Направление: 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

Направленность: Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения очная

Год начала подготовки: 2021

Курс 1

Семестр 2

В рабочую программу вносятся следующие изменения на 2022 год начала подготовки:

1)

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.

Изучение дисциплины предполагает формирование у обучающихся компетенций в области применения цифровых технологий при организации и планировании научно-исследовательской деятельности в области технологий хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства

№ 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, в том числе на цифровых платформах	использовать полученную информацию, связанную с историей хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств критически ее анализировать, понимать и изучать.	навыками обработки полученной информации связанной с историей хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств и анализировать процессы развития в технологиях хлебопекарной, кондитерского и макаронной отрасли, в том числе с использованием цифровых средств
2.	ПК _{ос} -1	Способен владеть прогрессивными методами	УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	информацию связанную с историей становления и развития хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств от древности до современности и аргументированно сформировать собственное суждение и оценку в развитии выше перечисленных производств.	отличать факты от мнений, интерпретаций связанных с историей становления и развития хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, оценивать рассуждения других участников деятельности.	навыками логического мышления для формирования собственных суждений.
2.	ПК _{ос} -1	Способен владеть прогрессивными методами	ПК _{ос} -1.1 Знает назначение,	назначение, принцип действия и устройство	проводить наблюдения и контроль параметров в	информацией о назначении, принципа

		подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	принцип действия и состав оборудования, приборов и цифровых устройств, использующихся в производстве продуктов питания из растительного сырья	оборудования и приборов и цифровых устройств, используемых в производстве продуктов питания из растительного сырья.	производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых устройств	действия и устройстве оборудования, приборов и цифровых устройств, используемых в производстве продуктов питания из растительного сырья.
ПК _{ос} -2	Способен осуществлять управление действующими 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 _{ос} -2.3 Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические и микробиологические теплофизические процессы, происходящие при производстве растительного сырья	ботанические особенности, химические, физические, теплофизические свойства сырья используемого в производстве продуктов питания из растительного сырья.	анализировать процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья.	требования предъявляемые к сырию используемому в производстве продуктов питания из растительного сырья.	

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

«23» 08 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции протокол № 1 от «25» 08 2022 г.

И.о. заведующего кафедрой Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции С.А. Масловский

Лист актуализации принят на хранение:

Заведующий выпускающей кафедрой Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции С.А. Масловский

«25» 08 2022 г.



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
 МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
 (ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт Технологический
 Кафедра технологии хранения и переработки плодовоовощной и
 растениеводческой продукции



УТВЕРЖДАЮ:
 И. о. директора технологического
 института
 «25» 08 2022 г.
 И. В. ДВ.01.02 История хлебопекарного, кондитерского и макаронного про-
 изводства

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
 Направленность: Технология продуктов питания из растительного сырья
 Курс 1
 Семестр 2

Форма обучения: очная
 Год начала подготовки: 2021

Москва, 2022

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

Рецензент: Трикшас С. А. д.с.-х.н., профессор

«23» 08 2022 г.
 (подпись)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессио-
 нального стандарта 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из рас-
 тительного сырья по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из
 растительного сырья и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры технологии хранения и перера-
 ботки плодовоовощной и растениеводческой продукции
 протокол № 1 от «25» 08 2022 г.

И.о. Зав. кафедрой Масловский С.А. к.с.-х.н., доцент

«25» 08 2022 г.
 (подпись)

Согласовано:

Председатель учебно-методической
 комиссии технологического
 института Дунченко Н. И., д. т. н., профессор
 «25» 08 2022 г.
 (подпись)

И. о. заведующего выпускающей кафедрой
 Масловский С.А. к.с.-х.н., доцент
 «25» 08 2022 г.
 (подпись)

Заведующий отделом комплектования ЦНБ

«25» 08 2022 г.
 (подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИИ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	4
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТВЕТСТВЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам.....	7
4.2. Содержание дисциплины.....	7
4.3. Лекции/лабораторные/практические/занятия.....	8
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	18
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности.....	18
6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания.....	22
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	23
7.1. Основная литература.....	23
7.2. Дополнительная литература.....	23
7.3. Нормативные правовые акты.....	23
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	24
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	24
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	25
Виды и формы отработки полученных знаний.....	25
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	25

АННОТАЦИЯ

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

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, достигший отечественной и зарубежной науки и производственного опыта.

Приобретение умений и навыков по освоению научных основ и успешности 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 дополнительных реальной 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 технологично 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. Отчест-

венные предприниматели. Известные кондитерские фабрики, состояние кондитерской промышленности России в 20-м веке и в современных реалиях.

О версии происхождения макарон и термина «макаронь», о распространении культуры изготовления макарон и их популярности. О начале промышленной выработки макаронных изделий в Италии и Франции. О появлении макаронных изделий в России. Развитие 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, представленные в таблице 1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Таблица 1

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенции (для 3+4)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
				знать	уметь	владееть
1.	ЭК-1	Соблюдать санитарно-гигиенические нормы, правила и требования безопасности при производстве макаронных изделий в соответствии с требованиями стандарта	УЭ-2 Изучить и запомнить основные термины и определения, необходимые для решения поставленной задачи	определять термины, связанные с макаронным производством и макаронными изделиями; анализировать и оценивать факты, связанные с макаронным производством; осуществлять поиск информации по заданной теме	использовать полученные на лекциях, семинарах, практических занятиях и в самостоятельной работе знания для решения поставленной задачи	анализировать полученные на лекциях, семинарах, практических занятиях и в самостоятельной работе знания для решения поставленной задачи
2.	ПК-1	Соблюдать правила профессионального этикета, нормы поведения и этикетные требования при производстве макаронных изделий в соответствии с требованиями стандарта	УЭ-1 Изучить, запомнить, применять навыки и приемы, связанные с макаронным производством; осуществлять поиск информации по заданной теме	применять полученные на лекциях, семинарах, практических занятиях и в самостоятельной работе знания для решения поставленной задачи	применять полученные на лекциях, семинарах, практических занятиях и в самостоятельной работе знания для решения поставленной задачи	применять полученные на лекциях, семинарах, практических занятиях и в самостоятельной работе знания для решения поставленной задачи
			УЭ-3 Изучить, запомнить, применять навыки и приемы, связанные с макаронным производством; осуществлять поиск информации по заданной теме	использовать полученные на лекциях, семинарах, практических занятиях и в самостоятельной работе знания для решения поставленной задачи	использовать полученные на лекциях, семинарах, практических занятиях и в самостоятельной работе знания для решения поставленной задачи	использовать полученные на лекциях, семинарах, практических занятиях и в самостоятельной работе знания для решения поставленной задачи
			УЭ-4 Изучить, запомнить, применять навыки и приемы, связанные с макаронным производством; осуществлять поиск информации по заданной теме	использовать полученные на лекциях, семинарах, практических занятиях и в самостоятельной работе знания для решения поставленной задачи	использовать полученные на лекциях, семинарах, практических занятиях и в самостоятельной работе знания для решения поставленной задачи	использовать полученные на лекциях, семинарах, практических занятиях и в самостоятельной работе знания для решения поставленной задачи
			УЭ-5 Изучить, запомнить, применять навыки и приемы, связанные с макаронным производством; осуществлять поиск информации по заданной теме	использовать полученные на лекциях, семинарах, практических занятиях и в самостоятельной работе знания для решения поставленной задачи	использовать полученные на лекциях, семинарах, практических занятиях и в самостоятельной работе знания для решения поставленной задачи	использовать полученные на лекциях, семинарах, практических занятиях и в самостоятельной работе знания для решения поставленной задачи

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
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72/4
1. Контактная работа:	50,25/4
Аудиторная работа	50,25/4
в том числе:	
лекции (Л)	16
практические занятия (ПЗ)	16/4
лабораторные работы (ЛР)	18
контрольная работа на промежуточном контроле (КР4)	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	21,75
контрольная работа	2
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.)	10,75
Подготовка к зачёту/ зачёту с оценкой (контроль)	9
Вид промежуточного контроля:	зачёт

* в том числе практическая подготовка(см учебный план)

4.2 Содержание дисциплины

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/С всего 0/*	ЛР	ПКР	
Введение	29,25	8	7/2	7	7,25	
Раздел 1. «История хлебопекарного производства»						
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	
Всего за семестр	72	16	16/4	18	0,25	
Итого по дисциплине					21,75	

* 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 мучкомольни 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 му-

кой, 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. Обычаи и пословицы, связанные с хлебом. Развитие городского ремесленного хлебопечения. Специализация пекарей (хлебники, блинники, кашачники, прятничники, ситнички и др.). Сорта пшеничного хлеба: крупчатый, решетчатый, ситный. Виды хлеба пшенице, ячменя. Ржаной хлеб – как русский национальный хлеб. Пекарни – хлебные избы (куреня) и хлебные дворы.

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

Русские предприниматели. Династия Филлиповых 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 XIX веке и в современных условиях.

Национализация промышленности России, в том числе крупных хлебопекарных предприятий. Новая экономическая политика (НЭП) и восстановление 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 технологичных производства, повышение качества продукции, расширение ассортимента.

Раздел 2. История кондитерского производства

Тема 5. Возникновение и развитие сахарного производства как основы выдти кондитерских изделий.

Индия, культивирование сахарного тростника, очистка и обезливание, извлечение 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 сахарорфинанное 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. Опыт по получению сахара из корнеплодной свеклы. Разработка промышленной технологии получения сахара. Первый свеклосахарный завод в России. Совершенствование технологии и 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 искусства во Франции. Создание гильдий средневековых кондитеров. Мармелад, одно из первых сладостей на Ближнем Востоке и Восточном Средиземноморье. Технологии его получения в Греции и Франции. Начало 20-го века – приготовление мармелада с добавлением острогового 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 аптеков. Появление какао-бобов в Испании, во Франции. Появление молного 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. Праничное дело как народный промысел. Виды праников. Предшественники конфет на Руси – лукаты. 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 ирокеров 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 «макаронья». 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 обработки 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. Составление и перспективы развития макаронного производства.

Появление макаронных изделий при Петре I. 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 хлебоборобных районах. Известные макаронные фабрики страны. Развитие мака-

ронной 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.	Раздел 1. История хлебопекарного производства	Лекция № 1 Введение «Становление хлебопекарной промышленности». Значение хлеба в развитии человечества. Происхождение слова «хлеб». Хлеб как часть культуры различных народов.	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{ac} -1 ПК ^{ac} -1.1; ПК ^{ac} -2.3.		1
	Тема 1. Значение хлеба.	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 ^{ac} -1 ПК ^{ac} -1.1; ПК ^{ac} -2.3.	защита лабораторной работы	1
	Тема 2. Возникновение и развитие хлебопечения в Древнем мире.	Лабораторная работа №1. Дробление зерна и приготовление «зерновой каши». Выпечка изделий из пресного теста.	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{ac} -1 ПК ^{ac} -1.1; ПК ^{ac} -2.3.	защита лабораторной работы	3
	Тема 3. Развитие хлебопечения при феодальном строе.	Практическое задание № 1. Развитие хлебопечения в Древнем Египте, Греции и Риме. Производство хлебных изделий методом брожения	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{ac} -1 ПК ^{ac} -1.1; ПК ^{ac} -2.3.	защита лабораторной работы	3/2
	Тема 3. Развитие хлебопечения при феодальном строе.	Лекция №3. Развитие хлебопечения при феодальном строе. Хлебопекарное дело в странах Европы (Германия, Франция и Англия и др.) и на Руси. Монастыри – как главные производители муки и хлеба.	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{ac} -1 ПК ^{ac} -1.1; ПК ^{ac} -2.3.		2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Современные технологии и технологии и в хлебопекарной отрасли Европы и России при капитализме	Лекция №4. Хлебопекарная отрасль при капитализме. Рост городского хлебопекарного ремесла в России в 18-м веке. Кустарное производство, с использованием ручь-странных пекарен в Петербурге и Москве Лекция №5. Русские предприниматели. Династия Филлиповых эталон качества русских хлебобулочных изделий. Первая половина 19-го века – появление крупных хлебопекарен мануфактурного типа, их специализация. Практическое занятие № 2. Известные предприниматели России в отрасли хлебопечения.	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{се} -1 ПК ^{се} -1.1; ПК ^{се} -2.3.		1
	Тема 4. Состояние хлебопекарной промышленности России в XX веке и в современных условиях.	Лекция №6. Национализация промышленности России, в том числе крупных хлебопекарных предприятий. Новая экономическая политика (НЭП) и восстановление продовольственной базы страны. Переход к рыночной экономике. Хлебопекарная отрасль РФ в 21-ом веке. Лабораторная работа № 2. Современные технологии приготовления хлеба. Безопарный и укорошенный способы тестоприготовления. Анализ качества хлеба. Рубежная контрольная работа по разделу 1	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{се} -1 ПК ^{се} -1.1; ПК ^{се} -2.3.	защита лабораторной работы	4
2	Раздел 2 История кондитерского производства		УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{се} -1 ПК ^{се} -1.1; ПК ^{се} -2.3.		20
	Тема 5. Возникновение и развитие сахарного производства в России	Лекция 7. Индия, культивиrowание сахарного тростника, очистка и отбеливание, извлечение из него продукта. Прокисхождение «сахар». Первое сахарорафинальное	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{се} -1 ПК ^{се} -1.1; ПК ^{се} -2.3.		2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	основания кондитерских изделий.	производство. Распространение сахарного тростника в страны Южной Америки. Возникновение сахарной промышленности в России (Сахарная палата).	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{се} -1 ПК ^{се} -1.1; ПК ^{се} -2.3.	защита лабораторной работы	2
	Тема 6. История появления кондитерских изделий и их производство.	Лекция №8. Основные подслащивающие вещества: мед, сахар, фрукты. Мед – начальный этап истории изготовления сладостей (кондитерских изделий). Расцвет производства кондитерских изделий в Древнем Риме. Прокисхождение термина «кондитер». Активное развитие кондитерского дела в Италии (в Венеции) с появлением сахара. Декоративное кондитерское искусство во Франции. Лабораторная работа №4. Рассмотрение ГОСТ на сахарный песок (органолептические показатели). Практическое занятие № 3. Рассмотрения технологической схемы производства сахара. Практическое занятие №4. Появление сахарной промышленности в России	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{се} -1 ПК ^{се} -1.1; ПК ^{се} -2.3. УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{се} -1 ПК ^{се} -1.1; ПК ^{се} -2.3.	защита лабораторной работы	2
	Тема 7. 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. Практическое занятие № 5.	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{се} -1 ПК ^{се} -1.1; ПК ^{се} -2.3.	Устный	2
			УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{се} -1 ПК ^{се} -1.1; ПК ^{се} -2.3.	Устный опрос	1/2
			УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{се} -1 ПК ^{се} -1.1; ПК ^{се} -2.3.	Устный опрос	1
			УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{се} -1 ПК ^{се} -1.1; ПК ^{се} -2.3.	Устный опрос	1

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных, практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во Часов
	Тема 8. Производство кондитерских изделий в кондитерских из-делий на Руси. Развитие кондитерского произ-водства в России.	Лекция № 10. Основные кондитерские изделия Древней Руси. Причинное лето как народный промысел. Виды конфет на Руси – пуканы. Увеличение ассортимента кондитерских изделий за счет замены меда сахаром (мармелад, повидло, желе и др.). Развитие ремесленного производства.	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{ac} -1; ПК ^{ac} -1.1; ПК ^{ac} -2.3.		2
		Лабораторная работа №5 Приготовление леденчатых изделий.	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{ac} -1; ПК ^{ac} -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	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{ac} -1; ПК ^{ac} -1.1; ПК ^{ac} -2.3.	Устный опрос	3
1.	Раздел 3. История макаронного производства		УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{ac} -1; ПК ^{ac} -2.3.		8
	Тема 9. История возникновения макаронного производства.	Лекция № 11. Версии о происхождении макарон и термина «макаронья». Развитие – распространение культуры изготовления макарон. Популярность макаронных изделий во времена Великих географических открытий.	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{ac} -1; ПК ^{ac} -1.1; ПК ^{ac} -2.3.	Устный опрос	2
	Тема 10. Появление макаронных изделий в России. Состояние и перспективы	Лекция № 12. Появление макаронных изделий при Петре 1. Начало развития мелкого производства макаронных изделий. Первая макаронная фабрика в Одессе. Усовершенствованное макаронное	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{ac} -1; ПК ^{ac} -1.1; ПК ^{ac} -2.3.		1

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных, практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во Часов
	развития макаронного производства	предприятие фабрично-заводского типа с четырьмя гидравлическими прессами и паровой машиной в Москве.	УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{ac} -1; ПК ^{ac} -1.1; ПК ^{ac} -2.3.	защита лабораторной работы	4
		Лабораторная работа № 6. Получение макаронных изделий и их оценка Рубежная контрольная работа по разделу 2 и 3			
Всего за II семестр					50/4

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1.	Тема 1. Значение хлеба.	1. Определенные слова «Хлеб» 2. Значимость хлеба. 3. Назовите существующие хлебные изделия разных народов. УК-1; УК1.2; УК-1.4
2.	Тема 2. Возникновение и развитие хлебопечения в Древнем мире.	1. Поясните более подробно процесс измельчения зерна. 2. Расскажите о древних мукокольных и о получении муки. 3. Дайте характеристику печи применяемых в древности. 4. Расскажите о культуре хлебопечения (возвынутых па-матках, симляках). УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{ac} -1; ПК ^{ac} -1.1; ПК ^{ac} -2.3.
3.	Тема 3. Развитие хлебопечения при феодальном строе. Совершенствование техники и технологии в хлебопекарной отрасли Европы и России при капитализме	1. Расскажите о существующих обычаях, поговихах, связанных с хлебом. 2. Дайте характеристику хлебопекарной отрасли в Европе и в России при капитализме. 3. Расскажите ка происходило вытеснение иностранного хлебного промысла в Москве русскими пекарями из различных губерний России. 4. Ответственные предприниматели хлебного дела в России. 5. Существующий ассортимент хлеба, краткая характеристика. УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК ^{ac} -1; ПК ^{ac} -1.1; ПК ^{ac} -2.3.
4.	Тема 4. 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 ^{ac} -1; ПК ^{ac} -1.1; ПК ^{ac} -2.3.

Раздел 2 История кондитерского производства	
5	<p>Тема 5. Возникновение и развитие сахарного производства, как основы для кондитерских изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК_{ср}-1; ПК_{ср}-1.1; ПК_{ср}-2.3</p>
6	<p>Тема 6. История появления кондитерских изделий и их производство.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК_{ср}-1; ПК_{ср}-1.1; ПК_{ср}-2.3</p>
7	<p>Тема 7. История шоколада. Развитие шоколадного производства.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. История появления шоколада. 2. Появление шоколада в Европе. 3. Появление первых шоколадных производств в Европе. 4. Техническое оснащение шоколадного производства в эпоху капитализма. <p>УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК_{ср}-1; ПК_{ср}-1.1; ПК_{ср}-2.3</p>
8	<p>Тема 8. Производство кондитерских изделий на Руси. Развитие кондитерского производства в России.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК_{ср}-1; ПК_{ср}-1.1; ПК_{ср}-2.3</p>
Раздел 3 История макаронного производства	
9	<p>Тема 9 История возникновения макаронного производства.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Возникновение макаронного производства в Италии. 2. Первые технологии макаронного производства в Италии. 3. Распространение и повышение макарон в других странах. 4. Оборудование используемое в производстве макарон. <p>УК-1; УК1.2; УК-1.4; ПК_{ср}-1; ПК_{ср}-1.1; ПК_{ср}-2.3.</p>
10	<p>Тема 10. Появление макаронных изделий в России. Состояние и перспективы развития макаронного производства.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Появление макарон в России. 2. Появление макаронных фабрик в России. 3. Известные макаронные фабрики в Российской Федерации. 4. Анализ российского рынка макаронных изделий. 5. Характеристика макаронного производства в России и перспективы его развития.

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий	
№ п/п	Тема и форма занятия	Л	Дискуссия
1.	Состояние хлебопекарной промышленности России, развитие в современных условиях.	Л	проблемная лекция
2.	Известные кондитерские 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 хлебобученных 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 хлебобученных 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 макарон 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 истории 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. Доступности продовольствия 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 (традиционная система)

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков студентов по дисциплине «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» осуществляется в виде зачета, который проводится с целью оценки работы студента за семестр, уровня освоения им теоретических знаний, развития творческого мышления, приобретения навыков самостоятельной работы, умения синтезировать полученные знания и применять их для решения практических задач.

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется 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	незачет
0-59	Неудовлетворительно	

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий : учебное пособие / Н. С. Саржаровская, Н. В. Соколов, О. П. Храпко, Н. В. Агеева. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315749>
2. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко и др. — Кемерово : КеМГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121247>
3. Кох, Д. А. Технология хлебобулочных изделий : учебное пособие / Д. А. Кох. — Красноярск : КрасГАУ, 2020. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/225158>
4. Пономарева, Е. И. Технология отрасли: технология макаронного производства. Лабораторный практикум : учебное пособие / Е. И. Пономарева, Т. Н. Малюткина. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 55 с. — ISBN 978-5-00032-386-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130198>
5. Ренязева, Т. В. Технология отрасли: кондитерские изделия : учебное пособие / Т. В. Ренязева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Кемерово : КеМГУ, 2016. — 157 с. — ISBN 978-5-89289-969-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99577>
6. Драгилев А. И. Школад, прайдинг : справочник / А. И. Драгилев. - Москва : ДеЛи принт, 2007. - 663 с.

7.2 Дополнительная литература

1. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург : Издательство "Лань", 2022. — 132 с.
2. Аурман Д.Я. Технология хлебопекарного производства. М.: Профес-сия, 2003. — 415, 2005. — 416 с.
3. Мелведев Г.М. Технология макаронного производства. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2006. -308 с.
4. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. — М.: ДеЛи Принт, 2007. - 532 с.

7.3 Нормативные правовые акты

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.comrlexdoc.ru> – госстандарты <http://www.eLibrary.ru> - научная электронная библиотечка <http://ial-hleb-o-sayte> - сайт о хлебе <http://echnisur.net/content/8-технохлеб/5-1.html> – история появления кондитерских изделий и их производства
<http://histro.larod.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 I: для проведения занятий: лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ	тестомесинка для пробыной выпечки (инв. № 602795), анализные доски, экспресс-влагомер зерна (инв. № 591939), электронные технические и анализные весы: компактные весы НЛ 100 (инв. № 34796, 36057, 557845/5, 557845/4), весы АН-4200СЕ (инв. № 591945), весы НГ-2200 (инв. № 560469/1), химическая посуда и реактивы, комплект хлебопекарного оборудования КОХП (инв. № 591937), печь лабораторная хлебопекарная (инв. № 32253), пружка, диафаноскоп, машина для производства макаронных изделий Dolly (инв. № 602790), прибор для определения объема хлеба (инв. № 591932), прибор для отмывания клейковины МОК-1М, ИДК-2, пружка, диафаноскоп,
Корпус № 25, аудитории 2,4. Для проведения занятий: лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	ИДК-2, пружка, диафаноскоп, весы технические, анализные доски, экспресс-влагомер зерна.
Центральная научная библиотека имени Н.И. Жезельова, Читальные залы Библиотеки	Фонд научной литературы

10. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Для усвоения теоретических знаний разделов и отдельных тем дисциплины «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» студент должен посещать лекции, прорабатывать представленный на них материал, творчески осмыслить и принять активное участие в обсуждении изученного материала на семинарских занятиях, своевременно выполнять и защищать лабораторные работы.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший семинарские и лабораторные занятия по данной дисциплине, обязан самостоятельно изучить пропущенную тему, используя речь, 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 совокупность 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)

РЕЦЕНЗИИ

на рабочую программу дисциплины «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» ОПиП ВО по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, направленность: «Технология продуктов питания из растительного сырья» (квалификация выпускника – бакалавр)

Гришасом Стяпасом Антановичем, профессором кафедры Технологии хранения и переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, доктором сельскохозяйственных наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» ОПиП ВО по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, направленность «Технология продуктов питания из растительного сырья» (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) Технологического института. Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Прельваленная 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. Прельваленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПиП 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 способны 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 зачетных 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 ОПиП 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, используемых 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 выпускника,

содержащиеся 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 соответствуют 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» ОПиП ВО по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, направленность «Технология продуктов питания из растительного сырья» (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 позволяет при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Гришас Стяпас Антанович, профессором кафедры Технологии хранения и переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, доктор сельскохозяйственных наук

(подпись)

«25 08 2022»