

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУИМО

Дата подписания: 18.07.2025 12:05:17

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б1.В.13 «Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

Цель преподавания дисциплины: формирование профессиональной культуры в области технологии производства кондитерских изделий, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний умений и навыков для квалифицированной разработки и освоение знаний, формирование компетенций в области производства кондитерских изделий, при которых вопросы изучаемой дисциплины рассматриваются как приоритетными

Задачи дисциплины

- сформировать у студентов целостную систему знаний о классификации и ассортименте кондитерских изделий, включая диетические;
- технологию изготовления различных групп кондитерских изделий;
- особенности производства мучных кондитерских изделий;
- особенности производства сахаристых кондитерских изделий;
- изучение взаимосвязи всех понятий, категорий кондитерского производства;
- изучение требований к качеству и условиям хранения кондитерских изделий.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

ОПК-1 - способность осуществлять поиск хранения, обработку и анализ информации из различных видов источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-2 - способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья

Разделы дисциплины

Введение в технологию кондитерского производства. Система обеспечения качества кондитерских изделий. Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях по производству кондитерских изделий.

Технический контроль на кондитерских предприятиях

Характеристика и анализ основного сырья кондитерских изделий

Характеристика и анализ вспомогательного сырья кондитерских изделий

Производство конфет. Классификация конфет и контроль качества.

Производство мармеладно-пастильных изделий, классификация изделий и контроль качества

Производство печенья, вафель. Контроль качества изделий

Производство пряников и контроль качества готовых изделий

Классификация шоколада. Производство шоколада и контроль качества готовых изделий.

Производство кексов, бисквитных рулетов

Физико-химические процессы, протекающие при изготовлении, хранении кондитерских изделий

МИНОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета
государственного
(наименование факультета)

и международных
И.В.]

(подпись, инициалы, ф.и.о.)

« 31 » 08

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных
изделий

(наименование дисциплины)

направления подготовки (специальность) 19.03.02
(шифр согласно ФГОС)

Продукты питания из растительного сырья

и наименование направления подготовки (специальности)

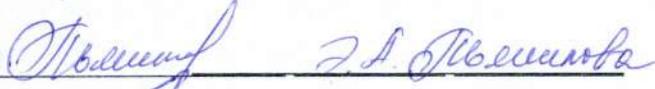
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

наименование профиля, специализации или магистерской программы

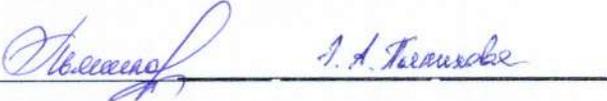
форма обучения — заочная

Курс № 201 7

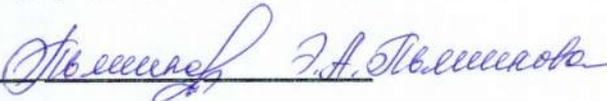
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «29» 03 20 19 г. на заседании кафедры ТЧТ №18 от 25.06.2021
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой  З.А. Тцеликова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «29» 03 20 19 г. на заседании кафедры ТЧТ №18 от 24.06.2022
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой  З.А. Тцеликова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 02 20 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров от 24.06.2023 протокол №18
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой  З.А. Тцеликова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой _____

1 Цель и задачи дисциплины, планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Формирование профессиональной культуры в области технологии производства кондитерских изделий, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний умений и навыков для квалифицированной разработки и освоение знаний, формирование компетенций в области производства кондитерских изделий, при которых вопросы изучаемой дисциплины рассматриваются как приоритетными.

1.2 Задачи дисциплины

- сформировать у студентов целостную систему знаний о классификации и ассортименте кондитерских изделий, включая диетические,
- технологию изготовления различных групп кондитерских изделий;
- особенности производства мучных кондитерских изделий;
- особенности производства сахаристых кондитерских изделий;
- изучение взаимосвязи всех понятий, категорий кондитерского производства;
- изучение требований к качеству и условиям хранения кондитерских изделий.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Обучающийся должен знать:

- законодательные акты, регулирующие вопросы производства продуктов кондитерского назначения в России;
- основы законодательства Российской Федерации в данной области;
- основные направления, проблемы, теории и методы производства кондитерских изделий;
- теоретические основы организации и управления предприятием, основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки

уметь:

- выявлять и анализировать основные тенденции развития в области производства кондитерских изделий в Российской Федерации;
- пользоваться правовой документацией;

- ориентироваться в законодательстве и правовой литературе, принимать решения и совершать действия в соответствии с законодательством;
- использовать возможности глобальных и локальных сетей в своей профессиональной деятельности;
- вычислять необходимые показатели и выполнять расчеты;
- выявлять и анализировать взаимосвязи по основным показателям и направлениям профессиональной деятельности
- находить организационно-управленческие решения, работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.

владеть:

- понятийно-терминологическим аппаратом в области производства;
- навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности;
- навыками решения сложных вопросов в изучаемой области;
- навыками организационной работы, методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, свод правил.

У обучающихся формируются следующие компетенции:

способностью осуществлять поиск хранения, обработку и анализ информации из различных видов источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);

способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2)

2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

«Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» представляет собой дисциплину по выбору студента и входит в вариативную часть учебного с индексом Б.1.В.ОД.13, изучаемую на 3 курсе в 5 - семестре.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрологических часов, выделенных на контактную

работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет – 4 зачетные единицы (з.е.), 144 академических часа.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	252
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий)	14,15
в том, числе:	
лекции	4
лабораторные	4
практические занятия	6
экзамен	0,15
зачет	не предусмотрен
курсовая работа	не предусмотрен
расчетно-графическая (контрольная работа)	не предусмотрена
Аудиторная нагрузка (всего):	14
Самостоятельная работа обучающихся	238
Контроль	0,1

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

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 - Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Введение в технологию кондитерского производства. Система обеспечения качества кондитерских изделий	Основные задачи производства кондитерских изделий. Техническое регулирование качества продукции. Показатели пищевой и биологической ценности. Органолептические и физико-химические показатели
2	Технический контроль на кондитерских предприятиях	Организация работы центральной лаборатории. Порядок отбора проб кондитерских изделий для определения показателей их качества. Государственные стандарты на методы испытания качества кондитерских изделий
3	Характеристика и анализ основного сырья кондитерских изделий	Виды сырья, характеристики сырья, анализ качества основных видов сырья
4	Характеристика и анализ	Виды сырья, характеристики сырья, анализ

	вспомогательного сырья кондитерских изделий	качества вспомогательных видов сырья
5	Производство конфет	Общая характеристика конфет, анализ технологического процесса производства различных видов конфет
6	Производство мармеладно-пастильных изделий	Общая характеристика изделий. Анализ процесса студнеобразования, процесса производства. Витаминизация кондитерских изделий
7	Производство печенья, вафель	Общая характеристика изделий, их виды, особенности производства мучных кондитерских изделий.
8	Производство пряничных кондитерских изделий	Общая характеристика изделий, их виды, особенности производства пряничных кондитерских изделий.
9	Производство шоколада	Общая характеристика шоколадной продукции. Анализ технологического процесса получения шоколада, формование шоколадных изделий
10	Производство кексов, бисквитных рулетов	Технология приготовления кексов, рулетов. Требования качества. Упаковывание и хранение
11	Физико-химические процессы, протекающие при изготовлении, хранении кондитерских изделий	Нормируемые сроки хранения кондитерских изделий. Виды порчи кондитерских изделий в процессе хранения

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и ее методическое обеспечение

№	Раздел учебной дисциплины	Виды учебной деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)	Компетенции
		Лек. (час.)	Пр.	Лб.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Введение в технологию кондитерского производства. Система обеспечения качества кондитерских изделий	2	№1	-	У-1,2 МУ 1,4	С1	ОПК-1
2	Технический контроль на кондитерских предприятиях	-	-	-	У-1,2 МУ-3	С2	ОПК-1
3	Характеристика и анализ основного	-	-	№1	У-1, 2 МУ 2	С3, Т3	ОПК-1

	сырья кондитерских изделий						
4	Характеристика и анализ вспомогательного сырья кондитерских изделий	-	-	-	У-1,2 МУ -3	С4	ОПК-1
5	Производство конфет	2	-	-	У-1, 2	Т5, С5, Р3	ОПК-2 ПК-2
6	Производство мармеладно-пастильных изделий	-	-	-	У-2	С6, Т6	ОПК-2 ПК-2
7	Производство печенья, вафель	-	№5	-	У-1 МУ-1,4	Т7, С7	ОПК-2 ПК-2
8	Производство пряников	-	-	№8	У-1,2 МУ-2,3	С8, Р3, Т8	ОПК-2 ПК-2
9	Производство шоколада	-	-	-	У-1,2	Т9, С9, Р3	ОПК-2 ПК-2
10	Производство кексов, бисквитных рулетов	-	-	-	У-2,	С10	ОПК-2 ПК-2
11	Физико-химические процессы, протекающие при изготовлении, хранении кондитерских изделий	-	№9	-	У-2, МУ-1,3	С11, Р3, Т11	ОПК-1; ПК-2

С – собеседование, Т – тест, РЗ - задачи

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Лабораторные занятия

Таблица 4.2.1 - Лабораторные занятия

№	Наименование лабораторного занятия	Объем, час.
1	2	4
1	Характеристика и анализ основного сырья кондитерских изделий	2
2	Производство пряников	2
Итого		4

4.2.2 Практические занятия

Таблица 4.2.2 - Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	4
1	Введение в технологию кондитерского производства.	2
2	Производство печенья и вафель	2
3	Санитарный и микробиологический контроль на предприятии	2
Итого		6

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 - Самостоятельная работа студентов

№ раздела темы	Наименование раздела дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	2	3	4
1	Государственные стандарты на методы испытания качества кондитерских изделий	1 неделя	15
4	Переработка брака и отходов при производстве кондитерских изделий	2 неделя	15
4	Пути увеличения сроков годности кондитерских изделий	3 неделя	15
4	Витаминоизация кондитерских изделий	4 неделя	15
7	Обогащение кондитерских изделий пищевыми волокнами	5 неделя	15
7	Обогащение кондитерских изделий минеральными веществами	6 неделя	15
8	Обогащение кондитерских изделий белками и аминокислотами	7 неделя	15
8	Порошкообразные пищевые полуфабрикаты	8-9 недели	15
8	Потери сырья при производстве кондитерских изделий	10 неделя	15
7	Производство галет	11 неделя	17
7	Производство пирожных	12 неделя	17
7	Производство тортов	13 неделя	17
10	Особенности приготовления кремов. Виды кремов	14-15 недели	17
5	Производство драже. Особенности технологического процесса.	16 неделя	18
2	Оборудование технологических процессов по производству мучных кондитерских изделий	17-18 недели	18
	Итого		238

5 Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплины:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной,

периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимо учебно-методического и справочного материала;

- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств;

- путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

- заданий для самостоятельной работы;

- тем рефератов и докладов;

- вопросов к зачету;

- методических указаний к выполнению практических работ и т.д.

типографией университета:

- помощь авторам в подготовке и изданий научной, учебной и методической литературы;

- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 г. №301 по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (специальности) реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. В рамках дисциплины должны быть предусмотрены встречи с технологами предприятий по производству кондитерских изделий. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 22,2 % процента аудиторных занятий согласно УП.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (тема лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем час.
1	2	3	4

1	Практическое занятие №1 Введение в технологию кондитерского производства	Учебная дискуссия, рефераты, доклады	2
2	Практическое занятие №2 Производств печенья	Учебная дискуссия, рефераты, доклады	2
3	Лабораторное занятие №1 Производство диетических кондитерских изделий и изделий детского питания	Учебная дискуссия	2
4	Практическое занятие №9 Производство пряников	Учебная дискуссия	2
6	Лекция № 1 Система обеспечения качества кондитерских изделий	Учебная дискуссия	2
7	Лекция № 2 Производство конфет	Учебная дискуссия	2
Итого:			6

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенции с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программе

Код и содержание компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
способностью осуществлять поиск хранения, обработку и анализ информации из различных видов источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1)	Информатика	Порошковая технология в пищевом производстве Инженерная и компьютерная графика Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2)	Сырье и сырьевые компоненты в технологии кондитерских хлебобулочных и макаронных изделий	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Процессы и аппараты пищевых производств Технологические расчеты при производстве	Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, кондитерских и

		функциональных продуктов питания	макаронных изделий
		Порошковая технология в пищевом производстве	
способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2)	Процессы и аппараты пищевых производств	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Основы экструзионных технологий в производстве хлебобулочном и кондитерском производстве	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий для профилактического питания Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства Технологическое оборудование кондитерского производства Практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компет енции (или ее части)	Показател и оцениваи я	Уровни сформированности компетенции		
		Пороговый (удовлетворительный)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
1	2	3	4	5
ОПК-1 основн ой	1. Доля освоенны х обучающ имися знаний,	Знает: -основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки	Знает: -основные нормативные и правовые документы в соответствии с	Знает: -основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки

<p>умений, навыков</p> <p>2. Качество освоенных обучающих знаний, умений, навыков в ситуациях</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных</p>	<p>Умеет: работать с нормативными правовыми документами в соответствии с направлением профилем подготовки Владает: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводом правил</p>	<p>направлением и профилем подготовки; - основы законодательства Российской Федерации в данной области исследования Умеет: -работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки Владает: -методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводом правил</p>	<p>- законодательные акты, регулирующие вопросы производства продуктов кондитерского назначения в России; - основы законодательства Российской Федерации в данной области; -теоретические основы организации и управления предприятием, основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки Умеет: -работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки; -выявлять и анализировать основные тенденции развития в области производства кондитерских изделий в Российской Федерации; - пользоваться правовой документацией; - ориентироваться в законодательстве и правовой литературе, принимать решения и совершать действия в соответствии с законодательством; - использовать возможности глобальных и локальных сетей в своей профессиональной деятельности; - вычислять необходимые показатели и выполнять расчеты; - выявлять и анализировать взаимосвязи по основным показателям и</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ОПК-2 основной</p>	<p>1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в ситуациях</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы производственных испытаний; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство; - основные направления, проблемы, теории и методы производства кондитерских изделий <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности 	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы производственных испытаний; - теоретические основы организации и управления предприятием <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство; - основные направления, проблемы, теории и методы производства кондитерских изделий; - находить организационно-управленческие решения, работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа 	<p>направлениям профессиональной деятельности</p> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводом правил - готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы производственных испытаний; - теоретические основы организации и управления предприятием; - основы по совершенствованию технологических процессов при производстве кондитерских изделий <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство; - основные направления, проблемы, теории и методы производства кондитерских изделий; - находить организационно-управленческие решения, работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и
---------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК-2/ основн ой</p>	<p>1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в ситуациях</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандарт</p>	<p>Знает: - основы производственных испытаний; виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; -правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; Умеет: -организовывать внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство; -основные направления,</p>	<p>различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности; - понятийно-терминологическим аппаратом в области производства</p> <p>Знает: - основы производственных испытаний; виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; -виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий; -правила эксплуатации и технического</p>	<p>профилем подготовки; -участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство; - разрабатывать материалы по совершенствованию технологических процессов производства кондитерских изделий Владеет: -навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности; - навыками решения сложных вопросов в изучаемой области; -навыками организационной работы, методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, свод правил.</p> <p>Знает: - основы производственных испытаний; виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; -виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий; -правила эксплуатации и</p>
--------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>ТНЫХ</p>	<p>проблемы, теории и методы производства кондитерских изделий; Владеет: - навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности; -эксплуатацией и обслуживанием технологического оборудования для производства кондитерских изделий -понятийно-терминологическим аппаратом в области производства</p>	<p>обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; Умеет: -организовывать внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство; -основные направления, проблемы, теории и методы производства кондитерских изделий; - выявлять и анализировать основные тенденции развития в области производства кондитерских изделий в Российской Федерации; Владеет: - навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности;</p>	<p>технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; -правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий. Умеет: -организовывать внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство; -основные направления, проблемы, теории и методы производства кондитерских изделий; - выявлять и анализировать основные тенденции развития в области производства кондитерских изделий в Российской Федерации; Владеет: - навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности; -основами технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; -технологическим процессом производства мучных кондитерских изделий; -эксплуатацией и обслуживанием технологического</p>
--	-------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			-основами технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий.	оборудования для производства кондитерских изделий -понятийно-терминологическим аппаратом в области производства
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Таблица 7.3 – Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение в технологию кондитерского производства. Система обеспечения качества кондитерских изделий	ОПК-1	лекция, практическое занятие, СРС	собеседование	1-5	Согласно табл. 7.4
				контрольные вопросы к пр№1	1-3	
2	Технический контроль на кондитерских предприятиях	ОПК-1	СРС	собеседование	1-5	Согласно табл. 7.4
3	Характеристика и анализ основного сырья кондитерских изделий	ОПК-1	лекция, лабораторная работа, СРС	собеседование	1-5	Согласно табл. 7.4
				тесты	1-17	

4	Характеристика и анализ вспомогательного сырья кондитерских изделий	ОПК-1	СРС	собеседование	1-5	Согласно табл. 7.4
5	Производство конфет	ОПК-2 ПК-2	лекции, СРС	тест	1-40	Согласно табл. 7.4
				собеседование	1-5	
6	Производство мармеладно-пастильных изделий	ОПК-2 ПК-2	СРС	тесты	1-11	Согласно табл. 7.4
				собеседование	1-6	
7	Производство печенья, вафель	ОПК-2 ПК-2	практическое занятие, СРС	тесты	1-20	Согласно табл. 7.4
				контрольные вопросы к пр№5	1-8	
				собеседование	1-8	
8	Производство пряников	ОПК-2 ПК-2	лабораторная работа, СРС	тест	1-13	Согласно табл. 7.4
				собеседование	1-7	
				задачи	1-3	
9	Производство шоколада	ОПК-2 ПК-2	СРС	тест	1-14	Согласно табл. 7.4
				задачи	6-8	
				собеседование	1-5	
10	Производство кексов, бисквитных рулетов	ОПК-2 ПК-2	СРС	тесты	1-13	Согласно табл. 7.4
				собеседование	1-5	
11	Физико-химические процессы, протекающие при изготовлении, хранении кондитерских изделий	ОПК-1; ПК-2	практические занятия, СРС	собеседование	1-5	Согласно табл. 7.4
				задачи	9-12	
				тест	1-10	

Примеры типовых контрольных заданий для текущего контроля

Тест по разделу 1 «Введение в технологию кондитерского производства. Система обеспечения качества кондитерских изделий»

1. Чем характеризуется предтоварная стадия технологического цикла товаров?

а) Совокупность этапов и операций, начиная от выявления запросов и заканчивая выпуском товаров

б) Совокупность этапов и операций, предназначенных для обеспечения сохранности товара после его выпуска из производства

Вопросы собеседования по разделу 2 «Технический контроль на кондитерских предприятиях»

1. Что входит в состав физических методов, используемых при анализе сырья и полуфабрикатов

2. Микробиологические методы контроля качества кондитерских изделий

3. Порядок отбора проб для проведения контроля качества кондитерских изделий

Типовые задания для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в форме тестирования (бланкового и/или компьютерного).

Для тестирования используются задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 3 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%) БТЗ включает в себя 100 заданий и постоянно пополняется.

Для проверки знаний используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов);
- открытой (необходимо вписать правильный ответ);
- на установление правильной последовательности;
- на установление соответствия.

Умения, навыки и компетенции проверяются с помощью задач (ситуационных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражены в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- Положение П 02.016-2018 «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ»;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для текущего контроля по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системе применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическая работа №1. Система обеспечения качества кондитерских изделий	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №2 Производство печенья	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил, и «защитил»
Практическая работа №3 Санитарная гигиена и микробиологический контроль	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил, и «защитил»
Лабораторная работа №1 Характеристика основного сырья кондитерских изделий	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил, и «защитил»
Лабораторная работа №2 Анализ качества муки, применяемой в производстве кондитерских изделий	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил, и «защитил»
Лабораторная работа №3 Производство пряников	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил, и «защитил»
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Экзамен (зачет)	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации, проводимой в форме тестирования, ис

пользуется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ 16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла;
- задание в открытой форме – 2 балла;
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла;
- задание на установление соответствия – 2 балла;
- решение задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник / под ред. д-ра техн. наук, проф. Л. Г. Елисейевой. - Москва : Дашков и К, 2013. - 930 с.

2. Кажаяева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. - 211 с. // Режим доступа - [http :
//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801)

8.2 Дополнительная литература

3. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств [Текст] : учебное пособие / О. М. Аношина [и др.]. - М. : КолосС, 2007. - 183 с.

4. Гранаткина, Наталья Викторовна . Товароведение и организация торговли продовольственными товарами [Текст] : учебное пособие / Н. В. Гранаткина. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 256 с.

5. Драгилев, А. И. Производство мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. вуз. / А. И. Драгилев, Я. М. Сезанаев. - М. : ДеЛи, 2000. - 448 с.

6. Драгилев, А. И. Технология кондитерских изделий [Текст] : учебник / А. И. Драгилев, И. С. Лурье. - М. : ДеЛи принт, 2001. - 484 с.

7. Кузнецова, Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - М. : Мастерство, 2002. - 320 с.

8. Введение в технологии продуктов питания [Текст] : лабораторный практикум / Г. М. Мелькина [и др.]. - М. : КолосС, 2006. - 248 с.

9. Олейникова, А. Я. Практикум по технологии кондитерских изделий [Текст] : учебное пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, Т. Н. Мирошникова. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 480 с.

10. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / Е.Ю. Райкова. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 412 с. // Режим доступа - [http : //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112248](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112248)

8.3 Перечень методических указаний

1. Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий: [Электронный ресурс] методические указания к выполнению практических работ / сост. С.А. Михайлова; Юго-Зап. гос. ун-т ; - Курск, ЮЗГУ. 2016. 88 с. Библиогр.: с. 84.

2. Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий: [Электронный ресурс] методические указания к выполнению лабораторных работ / сост. С.А. Михайлова; Юго-Зап. гос. ун-т; - Курск, ЮЗГУ. 2016. 36 с. Библиогр.: с.36.

3. Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий: методические рекомендации по самостоятельной работе студентов / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. С.А. Михайлова. Курск, 2016. – 14 с. Библиогр.: с. 13.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Периодические издания

«Товаровед»,

«Экспертиза товаров».

«Стандарты и качество», «Эксперт»

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

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>
3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prlib.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.рф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
3. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>

5. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>

6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>

2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами аудиторной работы студента при изучении дисциплины «Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» являются лекции и практические занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведение дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях и материалах, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а так же литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты должны готовить рефераты по отдельным темам дисциплины, выступать на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, защиты отчетов по практическим работам, а так же по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей, понятий и терминов и т.п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных лекций, участие в групповых, индивидуальных консультациях

(собеседованиях). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студентов. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному усвоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» с целью усвоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины «Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а так же сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

11 Перечень информационных технологий

Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016
Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015г. с ООО «АйТи46»,
лицензионный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. с ООО «СМСКанал».
Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.Libre12

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры, оснащенные учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Проекционный экран на штативе; Мультимедиа центр: ноут-бук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Mb/160Gb/сумка/проектор inFocus IN24+ (39945,45).

Баня водяная LT-TW/8 LAVTEX(18769.44)

Шкаф вытяжной для проведения химических исследований ММЛ-11

Шкаф сушильный ШС-80

Весы электронные MWP-150 CAS(150/0.005 г/11 высокий класс точности)

Лабораторное оборудование (стеклянная химическая посуда), химические реактивы. Исследуемые продукты.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			
1		4	-	-	1	31.08.17	Приказ № 576 от 31.08.17
2		9	-	-	1	31.08.17	Приказ № 301 от 05.04.17
3	7	-	-	-	1	25.06.18	Учебной программой № 0260318
4	8	-	-	-	1	25.06.18	Учебной программой № 02605.8