

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО–КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
"28" марта 2022 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Технология производства мучных кондитерских изделий

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2022</u>
Реализуется в <u>7</u> семестре	

Разработано:

Доцент кафедры технологии
продуктов питания и
товароведения
Гвасалия Т.С.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология производства мучных кондитерских изделий» является освоение профессиональных знаний по организации работы кондитерских и мучных цехов в предприятиях общественного питания.

Задачами освоения дисциплины «Технология производства мучных кондитерских изделий» являются:

- обеспечение студентов знаниями по технологии приготовления различных видов кондитерского теста и изделий из него;
- изучение способов приготовления кондитерских изделий из шоколадных масс и карамели;
- изучение основных требований, предъявляемых к организации работы кондитерских цехов на предприятиях общественного питания;
- ознакомление с оформлением и подачей кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология производства мучных кондитерских изделий» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных программ

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине , соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине , характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-4 способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации процессов производства	Осознает сведения о классификации мучных кондитерских изделий, характеристике основного и дополнительного сырья, способах приготовления кондитерского теста и отделочных полуфабрикатов. Анализирует основные органолептические, физико-химические, микробиологические показатели качества мучных кондитерских изделий Определяет показатели качества мучных кондитерских изделий, владеет методиками приготовления различных видов теста, отделочных полуфабрикатов
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна с 20.08.2021 по 20.08.2022	ИД-4 _{ПК-4} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и	Осознает основные понятия науки о питании, теорию

специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	сбалансированного и адекватного питания, принципы рационального питания. Количественно определяет содержание основных пищевых веществ в составе мучных кондитерских изделий, применять знания по определению направления развития технологии мучных кондитерских изделий. Анализирует специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства мучных кондитерских изделий, направления развития с целью повышения качества и безопасности готовой продукции
---	---	--

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля *

Объем занятий:	З.е.	Астр. ч.	Из них в форме практической подготовки
Всего:	4	108	
Из них аудиторных:			
Лекций		13,5	
Лабораторных работ		40,5	
Самостоятельной работы		54	
Формы контроля:			
Зачет с оценкой 7 семестр		-	

* Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (если иное не установлено образовательным стандартом)

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

5.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов	Самостоятельная работа,
	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	компете		

		ИД-1 ИД-2 ИД-3 ИД-4 ИД-1 ИД-2 ИД-3	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	часов
7 семестр							
1	Тема 1. Общие сведения о технологии мучных кондитерских изделий	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-4 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5	-	1,5	-	-
2	Тема 2. Замес теста и способы его разрыхления	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-4 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5	-	3,0	-	-
3	Тема 3. Технология приготовления пресного теста и изделий из него	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-4 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5	-	3,0	-	-
4	Тема 4. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-4 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5	-	6,0	-	-
5	Тема 5. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-4 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5	-	3,0	-	-
6	Тема 6. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-4 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	3,0	-	15,0	-	-
7	Тема 7. Технология приготовления мучных восточных сладостей	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-4 _{ПК-4}	1,5	-	3,0	-	-

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН

ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

		ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}					
8	Тема 8. Технология приготовления мучных кондитерских изделий функционального назначения.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-4 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5	-	6,0	-	
	Итого за 7 семестр		13,5		40,5		54
	Итого		13,5		40,5		54

7.2 Наименование и содержание лекций

№ Темы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
7 семестр			
1	Тема 1. Общие сведения о технологии производства мучных изделий. Классификация мучных кондитерских изделий. Ассортимент изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Мука пшеничная. Сахар-песок. Жиры животные и растительные. Молоко и молочные продукты. Яйцепродукты. Орехи. Шоколад	1,5	
2	Тема 2. Замес теста и способы его разрыхления Виды теста. Способы разрыхления теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста и выпечке тестовых заготовок.	1,5	
3	Тема 3. Технология приготовления пресного теста и изделий из него Характеристика фаршей и начинок. Технология приготовления пресного теста. Ассортимент кулинарных изделий. Качество готовой продукции	1,5	
4	Тема 4. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него Опарный и безопарный способы приготовления дрожжевого теста. Ускоренный способ замеса. Машины и механизмы для замеса теста. Технология приготовления жидкого дрожжевого теста. Ассортимент мучных кулинарных и кондитерских изделий. Качество готовой продукции.	1,5	
5	Тема 5. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий Технология приготовления кремов. Технология приготовления сахаристых отделочных полуфабрикатов. Ассортимент	1,5	
6	Тема 6. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Классификация тортов и пирожных. Технология приготовления бисквитного, песочного, заварного, слоеного теста. Подготовка полуфабрикатов для тортов и пирожных. Приготовление крошковых и десертных тортов и пирожных. Приготовление муссовых тортов и	3,0	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	пирожных. Виды брака и причины его возникновения.		
7	Тема 7. Технология приготовления восточных сладостей Классификация мучных восточных сладостей. Характеристика сырья. Особенности приготовления. Виды теста, используемые при приготовлении мучных восточных сладостей.	1,5	
8	Тема 8. Технология приготовления мучных кондитерских изделий функционального назначения. Изделия пониженной энергетической ценности. Кондитерские изделия функционального назначения.	1,5	
	Итого за 7 семестр	40,5	
	Итого	40,5	

7.3 Наименование лабораторных работ

№ Темы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
	7 семестр		
1	Лабораторная работа № 1 «Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера»	1,5	
2	Лабораторная работа № 2 «Разработка калькуляционных карт на кондитерские изделия, оформление наряд-заказа, разработка технологических схем»	3,0	
3	Лабораторная работа № 3 «Технология приготовления изделий из пресного теста»	3,0	
4	Лабораторная работа № 4 -5 «Технология приготовления изделий из дрожжевого теста»	6,0	
5	Лабораторная работа № 6 «Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных»	3,0	
6	Лабораторная работа № 7 «Технология приготовления изделий из бисквитного теста»	3,0	
6	Лабораторная работа № 8 «Технология приготовления изделий из слоеного и заварного теста»	3,0	
6	Лабораторная работа № 9 «Технология приготовления изделий из воздушного и песочного теста»	3,0	
6	Лабораторная работа № 10 «Технология приготовления десертных тортов и пирожных»	3,0	
7	Лабораторная работа № 11 «Технология приготовления муссовых тортов и пирожных»	3,0	
7	Лабораторная работа №12-13 «Технология приготовления мучных восточных сладостей»	3,0	
8	Лабораторная работа №14 «Технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности»	3,0	
	Итого за 7 семестр	40,5	-
	Итого	40,5	-

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

7.4 Итого практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций, индикатора (ов)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
			СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
7 семестр					
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-4 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	Подготовка к лабораторным занятиям 1-14	отчет (письменный)	10,935	1,215	12,15
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-4 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	Самостоятельное изучение литературы по темам 1-8	собеседование	37,665	4,185	41,85
Итого за 7 семестр			48,6	5,4	54,0
Итого			48,6	5,4	54,0

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Проектирование предприятий общественного питания базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины. ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Лабораторные работы предназначены на приобретение опыта практической работы в самостоятельной работе студентов направлена на самостоятельное изучение учебного материала, подготовку к и лабораторным занятиям, а также выполнения всех

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2016. - 336 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие / Н.С. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефикова и др.; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»; науч. ред. Н.С. Родионова. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. - 220 с.

2. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник/ С.Я.Корячкина, Т.В.Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011 - 400 с.

3. Илларионова, И.А. Практическое руководство по расчету рецептур кондитерских изделий: учебно-методическое пособие / И.А. Илларионова, Д.В. Хрундин, О.А. Решетник; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». - Казань: КГТУ, 2010. - 80 с.

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Гвасалия Т.С. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология производства мучных кондитерских изделий» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – Пятигорск, 2022

2. Гвасалия Т.С. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы по дисциплине «Технология производства мучных кондитерских изделий» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – Пятигорск, 2022.

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

1. <http://www.fao.org/> - сайт ФАО

2. <http://www.rsl.ru/> - Российская государственная библиотека

3. <http://www.cnshb.ru/> - Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Российской академии сельскохозяйственных наук

4. <http://www.suharevka.ru/> – сайт технологического оборудования

5. <http://www.gost.ru/> – сайт базы нормативной и технической документации

6. <http://www.voprosy.ru/> – сайт вопросов и ответов по литературе

7. <http://www.wiki.ru/> – сайт информационного портала

8. <http://www.libgost.ru/> – сайт библиотеки ГОСТов и нормативных документов

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На семинарских и практических занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

Программное обеспечение:

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

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

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащена оборудованием и техническими средствами обучения. Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели
Лабораторные занятия	Лаборатория технологии продуктов питания. Плиты индукционные; пароконвектоматы; фритюрницы; аэрогрили; микроволновая печь; шкафы холодильные; шкафы шоковой заморозки; блендеры; миксеры планетарные; мясорубка; весы электронные торговые; ванны с рабочей поверхностью; столы производственные; стеллажи кухонные; посуда; инвентарь; комплект ученой мебели; мультимедийное оборудование: ноутбук, проектор переносной, экран переносной.
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника),

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН

Обучающийся

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,

- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022