

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.07.2025 14:10:42
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Чувашский государственный аграрный университет"
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)
Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной
и научной работе
 Л.М. Иванова
17.04.2025 г.

Б1.В.07

Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции
растениеводства

Квалификация **Бакалавриат**
Форма обучения **очная**
Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 60
самостоятельная работа 48

Виды контроля:
зачет с оценкой

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	уп	рп		
Неделя	17 1/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	20	20	20	20
Лабораторные	40	40	40	40
В том числе инт.	12	12	12	12
В том числе в форме практ. подготовки	40	40	40	40
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	48	48	48	48
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

канд. с.-х. наук, доц., Ятрушева Елена Сергеевна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий " в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции растениеводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 17.04.2025 г., протокол № 14.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	подготовка технологов производства и переработки сельскохозяйственной продукции к профессиональной деятельности в области современной хлебопекарной и кондитерской промышленности.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Продукция плодовоовощная и ягодная, соковая, консервной и овощесушильной промышленности
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Виноделие
2.2.2	Производство пищевых концентратов, соли, пищевкусовых пряностей и крахмалопаточных продуктов
2.2.3	Технология производства пива
2.2.4	Технология производства растительных масел
2.2.5	Технология свекло-сахарного производства

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-2.	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства
ПК-2.1	Реализует современные технологии переработки продукции растениеводства
ПК-2.2	Реализует современные технологии хранения продукции растениеводства
ПК-6.	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции
ПК-6.1	Организует производство сельскохозяйственной продукции
ПК-6.2	Организует производство продукции растениеводства
ПК-7.	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции
ПК-7.1	Организует хранение сельскохозяйственной продукции
ПК-7.2	Организует переработку сельскохозяйственной продукции
ПК-8.	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-8.1	Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-8.2	Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки продукции растениеводства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- ассортимент хлебобулочных, мучных и сахаристых кондитерских изделий;
3.1.2	- основные характеристики основных и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.3	- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.4	- правила выбора основных и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.5	- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.6	- методы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.7	- температурный режим и правила приготовления разных типов хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.8	- варианты сочетания основного сырья с дополнительным для создания гармоничных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.9	- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.10	- технологию приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.11	- органолептические способы определения степени готовности и качества хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.12	- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
3.1.13	- технику и варианты оформления хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.14	- требования к безопасности хранения хлебобулочных и кондитерских изделий;

3.1.15	- актуальные направления в приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий.
3.2	Уметь:
3.2.1	- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для отделочных полуфабрикатов;
3.2.2	- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
3.2.3	- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
3.2.4	- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
3.2.5	- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
3.2.6	- определять режимы выпечки, реализации и хранения хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.2.7	- оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами;
3.2.8	- применять коммуникативные умения;
3.2.9	- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
3.2.10	- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
3.2.11	- определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
3.3.2	- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
3.3.3	- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
3.3.4	- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
3.3.5	- контроля качества и безопасности готовой продукции;
3.3.6	- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
3.3.7	- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
3.3.8	- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий.							
Ассортимент хлебобулочных изделий. /Лек/	7	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	
Основные характеристики основного и дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных изделий /Лек/	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	2	0	Проблемная лекция

Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья. /Лаб/	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	2	2	Деловая игра участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для отделочных полуфабрикатов;
Основные технологические процессы и операции при производстве хлебобулочных изделий. Приготовление хлеба. Приготовление хлебобулочных изделий. /Лек/	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	
Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий. /Лаб/	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	2	участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба
Расчет производственной рецептуры для приготовления хлебобулочных изделий. /Лаб/	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	2	2	участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий;

<p>Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов для различных видов хлебобулочных изделий. Сиропы, помады, желе. Кремы и смеси. Основные продукты. Дополнительные ингредиенты. Подготовка сырья и полуфабрикатов. Обработка сырья и полуфабрикатов. Методы контроля качества сырья. Методы контроля качества вспомогательных материалов.</p> <p>/Ср/</p>	7	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	устный ответ на вопрос
<p>Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. /Лаб/</p>	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	2	участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба
<p>Технологическое оборудование и производственный инвентарь. /Лаб/</p>	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	2	участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий.

<p>Оборудование для подготовки сырья перед пуском в производство. Просеиватели. Назначение, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины и механизмы специального назначения: для дробления, измельчения. Назначение оборудования, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации. /Лаб/</p>	7	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	4	участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба
<p>Оборудование для выпечки изделий и производственный инвентарь. Жарочно- пекарское оборудование. Назначение оборудования, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. /Лаб/</p>	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	2	участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении и хлебобулочных изделий.

Оборудование для приготовления и обработки теста. Машины для приготовления и раскатки теста, Взбивальные машины и механизмы. Машины для формования теста. Оборудование для расстойки тестовых заготовок. Назначение оборудования, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации /Лаб/	7	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	4	участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении и хлебобулочных изделий.
Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных изделий, отделочных полуфабрикатов. /Лаб/	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	2	2	Деловая игра участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении и хлебобулочных изделий.
Условия хранения хлеба и хлебобулочных изделий. /Лек/	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	
Технохимический контроль приготовления хлебобулочных изделий. /Ср/	7	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	устный ответ на вопрос

Национальные хлебобулочные изделия. /Ср/	7	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	устный ответ на вопрос
Раздел 2. Технология приготовления кондитерских изделий.							
Ассортимент кондитерских изделий. Ассортимент мучных кондитерских изделий: торты и пирожные, сдобное печенье, пряники, коврижки, кексы, рулеты, ромовая баба. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий и их качество. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности. Ассортимент мучных кондитерских изделий: фруктово-ягодные изделия, мармеладно-пастильные изделия, шоколад и какао-порошок, конфеты, ирис, драже, халва, сахаристые восточные сладости. /Лек/	7	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	
Характеристика сырья для приготовления кондитерских изделий. /Лек/	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	
Основные технологические операции и процессы при приготовлении мучных и сахаристых кондитерских изделий /Лек/	7	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	2	0	Проблемная лекция
Классификация теста для приготовления мучных кондитерских изделий. Способы разрыхления теста. Разделка теста. Выпечка тестовых заготовок. /Ср/	7	16	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	устный ответ на вопрос

Отделочные полуфабрикаты и украшения. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий. /Лаб/	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	2	2	Деловая игра участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий. /Лаб/	7	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	4	участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.

<p>Приготовление тортов и пирожных. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Приготовление выпеченных полуфабрикатов. Способы отделки и варианты оформления тортов и пирожных. Условия хранения и реализации тортов и пирожных. /Лаб/</p>	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	2	<p>участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p>
<p>Приготовление сахарного и затяжного печенья. Основные технологические процессы и операции. /Лаб/</p>	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	2	<p>участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p>

<p>Приготовление сдобного печенья и кексов. Основные технологические процессы и операции. Требования, предъявляемые к качеству сдобного печенья. /Лаб/</p>	7	2	<p>ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2</p>	<p>Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3</p>	0	2	<p>участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p>
<p>Приготовление пряников и коврижек. Основные технологические процессы и операции. Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек. Условия хранения и реализации пряников. /Лаб/</p>	7	2	<p>ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2</p>	<p>Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3</p>	0	2	<p>участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p>

Приготовление какао-порошка и шоколада. Основные технологические операции при приготовлении какао-порошка и шоколада. /Лаб/	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	2	участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
Приготовление конфет, мармеладно-пастильных изделий, ириса, халвы. Основные технологические операции и процессы. /Лаб/	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	2	участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
Анализ качества кондитерских изделий по органолептическим и физико-химическим показателям. /Ср/	7	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	устный ответ на вопрос, тестирование
Раздел 3. Зачет							
Зачет с оценкой /ЗачётСОц/	7	0	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Пищевая ценность хлеба и его качество: биологическая, энергетическая. Улучшение качества хлеба: технологические мероприятия, применение хлебопекарных улучшителей, пищевых добавок.
2. Хлебобулочные изделия диетические: предназначенные для лечебного и профилактического питания. Лечебные изделия и для разных возрастных групп населения:
3. Характеристика сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Различные виды муки, отрубей, и зерновых добавок.
5. Дрожжи хлебопекарные. Вода и соль. Сахар, заменители сахара, мед, патока.
6. Яйца и яичные продукты. Молоко и молочные продукты. Жиры. Требования к качеству сырья и материалов.
7. Сиропы, помады, желе. Кремы и смеси. Подготовка сырья и полуфабрикатов.
8. Обработка сырья и полуфабрикатов. Методы контроля качества сырья.
9. Методы контроля качества вспомогательных материалов.
10. Просеиватели. Назначение, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
11. Машины и механизмы специального назначения: для дробления, измельчения. Назначение оборудования, устройство.
12. Машины для приготовления и раскатки теста. Взбивальные машины и механизмы. Назначение оборудования, устройство.
13. Машины для формования теста. Оборудование для расстойки тестовых заготовок. Назначение оборудования, устройство.
14. Жарочно-пекарское оборудование. Назначение оборудования, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
15. Производственный инвентарь. Техника безопасности на участках приготовления хлебобулочных изделий.
16. Техника безопасности на участках приготовления отделочных полуфабрикатов.
17. Техника безопасности на участках приготовления мучных кондитерских изделий.
18. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных изделий, отделочных полуфабрикатов.
19. Подготовка сыпучего и жидкого сырья: просеивание, процеживание, приготовление сиропов.
20. Подготовка яиц и яичных продуктов, молочных продуктов, жира.
21. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий.
22. Различные технологии и способы приготовления хлеба: однофазный, многофазный, ускоренный.
23. Требования, предъявляемые к качеству хлеба: внешний вид, состояние поверхности, цвет, состояние мякиша, промес, пористость, запах, вкус.
24. Различные технологии и способы приготовления хлебобулочных изделий. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий
25. Требования, предъявляемые к качеству хлебобулочных изделий: внешний вид, состояние поверхности, цвет, состояние мякиша, промес, пористость, запах, вкус.
26. Санитарное состояние помещений для хранения и реализации готовых изделий
27. Органолептическая оценка. Физико-химическая оценка. Контроль свойств полуфабрикатов. Контроль технологического режима. Показатели качества готовых изделий. Дефекты и болезни хлеба.
28. Виды стандартов. Виды нормативной документации.
29. Формы лабораторных журналов, первичных документов.
30. Ассортимент мучных кондитерских изделий: торты и пирожные, сдобное печенье, пряники, коврижки, кексы, рулеты, ромовая баба. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий и их качество.
31. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности.
32. Виды, показатели качества: органолептические, физико-химические, показатели безопасности.
33. Условия хранения сырья для приготовления мучных кондитерских изделий
34. Приготовление полуфабрикатов
35. Классификация теста. Способы разрыхления теста. Разделка теста. Выпечка тестовых заготовок.
36. Отделочные полуфабрикаты и украшения. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий.
37. Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря.
38. Техника безопасности на участках приготовления мучных кондитерских изделий.
39. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий.
40. Приготовление выпеченных полуфабрикатов. Приготовление отделочных полуфабрикатов.
41. Способы отделки и варианты оформления тортов и пирожных. Требования, предъявляемые к качеству тортов и пирожных. Правила проведения бракеража.
42. Способы отделки и варианты оформления сдобного печенья. Требования, предъявляемые к качеству сдобного печенья. Правила проведения бракеража.
43. Основные технологические процессы и операции.
44. Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек. Требования, предъявляемые к качеству пряников. Правила проведения бракеража.
45. Приготовление изделий пониженной калорийности.
46. Ассортимент мучных кулинарных изделий.
47. Приготовление фаршей и начинок.
48. Приготовление изделий для детского питания.
49. Приготовление изделий для диетического питания.
50. Разработка фирменных изделий из новых видов сырья.

51. Классификация кондитерских цехов. Организация рабочих мест.

52. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Хранение и реализация готовых изделий.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено учебным планом

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено учебным планом

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

1. Пищевая ценность хлеба и его качество: биологическая, энергетическая. Улучшение качества хлеба: технологические мероприятия, применение хлебопекарных улучшителей, пищевых добавок.
2. Хлебобулочные изделия диетические: предназначенные для лечебного и профилактического питания. Лечебные изделия и для разных возрастных групп населения.
3. Характеристика сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Различные виды муки, отрубей, и зерновых добавок.
5. Дрожжи хлебопекарные. Вода и соль. Сахар, заменители сахара, мед, патока.
6. Яйца и яичные продукты. Молоко и молочные продукты. Жиры. Требования к качеству сырья и материалов.
7. Сиропы, помады, желе. Кремы и смеси. Подготовка сырья и полуфабрикатов.
8. Обработка сырья и полуфабрикатов. Методы контроля качества сырья.
9. Методы контроля качества вспомогательных материалов.
10. Просеиватели. Назначение, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
11. Машины и механизмы специального назначения: для дробления, измельчения. Назначение оборудования, устройство.
12. Машины для приготовления и раскатки теста. Взбивальные машины и механизмы. Назначение оборудования, устройство.
13. Машины для формования теста. Оборудование для расстойки тестовых заготовок. Назначение оборудования, устройство.
14. Жарочно-пекарское оборудование. Назначение оборудования, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
15. Производственный инвентарь. Техника безопасности на участках приготовления хлебобулочных изделий.
16. Техника безопасности на участках приготовления отделочных полуфабрикатов.
17. Техника безопасности на участках приготовления мучных кондитерских изделий.
18. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных изделий, отделочных полуфабрикатов.
19. Подготовка сыпучего и жидкого сырья: просеивание, процеживание, приготовление сиропов.
20. Подготовка яиц и яичных продуктов, молочных продуктов, жира.
21. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий.
22. Различные технологии и способы приготовления хлеба: однофазный, многофазный, ускоренный.
23. Требования, предъявляемые к качеству хлеба: внешний вид, состояние поверхности, цвет, состояние мякиша, промес, пористость, запах, вкус.
24. Различные технологии и способы приготовления хлебобулочных изделий. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий
25. Требования, предъявляемые к качеству хлебобулочных изделий: внешний вид, состояние поверхности, цвет, состояние мякиша, промес, пористость, запах, вкус.
26. Санитарное состояние помещений для хранения и реализации готовых изделий
27. Органолептическая оценка. Физико-химическая оценка. Контроль свойств полуфабрикатов. Контроль технологического режима. Показатели качества готовых изделий. Дефекты и болезни хлеба.
28. Виды стандартов. Виды нормативной документации.
29. Формы лабораторных журналов, первичных документов.
30. Ассортимент мучных кондитерских изделий: торты и пирожные, сдобное печенье, пряники, коврижки, кексы, рулеты, ромовая баба. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий и их качество.
31. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности.
32. Виды, показатели качества: органолептические, физико-химические, показатели безопасности.
33. Условия хранения сырья для приготовления мучных кондитерских изделий
34. Приготовление полуфабрикатов
35. Классификация теста. Способы разрыхления теста. Разделка теста. Выпечка тестовых заготовок.
36. Отделочные полуфабрикаты и украшения. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий.
37. Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря.
38. Техника безопасности на участках приготовления мучных кондитерских изделий.
39. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий.
40. Приготовление выпеченных полуфабрикатов. Приготовление отделочных полуфабрикатов.
41. Способы отделки и варианты оформления тортов и пирожных. Требования, предъявляемые к качеству тортов и пирожных. Правила проведения бракеража.
42. Способы отделки и варианты оформления сдобного печенья. Требования, предъявляемые к качеству сдобного печенья. Правила проведения бракеража.
43. Основные технологические процессы и операции.
44. Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек. Требования, предъявляемые к качеству пряников.

- Правила проведения бракеража.
 45. Приготовление изделий пониженной калорийности.
 46. Ассортимент мучных кулинарных изделий.
 47. Приготовление фаршей и начинок.
 48. Приготовление изделий для детского питания.
 49. Приготовление изделий для диетического питания.
 50. Разработка фирменных изделий из новых видов сырья.
 51. Классификация кондитерских цехов. Организация рабочих мест.
 52. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Хранение и реализация готовых изделий.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Пономарева Е. И., Лукина С. И., Алехина Н. Н.	Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий): учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электрон ный ресурс
Л1.2	Рензяева Т. В., Назимова Г. И., Марков А. С.	Технология кондитерских изделий: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электрон ный ресурс
Л1.3	Толмачева Т. А., Николаев В. Н.	Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электрон ный ресурс
Л1.4	Гришина Е. С.	Технология хлебопекарного производства: учебное пособие	Омск: Омский ГАУ, 2020	Электрон ный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Скобельская З. Г.	Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электрон ный ресурс
Л2.2	Апаршева В. В., Дворецкий Д. С.	Использование альгофлоры в технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие	Тамбов: ТГТУ, 2021	Электрон ный ресурс
Л2.3	Садыгова М. К., Абушаева А. Р., Андреева Л. В., Жиганова Е. С., Муштатенко Е. В., Маринина Е. А., Кондрашова А. В.	Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие	Саратов: Вавиловский университет, 2024	Электрон ный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP			
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier			
6.3.1.3	BusinessStudio 4.0			
6.3.1.4	KOMPAS-3D			
6.3.1.5	Комплект программ AutoCAD			
6.3.1.6	Visio 2016			
6.3.1.7	Office 2007 Suites			
6.3.1.8	MozillaFirefox			
6.3.1.9	MozillaThinderbird			
6.3.1.10	7-Zip			
6.3.1.11	Электронный периодический справочник «Система Гарант»			
6.3.1.12	Справочная правовая система КонсультантПлюс			
6.3.1.13	ОС Windows 7			

6.3.1.1 4	OC Windows 8
6.3.1.1 5	OC Windows Vista
6.3.1.1 6	OC Windows 10
6.3.1.1 7	OpenOffice 4.1.1
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.2	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
305	Лаб	Учебная аудитория	Стол (12 шт.), стулья ученические (24 шт.), демонстрационное оборудование (проектор Acer X128H DLP XGA1024*768 (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 21.5" FHD Core (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и лабораторными занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного форм контроля.

Система знаний по дисциплине «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, бакалавр готовится к лабораторным занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизацию своих теоретических знаний.

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.
2. Посещать лабораторные занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к лабораторному занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Лабораторные занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На лабораторных занятиях решаются конкретные задачи, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Лабораторное занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.
3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.
4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с

докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.

5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

Требования, предъявляемые к выполнению контрольных заданий. При выполнении контрольных заданий следует:

1. Получить четкий ответ на все вопросы, содержащиеся в контрольном задании.
2. Максимально четко изложить способ выполнения контрольного задания.
3. Оформить задание в соответствии с предъявленными требованиями.
4. По возможности, осуществить проверку полученных результатов.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты по отдельным темам дисциплины. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования и зачета с оценкой. Тестирование организовывается в компьютерных классах. Все вопросы тестирования обсуждаются на лекционных и лабораторных занятиях. Подготовка к зачету с оценкой предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов лабораторных занятий.

При изучении дисциплины «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий» следует усвоить:

- требования, предъявляемые к качеству пшеничной и ржаной муки;
- технологическую схему приготовления хлебобулочных изделий;
- технологическую схему производства шоколада и какао продуктов;
- технологию производства мармеладо-пастильных изделий;
- технологию производства фруктово-ягодных мармеладных изделий;
- технологию производства пастильных изделий;
- технологию производства конфет;
- технологию производства мучных кондитерских изделий.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____