

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.01 Технология мучных кондитерских и
хлебобулочных изделий

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

д.т.н., Профессор, Струпан Екатерина Анатольевна; Ст. преподаватель,

Сизых Ольга Александровна

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель изучения дисциплины является получение целостного представления о сырье, используемом в производстве, способах его подготовки к производству, о процессах тестообразования, влиянии сырья на замес теста, о современных тенденциях приготовления мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Формирование практических навыков на совершенствовании технологических процессов производства пищевой продукции с использованием пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачи изучения дисциплины необходимо раскрыть на основе изложенных требований к формированию компетенций изложенных в ФГОС ВО которыми должны обладать студенты.

В ходе изучения курса решаются следующие задачи:

-изучение технологического процесса производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий;

-изучение классификации, ассортимента, принципы построения рецептур, технологических схем, карт, основные критерии качества продукции кондитерского производства.

-изучение физико-химических процессов и биотехнологических основ производства кондитерских и хлебобулочных изделий.

-изучение роли микромицетов в технологических процессах производства мучных, кондитерских и хлебобулочных изделиях, их отрицательное и положительное влияние на сырье при его переработке.

-изучение процессов происходящих при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий: изменение белков, жиров и других азотистых веществ.

-освоение основополагающих нормативных документов, санитарных правил для предприятий и цехов, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, таблицы расчета энергетической и пищевой ценности и др.

-освоение производства выпеченных и отделочных полуфабрикатов и их производных, пастильно-мармеладных изделий, восточных сладостей, приготовление хлебобулочных и кондитерских изделия диетического и лечебно-профилактического назначения для разных возрастных групп населения.

-ознакомление со стандартизацией, сертификацией, контролем безопасности и качества продукции кондитерского производства, пути повышения пищевой, биологической и энергетической ценности.

-овладение методикой расчета рецептур, контроль расхода сырья, выхода полуфабрикатов, норм взаимозаменяемости.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
<p>ПК-4: Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<p>ПК-4.1: Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<p>ПК-5: Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению специализированных пищевых продуктов</p>	
<p>ПК-5.1: Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	

ПК-5.2: Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции	
общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=32293>.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Введение									
	1. Введение Изучение всех видов теста: без дрожжевое, дрожжевое, заварное, бисквитное, изделия из сахара, кремы, глазурь, декор, соусы, глоссарий.							40	
	2. Песочное , сдобное пресное и пресное слоеное тесто	0,25							
	3. Заварное тесто	0,25							
	4. Бисквитное и белково-воздушное, миндальное тесто	0,25							
	5. Дрожжевое тесто	0,25							
2. Основы хлебопечения, ингредиенты, основные операции, рецептуры и отделка хлеба.									
	1. Основы хлебопечения, ингредиенты, основные операции, рецептуры и отделка хлеба.							53	

2. Осуществление технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий. Общие сведения о хлебопекарных предприятиях. Назначение и характеристика	0,5								
3. Последовательность и назначение технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий	0,5								
4. Понятие о рецептуре. Утверждение унифицированных и производственных рецептов. Схема расчета нормативно-технической документации.	0,25								
5. Приготовление теста, замес и образование теста. Виды замесов и процессы протекающие при замесе теста, интенсивный замес теста.	0,5								
6. Способы разрыхления теста. Преимущества и недостатки разных способов разрыхления теста. Брожение и созревание теста. Процессы происходящие при брожении и созревании теста, обминка теста.	0,25								
7. Роль продуктов брожения и формирования вкуса и аромата хлеба. Влияние компонентов теста на процессы при брожении теста.	0,25								
8. Особенности разделки теста для различных видов хлебобулочных изделий: подовой, формовой, булочные изделия. Сдобные, слоеные, замороженные полуфабрикаты	0,25								
9. Выпечка хлеба, режимы выпечки, определение готовности хлебобулочных изделий. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.	0,25								
10. Лабораторная выпечка хлеба из муки пшеничной 1 сорта опарным и безопарным способом (подовой, формовой, без глютеновый).						4			

3. Современные тенденции приготовления хлеба и хлебобулочных изделий и их ассортимент								
1. Современные тенденции приготовления хлеба и хлебобулочных изделий и их ассортимент							30	
2. Разработка технологий приготовления хлеба на основе хлебопекарных улучшителей с различными технологическими функциональными свойствами	0,25							
3. Использование новых видов сырья с целью повышения пищевой ценности хлеба т.е. создания хлебобулочных изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.	0,25							
4. Современные тенденции в развитии хлебопекарного производства. Технологии замороженного теста.	0,25							
5. Инновационные технологии в хлебопекарном производстве для повышения качества продукции	0,25							
6. Лабораторная выпечка высоко рецептурных хлебобулочных изделий (пироги домашние с маком, каравай сувенирный)					4			
4. Мучные, кондитерские изделия массового спроса (торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, изделия пониженной калорийности)								
1. Мучные, кондитерские изделия массового спроса (торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, изделия пониженной калорийности, без глютеновые, кондитерские изделия).							30	
2. Производство бисквитно-кремовых, бисквитно-фруктовых бисквитно-глазированных тортов	0,25							
3. Производство песочно-кремовых, песочно-фруктовых песочно-глазированных, крошковых пирожных	0,25							

4. Производство кексов, рулетов, ромовых баб, пряников, печенья, восточные сладости, без глютеновые кондитерские изделия. Упаковка, хранение, требования к качеству.	0,5							
5. Мучные изделия и отделочные полуфабрикаты диетического назначения	0,25							
6. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий, медовых тортов и бисквита « Джоконда»					4			
Всего	6				12		153	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Ратушный А. С., Шленская Т. В., Баранов Б. А., Липатова Л. П., Соколов А. Ю., Жубрева Т. В., Троицкая Е. Я., Аминов С. С. Технология продукции общественного питания: Учебник(Москва: Издательство "ФОРУМ").
2. Струпан Е. А., Струпан О. А. Кондитерское производство: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организации общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»] (Красноярск: СФУ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;
3. ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2020 по 26.04.2021;
4. Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2020 по 31.05.2021

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU » [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке.– Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>;
2. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>;
3. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]:база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
4. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM(ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания.–Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

5. □ Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: <http://www.cntd.ru/>.

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2

Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа:

№ 2-04 Лаборатория производства кулинарной продукции,
№2-04а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2

Проектор мультимедийный, чайник электрический БРАУН, блендер Star, ванна моечная, весы SW 5 – 2 шт, кухонный процессор (куттер-овощерезка), мясорубка MEM 12 E – 2 шт, овоскоп ОП-10-111, пароконвектомат Bourgeois 0612, печь конвекционная XF 035 – TGAriana, стоячий шкаф XL 041 Lievox, структурометр СТ-1М, телевизор Samsung, шкаф холодильный S711, бак для мусора, гриль PANINI, гриль PSE-600 – 2 шт, миксер 55KPM 50WH/EWH (5л) – 2шт, плита кухонная электрическая ЭП-4жш – 4 шт, подставка под пароконвектомат, полка настенная ПК-500 – 2 шт, полка настенная ПК-600 – 2шт, полка настенная закрытая ПК 703 – 2 шт., стеллаж для кухни СК 203 – 2 шт, стол обеденный бук, стол производственный СРПЦ-102Ц – 2 шт, стол производственный СРПЦ-304А – 8 шт, стол разделочный производственный – 8 шт, стол этюд бук, фритюрница RF3S 3л – 2 шт.

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-07

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2

Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2

Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт. с подключением к сети Интернет (неограниченный доступ) и доступ в электронную информационную среду СФУ с подключением к сети Интернет (неограниченный доступ) и доступ в электронную информационную среду СФУ, концентратор Ascorp