

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

2022

Красноярск 2022

## 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><b>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</b></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><b>ПК-5: Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению специализированных пищевых продуктов</b></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)	е
		1
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,5 (18)</b>	
занятия лекционного типа	0,17 (6)	
лабораторные работы	0,33 (12)	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>4,25 (153)</b>	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	
<b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b>	<b>0,25 (9)</b>	

### 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
<b>1. Введение</b>									
	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							
<b>2. Основы хлебопечения, ингредиенты, основные операции, рецептуры и отделка хлеба.</b>									
	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			



<b>3. Современные тенденции приготовления хлеба и хлебобулочных изделий и их ассортимент</b>								
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			
<b>4. Мучные, кондитерские изделия массового спроса (торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, изделия пониженной калорийности)</b>								
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 Ascor