

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

очная

Год набора

2021

Красноярск 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

доктор технических наук, профессор, Струпан Екатерина

Анатолевна; кандидат технических наук, доцент, Теплюк Надежда

Юрьевна; старший преподаватель, Сизых Ольга Александровна

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины «Кондитерское производство» является получение целостного представления о сырье, используемом в кондитерском производстве, способах его подготовки к производству, о процессах тестообразования и влиянии сырья на замес теста, видах выпечных и отделочных полуфабрикатах, основных принципах отделки тортов и пирожных, сроках и условиях хранения мучных кондитерских и булочных изделий.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- изучение технологического процесса производства мучных кондитерских и булочных 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 микроорганизмов в технологических процессах производства кондитерских изделиях, их отрицательное и положительное влияние на сырье при его переработке.
- изучение процессы происходящие при производстве мучных кондитерских и булочных 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 сдобных булочных и мучных кулинарных изделий, изделий из замороженных полуфабрикатов, хлебобулочные и кондитерские 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 кондитерских 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
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	
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	технологический контроль качества сырья и полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения процесса технологического производства разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции общественного питания эффективностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-5: Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению специализированных пищевых продуктов	
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	технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массовым изготовлением специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
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	мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессами 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=21280>.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	2,83 (102)	
занятия лекционного типа	0,94 (34)	
лабораторные работы	1,89 (68)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,17 (42)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	

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. Подготовка сырья к производству на предприятии общественного питания									
	1. Характеристика сырья и подготовка его к производству	1							
	2. Хранение основного сырья. Тарный и бестарный способ хранения сыпучего сырья.	1							
	3. Хранение дополнительного сырья: разрыхлители, студнеобразователи, пенообразователи, пищевые красители, эмульгаторы, пищевые добавки.	1							
2. Замес, премиксы, основы тестообразования, классификация структуры теста									
	1. Влияние качества муки, различных видов сырья на процесс тестообразования	2							
	2. Влияние основных технологических факторов на процесс тестообразования (влажность, температура, продолжительность замеса теста)	2							
3. Производство выпеченных полуфабрикатов									
	1. Песочное тесто, полуфабрикаты и изделия из него	1							

2. Песочное тесто, полуфабрикаты и изделия из него					6			
3. Заварное тесто, полуфабрикаты и изделия из него	1							
4. Заварное тесто, полуфабрикаты и изделия из него					6			
5. Слоеное тесто, полуфабрикаты и изделия из него	1							
6. Слоеное тесто, полуфабрикаты и изделия из него					6			
7. Воздушное, миндально-ореховое тесто, полуфабрикаты и изделия из них Крошковое тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Слоеное, сдобное дрожжевое тесто и изделия из них	1							
8. Воздушное, миндально-ореховое тесто, полуфабрикаты и изделия из них Крошковое тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Слоеное, сдобное дрожжевое тесто и изделия из них					6			
9. Санитарно-гигиенический режим и контроль производства отделочных полуфабрикатов. Кремы: масляные, белковые, сливочные, заварные, сметанные, сливочно-сметанные	2							
10. Другие виды отделочных полуфабрикатов: фруктово-ягодные, сахарные, марципан, шоколадные, посыпки, суфле, зефир, Полуфабрикаты для украшения и декорирования изделий	2							
4. Отделочные полуфабрикаты и способы отделки								
1. Отделочные полуфабрикаты и способы отделки	4							
2. Отделочные полуфабрикаты и способы отделки					12			
3. Отделочные полуфабрикаты и способы отделки							8	

4. Другие виды отделочных полуфабрикатов: фруктово-ягодные, сахарные, марципан, шоколадные, посыпки, суфле, зефир, Полуфабрикаты для украшения и декорирование изделий							8	
5. Производство тортов и пирожных								
1. Производство бисквитно-кремовых, бисквитно-фруктовых бисквитно-глазированных тортов	3							
2. Производство бисквитно-кремовых, бисквитно-фруктовых бисквитно-глазированных тортов					6			
3. Производство бисквитно-кремовых, бисквитно-фруктовых бисквитно-глазированных тортов							8	
4. Производство песочно-кремовых, песочно-фруктовых песочно-глазированных, крошковых пирожных	3							
5. Производство песочно-кремовых, песочно-фруктовых песочно-глазированных, крошковых пирожных					8			
6. Производство песочно-кремовых, песочно-фруктовых песочно-глазированных, крошковых пирожных							6	
6. Производство кексов, рулетов, ромовых баб, пряников, печенья, восточные сладости.								
1. Производство кексов, рулетов, ромовых баб, пряников, печенья, восточные сладости.	1							
2. Производство кексов, рулетов, ромовых баб, пряников, печенья, восточные сладости.					10			
3. Производство кексов, рулетов, ромовых баб, пряников, печенья, восточные сладости.							4	
4. Упаковка, хранение, требования к качеству.	2							
7. Мучные изделия и отделочные полуфабрикаты диетического назначения.								
1. Мучные изделия и отделочные полуфабрикаты диетического назначения.	2							

2. Мучные изделия и отделочные полуфабрикаты диетического назначения.					8			
3. Мучные изделия и отделочные полуфабрикаты диетического назначения.							4	
8. Десерты. Традиционное оформление тортов и пирожных в стиле «ретро»								
1. Десерты. Традиционное оформление тортов и пирожных в стиле «ретро»	4							
2. Десерты. Традиционное оформление тортов и пирожных в стиле «ретро»							4	
Всего	34				68		42	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Васюкова А. Т., Славянский А. А., Куликов Д. А., Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник(Москва: Дашков и К°).
2. Ратушный А.С., Баранов Б. А., Шленская Т. В., Липатова Л. П., Жубрева Т. В., Троицкая Е. Я., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания"(Москва: Форум).
3. Струпан Е. А., Теплюк Н. Ю., Струпан О. А. Кондитерское производство: сб. задач для студентов специальности 260501.65, направления подготовки 260100.62 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).
4. Драгилев А. И., Хамидулин Ф. М. Технологическое оборудование кондитерского производства: учеб. пособие для вузов(СПб.: Троицкий мост).
5. Корячкина С. Я., Матвеева Т. В. Технология мучных кондитерских изделий: учебник для вузов(СПб.: Троицкий мост).
6. 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. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. 9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
4. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

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

1. Научная библиотека Сибирского федерального университета. Режим доступа: <http://lib.sfu-kras.ru/>.

2. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU.
3. Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ.
4. Базы данных информационных ресурсов удаленного доступа: информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности. Режим доступа:
http://www1.fips.ru/wps/wcm/connect/content_ru/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)

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебнонаглядные 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 № 2-02 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 проведения занятий семинарского типа: № 2-04

Лаборатория производства кули-нарной продукции, №2-04а Помещение для хранения и профи-лактического обслуживания учебного оборудования

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Проектор мультимедийный, чайник электрический БРАУН, блендер Star, ванна мо-ечная, весы SW 5 – 2 шт, кухонный процес-сор (куттер-овощерезка), мясорубка MEM 12 E – 2 шт, овоскоп ОП-10-111, парокон-вектомат Bourgeois 0612, печь конвекцион-ная XF 035 – TGAriana, рас-тоячный 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 пароконвекто-мат, полка настенная ПК-500 – 2 шт, полка настенная ПК-600 – 2шт, полка настенная закрытая ПК 703 – 2 шт., стеллаж для кух-ни 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 занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консуль-таций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-05 кабинет проектирования предприя-тий общественного питания

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 кабинет информатики 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., концентратор Asocr

5.Зал нормативной литературы и специаль-ных наук отдела об-служивания по торгово - эко-номическим наукам научной библио-теки библиотечно - издательского комплек-са Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная ма-шина «Термобиндер»; Персо-нальный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; Компью-тераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для счи-тывания штрихкодов - 2 шт.