

МИНОБНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«26» 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Технология мучных кондитерских изделий

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр)

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» являются формирование у обучающихся теоретических знаний, практических умений и навыков, необходимых при осуществлении производственно-технологической деятельности в производстве продуктов общественного питания.

Задачи дисциплины:

- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продукция питания различного назначения;
- продовольственное сырье растительного и животного происхождения.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<ul style="list-style-type: none">- показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;- способы подготовки сырья (основного и вспомогательного) к производству;- виды, причины возникновения дефектов, способы их устранения и порядок списания;- технологические операции для изготовления мучных кондитерских изделий;- основные стадии приготовления различных	<ul style="list-style-type: none">- оценивать качество готовой продукции;- использовать средства измерений для организации технологического процесса;- определять виды брака и устранять причины возникновения дефектов;- организовывать технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий на всех стадиях производства.	<ul style="list-style-type: none">- методами оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;- особенностями традиционных технологий производства мучных кондитерских изделий.

			видов теста.		
2	ПК-4	готовность устанавливать приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	- основные виды полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий (слоеный, песочный, бисквитный и т.д.); - современные технологии производства мучных изделий	- решать технологические задачи в условиях производства; - применять на практике приемы взаимозаменяемости сырья в условиях нестабильности поставок сырья;	- современными технологиями производства мучных кондитерских изделий; - методикой сравнительного анализа традиционных и современных технологий.
3	ПК-12	- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	- способы анализа и оценки профессионального уровня персонала; - современные методики обучения персонала	- оценивать профессиональный уровень персонала	- навыками стажировки персонала
4	ПК-30	- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостепри-	- нормативные документы, регламентирующие производство мучных изделий и правила и устанавливающие требования к качеству	- выбирать поставщиков для предприятий питания	- способен критически анализировать поставщиков для предприятий питания

	имства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	изделий; - критерии оценки поставщиков для предприятий питания; - способы анализа товарных рынков, пищевого сырья		
--	---	---	--	--

3. Место дисциплины в структуре ВО

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания (уровень образования - бакалавриат).

Дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий» основывается на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении следующих дисциплин: «Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса»; «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса»; «Современное состояние отрасли»; «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания»; «Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы»; «Практика производственная, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»

Дисциплина «Технология мучных кулинарных изделий» является предшествующей для освоения дисциплин: «Технологию блюд национальных кухонь народов мира»; «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса»; «Пищевые и биологически активные добавки»; «Практика производственная, научно-исследовательская работа»; «Производственная практика, преддипломная практика»

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единицы, включая промежуточную аттестацию.

Виды учебной работы	Всего акад. ча- сов	7 Семестр
		4 курса акад. ча- сов
Общая трудоемкость дисциплины	216	216
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	63,7	63,7
Лекции	30	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	30	30
Лабораторные работы (ЛБ)	30	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	30	30
Групповые консультации по дисциплине (5% от объема лекций)	1,5	1,5
Консультации перед экзаменом	2	2
Виды аттестации (экзамен)	0,2	0,2

Самостоятельная работа:	118,5	118,5
Подготовка отчета по лабораторным работам	40	40
Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	44,8	44,8
Подготовка реферата	16	16
Подготовка к выполнению тестовых заданий	17,7	17,7
Подготовка к экзамену	33,8	33,8

5 Содержание дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, часы
1	Введение. Современные технологии при производстве мучных кондитерских изделий в технологии продуктов общественного питания	Цель и задачи дисциплины. Состояние производства. Анализ исследований потребительских предпочтений в области мучных изделий. Обзор современных наиболее технологичных и функциональных технологий.	15
2	Сырье и полуфабрикаты для мучных изделий	Основное, дополнительное сырье. Подготовка рецептурных компонентов. Фарши и начинки. Цедра, цукаты, сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Кремы.	16
3	Общая характеристика технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	Технологические свойства муки. Формирование теста из пшеничной муки. Процессы, происходящие при производстве теста. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.	16,7
4	Дрожжевое тесто и изделия из него	Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Разделка и выпечка теста. Дрожжевое слоеное тесто. Блинное тесто, тесто для оладий. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста.	39
5	Бездрожжевое тесто и изделия из него	Замес теста и способы его разрыхления. Приготовление бисквитного полуфабриката. Приготовление заварного теста. Изделия из блинчатого, слоеного, сдобного, вафельного и пряничного теста. Технология приготовления, требования к качеству.	29,8

6	Высокорцептурные мучные кондитерские изделия	Отделочные полуфабрикаты. Приготовление пирожных и тортов.	31
7	Производство изделий из замороженного теста	Экономический потенциал замороженного и охлажденного теста. Биохимические и биофизические основы замораживания. Функциональная роль микроингредиентов в замороженном тесте. Окислительные процессы в замороженном тесте. Размораживание и выпечка. Замороженные сдобные бездрожжевые и дрожжевые изделия.	17
8	Разработка новых видов изделий	Стимулирование и порождение идей. Оборудование для разработки новых изделий и технологических процессов. Оценка изделий: условия проведения оценки продуктов на предприятии, определение срока годности. Испытания на производственной линии и начало производства новых продуктов.	15

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	ЛР, Час	СРО, час
1	Введение. Современные технологии при производстве мучных кондитерских изделий в технологии продуктов общественного питания	4	-	11
2	Сырье и полуфабрикаты для мучных изделий	4	-	11
3	Общая характеристика технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	4	-	12,7
4	Дрожжевое тесто и изделия из него	4	10	25
5	Бездрожжевое тесто и изделия из него	4	6	19,8
6	Высокорцептурные мучные кондитерские изделия	4	10	17
7	Производство изделий из замороженного теста	4	2	11
8	Разработка новых видов изделий	2	2	11
	<i>Консультации текущие</i>		1,5	
	<i>Консультации перед экзаменом</i>		2	
	<i>Экзамен</i>		0,2	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, Час
1	2	3	4
1	Введение. Современные технологии при производстве мучных кондитерских изделий в технологии продуктов общественного питания	Цель и задачи дисциплины. Состояние производства. Анализ исследований потребительских предпочтений в области мучных изделий. Обзор современных наиболее технологичных и функциональных технологий.	4

2	Сырье и полуфабрикаты для мучных изделий	Основное, дополнительное сырье. Подготовка рецептурных компонентов. Фарши и начинки. Цедра, цукаты, сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Кремы.	4
3	Общая характеристика технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	Технологические свойства муки. Формирование теста из пшеничной муки. Процессы, происходящие при производстве теста. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.	4
4	Дрожжевое тесто и изделия из него	Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Разделка и выпечка теста. Дрожжевое слоеное тесто. Блинное тесто, тесто для оладий. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста.	4
5	Бездрожжевое тесто и изделия из него	Замес теста и способы его разрыхления. Приготовление бисквитного полуфабриката. Приготовление заварного теста. Изделия из блинчатого, слоеного, сдобного, вафельного и пряничного теста. Технология приготовления, требования к качеству.	4
6	Высокорцептурные мучные кондитерские изделия	Отделочные полуфабрикаты. Приготовление пирожных и тортов.	4
7	Производство изделий из замороженного теста	Экономический потенциал замороженного и охлажденного теста. Биохимические и биофизические основы замораживания. Функциональная роль микроингредиентов в замороженном тесте. Окислительные процессы в замороженном тесте. Размораживание и выпечка. Замороженные сдобные бездрожжевые и дрожжевые изделия.	4
8	Разработка новых видов изделий	Стимулирование и порождение идей. Оборудование для разработки новых изделий и технологических процессов. Оценка изделий: условия проведения оценки продуктов на предприятии, определение срока годности. Испытания на производственной линии и начало производства новых продуктов.	2

5.2.2 Практические занятия - не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторной работы	Трудоемкость, Час
1	2	3	4
1	Дрожжевое тесто и изделия из него	Мучные изделия из дрожжевого безопарного теста	2
2	Дрожжевое тесто и изделия из него	Мучные изделия из дрожжевого опарного теста	4

3	Дрожжевое тесто и изделия из него. Производство изделий из замороженного теста.	Мучные изделия из дрожжевого слоеного теста	6
4	Бездрожжевое тесто и изделия из него	Мучные изделия из бездрожжевого теста	6
5	Высокорцеатурные кондитерские изделия	Изделия из песочного теста	2
6	Высокорцеатурные кондитерские изделия	Изделия из бисквитного теста, масляного бисквита	4
7	Высокорцеатурные кондитерские изделия	Изделия из миндального, воздушного, заварного теста	4
8	Разработка новых видов изделий	Производство изделий из готовых смесей	2

5.2.4 Самостоятельная работа студентов (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
1	Введение. Современные технологии при производстве мучных кондитерских изделий в технологии продуктов общественного питания	Подготовка к тестированию	4
		Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	7
2	Сырье и полуфабрикаты для мучных изделий	Подготовка к тестированию	4
		Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	7
3	Общая характеристика технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	Подготовка к тестированию	5,7
		Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	7
4	Дрожжевое тесто и изделия из него	Подготовка к тестированию	4
		Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	8
		Подготовка отчета по лабораторным работам	8
		Реферат	5
5	Бездрожжевое тесто и изделия из него	Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	6,8
		Подготовка отчета по лабораторным работам	8
		Реферат	5
6	Высокорцеатурные мучные кондитерские изделия	Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	3
		Подготовка отчета по лабораторным работам	8

		Реферат	6
7	Производство изделий из замороженного теста	Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	3
		Подготовка отчета по лабораторным работам	8
8	Разработка новых видов изделий	Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	3
		Подготовка отчета по лабораторным работам	8

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

6.1 Основная литература

1. Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий : учебно-методическое пособие / составитель Ж. А. Власова ; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2020. — 224 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173576> (дата обращения: 13.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121247> (дата обращения: 13.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Технология мучных кулинарных изделий : учебное пособие / Н. С. Родионова, А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 220 с..

6.2 Дополнительная литература

1. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 194 с. — ISBN 978-5-4377-0101-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90667> (дата обращения: 13.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668> (дата обращения: 13.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья: мучные кондитерские изделия : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 147 с. — ISBN 978-5-00032-346-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117798> (дата обращения: 13.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Нормативная документация. Сборники рецептов

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2003. - 424 с. - ISBN 5-901943-15-5 : 352-05
2. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 192 с. - ISBN 5-98471-005-6
3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования (гриф МО) / Н. Э. Харченко. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 496 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.: с. 492. - ISBN 5-7695-3310-2 : 318-00
4. Усов, В. В. Сборник рецептов вегетарианской кухни [Текст] : учебное пособие / В. В. Усов. - М. : Академия, 2006. - 384 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.: с. 376-378. - ISBN 5-7695-2363-8 : 228-60.
5. Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки [Текст] / СПбФГОСНИИХП. - СПб. : Береста, 2007. - 298 с. - ISBN 978-5-98052-127-1 : 945-00.
6. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2008. - 816 с. - ISBN 978-5-91131-600-6 : 1089-00.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Киев ; М., 2003. - 656 с. - ISBN 5-86887-075-1
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыгагенко. - Киев ; М. : Арий ; Лада, 2008. - 680 с. - ISBN 978-5-4832-140-0
9. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях [Текст] : сборник технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 544 с. - ISBN 978-5-94343-230-9
10. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства [Текст] : сборник технических нормативов / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 560 с. - ISBN 978-5-905170-08-9
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыгагенко. - Киев : Арий, 2013. - 680 с. : ил. - ISBN 978-966-498-183-2
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] . - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с. - ISBN 978-5-98879-132-4 : 738-00
13. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс] : справ. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90668> . — Загл. с экрана.

Периодические издания

- 1 Журнал «Вестник международной академии холода» // Вестник международной академии холода [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8494 - Журнал «Вестник международной академии холода»
- 2 Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания»
- 3 Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа:

http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК»

4 Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология»

5 Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 -

6 Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»

7 Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции»

8 Журнал «Масла и жиры. Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»

9 Журнал «Масложировая промышленность» // Масложировая промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7872 - Журнал «Масложировая промышленность»

10 Журнал «Молочная промышленность» // Молочная промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7906 - Журнал «Молочная промышленность»

11 Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество»

12 Журнал «Пищевая промышленность»

13 Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки»

14 Журнал «Ресторанные ведомости»

15 Журнал «Ресторатор»

16 Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД

17 Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»

18 Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров»

19 Журнал «Хлебопечение России» // Хлебопечение России [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8264 - Журнал «Хлебопечение России»

20 Журнал «Хлебопродукты» // Хлебопродукты [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=9248 - Журнал «Хлебопродукты»

21 Журнал «Холодильная техника» // Холодильная техника [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8265 - Журнал «Холодильная техника»

22 Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» // Хранение и переработка сельхозсырья [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8266 - Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»

23 Журнал «Школа гастронома»

24 Журнал «Vitamin De»

25 Журнал «Food Technology»

26 РЖ Оборудование пищевой промышленности»

27 Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»

28 Журнал «Гастроном»

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИЗДАНИЯ

1 Информационный указатель нормативных и методических документов Роспотребнадзора

2 Национальные стандарты 2015. Указатель в 3-х томах

3 Производство потребительских товаров в Воронежской области

4 Сельское хозяйство Воронежской области

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Дерканосова А. А., методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» [Электронный ресурс] / А. А. Дерканосова - Воронеж: ВГУИТ, 2019.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ,

Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2015. – Режим доступа : <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>. - Загл. с экрана

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

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-правовые) системы;

- «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MSOffice; КОМПАС-График;

- «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet;

- Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru>)

Сетевая локальная БД Справочная Правовая Система КонсультантПлюс для 50 пользователей, ООО «Консультант-Эксперт» Договор № 200016222100042 от 17.11.2020 (срок действия с 01.01.2021 по 31.12.2021)

- Информационно-справочная система «NormaCS», ИП Голованова Е.Г. Договор № 200016222100038 от 13.10.2020 г., локальная версия, 1 ПК (срок действия с 20.10.2020 по 31.10.2021).

Программы	Лицензии, реквизиты, поддерживающие документы
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level # No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office Professional Plus 2007	Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
КОМПАС 3D	LTv12, бесплатное ПО http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html
Microsoft Windows XP	Microsoft Open License Academic OPEN No Level # No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
Adobe Reader XI	Adobe Reader XI, бесплатное ПО https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html
Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро»	Номер лицензии 104-2015, 28.04.2015 г., договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивиду-

альных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия. Аудитории кафедры сервиса и ресторанного бизнеса (20, 19, 20б) а также аудитории других кафедр университета, отвечающие перечисленным выше требованиям.

Аудитория для проведения лекционных занятий № 20:

Доска 3 – х элементная для маркера – 1 шт;
 Переносной ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
 Мультимедиа-проектор Mitsubishi XD500U – 1 шт.
 Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
 Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Компьютерный класс кафедры сервиса и ресторанного бизнеса:

Компьютер «BaPIAHт Стандарт» ATX 450W/C2D – 12 шт;
 Коммутатор D-Link DES-1016 – 1 шт;
 Принтер цветной лазерный Epson – 1 шт;

Учебно-производственная (демонстрационная) лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции (а.20 б). Весы электронные CAS-CW-5 DD; кухонная посуда и инвентарь – в асс; стол производственный нерж.; шкаф холодильный Polair CM 105 S; плита электрическая ЭП-4 ЖШ; ноутбук ASUS A7 Se; мойка двухсекционная нерж.; плазменная панель Toshiba; CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); пароконвектомат E 61 GX; подставка под пароконвектомат; комплекты мебели для учебного процесса.

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры для самостоятельной работы, аудитория для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ) (а.20 к), компьютерные класс ВУЗа (а.151, 341), читальные залы библиотеки.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

<p>Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ</p>	<p>Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»</p>
---	--

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих

этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе дисциплины
«ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего акад. часов	5 курс
		9 семестр акад. час.
Общая трудоемкость дисциплины	216	216
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	24,2	24,2
Лекции	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	8	8
Лабораторные работы (ЛБ)	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	12	12
Групповые консультации по дисциплине (15% от объема лекций)	1,2	1,2
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Консультации перед экзаменом	2	2
Виды аттестации (экзамен)	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	185	185
Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	45,8	45,8
Выполнение контрольной работы	9,2	9,2
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	100	100
Подготовка к выполнению тестовых заданий	30	30
Подготовка к экзамену	6,8	6,8

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.04.02 -
«ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);
- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- способы подготовки сырья (основного и вспомогательного) к производству;
- современные технологии производства мучных изделий;
- способы анализа и оценки профессионального уровня персонала;
- современные методики обучения персонала;
- нормативные документы, регламентирующие производство мучных изделий и правила и устанавливающие требования к качеству изделий;
- критерии оценки поставщиков для предприятий питания;
- способы анализа товарных рынков, пищевого сырья.

Уметь

- использовать средства измерений для организации технологического процесса;
- организовывать технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий на всех стадиях производства.
- решать технологические задачи в условиях производства;
- оценивать профессиональный уровень персонала;
- выбирать поставщиков для предприятий питания.

Владеть

- особенностями традиционных технологий производства мучных кондитерских изделий.
- современными технологиями производства мучных кондитерских изделий;
- навыками стажировки персонала;
- способен критически анализировать поставщиков для предприятий питания.

Содержание разделов дисциплины: Цель и задачи дисциплины. Состояние производства. Анализ исследований потребительских предпочтений в области мучных изделий. Обзор современных наиболее технологичных и функциональных технологий. Основное, дополнительное сырье. Подготовка рецептурных компонентов. Фарши и начинки. Цедра, цукаты, сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Кремы. Технологические свойства муки. Формирование теста из пшеничной муки. Процессы, происходящие при производстве теста. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Замес теста и способы его разрыхления. Приготовление бисквитного полуфабриката.

Приготовление заварного теста. Изделия из блинчатого, слоеного, сдобного, вафельного и пряничного теста. Технология приготовления, требования к качеству. Отделочные полуфабрикаты. Приготовление пирожных и тортов.

Стимулирование и порождение идей. Оборудование для разработки новых изделий и технологических процессов. Оценка изделий: условия проведения оценки продуктов на предприятии, определение срока годности. Испытания на производственной линии и начало производства новых продуктов.