

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана аграрно-технологического факультета



А.В. Димогло

“ 4 ”

09

2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

на 2019-2020 учебный год

Учебной дисциплины

«Централизованное производство мучных кондитерских изделий»

**Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания
из растительного сырья»**

Профиль подготовки:

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Год набора 2017

Квалификация (степень) выпускника: **Бакалавр**

Форма обучения: заочная

Тирасполь 2019

Рабочая программа дисциплины **«Централизованное производство мучных кондитерских изделий»**. Составитель: кандидат с.-х. наук, доцент Е.А. Шуляк . Тирасполь: ГОУ ПГУ, 2019-2020 учебного года, 11 стр.

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины базовой части цикла Б1.Б.21 студентам заочной формы обучения по направлению подготовки **19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»**, профиль **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**.

Рабочая программа составлена с учетом Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки: **19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»**, профиль **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»** (Приказ МО и Н РФ № 211 от 12 марта 2015 года).

Составитель Е.А. Шуляк, доцент

« 3 » 09 2019 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Овладение приемами организации и осуществления централизованного производства мучных кондитерских изделий с использованием современных технических средств, для измерения параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов, сложной кулинарной обработки для обеспечения получения качества готовой продукции; формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Централизованное производство мучных кондитерских изделий» в учебном плане находится в базовой части цикла Б1.Б.21 и входит в образовательную программу подготовки бакалавров по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции
а) общепрофессиональные (ОПК)	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
б) профессиональные (ПК)	
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- химический состав пищевых продуктов и роль основных компонентов в питании человека;
- основные свойства сырья, определяющие характер и режимы его технологической обработки;
- сущность технологических процессов при получении кондитерских изделий;
- основы стандартизации и показатели качества сырья и готовой продукции;
- виды затрат и потерь при производстве и пути их снижения;

уметь:

- разбираться в сущности технологических процессов при производстве кондитерских изделий;
- использовать знания физико-химических основ и принципов переработки растительного сырья в технологии производства кондитерских изделий;
- формулировать ассортиментную политику на основе грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;

владеть:

- методами проведения анализа по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам:

Семестр	Количество часов					Форма итого- вого контроля
	Трудоем- кость, з.е./часы	В том числе				
		Аудиторных			Само- стоя- тельной работы	
		Всего ауди- торных	Лекций	Практиче- ские занятия		
Для заочной формы обучения						
V	4/144	28	12	16	116	
VI	1/36				27	курсовая ра- бота, экзамен (9 ч)
Итого	5/180	28	12	16	143	курсовая ра- бота, экзамен (9 ч)

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по раз- делам дисциплины

№ раз- дела дисци- плины	Наименование раздела дисциплины	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудитор- ная работа (СРС)
			Лекции	Лабораторно- практические работы	
1.	Общая характе- ристика конди- терской про- мышленности	36	2	2	32
2.	Характеристика кондитерских из- делий	38	4	4	30
3.	Ассортимент кондитерских из- делий	35	2	4	29
4.	Технология са- харных конди- терских изделий	36	2	4	30
5.	Технология муч- ных кондитер- ских изделий	26	2	2	22
	Всего	180	12	16	143+(9 ч. экз.)

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

4.3.1. Тематический план лекций для студентов заочной формы обучения

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Наименование темы лекции, вопросы занятий	Учебно-наглядные пособия
1	1	2	Введение. Общие теоретические вопросы понятия кондитерской промышленности. Значение кондитерских и булочных изделий в русской национальной кухне. Требования к современному кондитеру.	Методическая литература
2	2	4	Характеристика кондитерских изделий. Виды основного и дополнительного сырья в кондитерском производстве. Подготовка сырья к пуску в производство. Характеристика кондитерских изделий.	Методическая литература
3	3	2	Ассортимент кондитерских изделий. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов. Приготовление основных выпеченных полуфабрикатов.	Методическая литература
4	4	2	Сахарные кондитерские изделия. Приготовление сахарных полуфабрикатов. Виды и причины брака. Ассортимент сахарных кондитерских изделий.	Методическая литература
5	5	2	Мучные кондитерские изделия. Классификация мучных кондитерских изделий. Приготовление и оформление пирожных и тортов. Краткая характеристика отделочных полуфабрикатов.	Методическая литература
Итого		12		

4.3.2. Тематический план практических занятий для студентов заочной формы обучения

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема практического занятия	Учебно-наглядные пособия
1	1	2	Органолептическая оценка качества основных и дополнительных продуктов.	Методическая литература
2	2	2	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов и их расчеты.	Методическая литература
3	2	2	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста.	Методическая литература
4	3	2	Виды теста. Способы его разрыхления.	Методическая литература
5	3	2	Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции.	Методическая литература
6	4	2	Условия, сроки хранения, упаковка и транспортировка изделий из теста.	методическая литература
7	4	2	Способы оформления пирожных, тортов.	Методическая литература
8	4	2	Приготовление отделочных полуфабрикатов.	Методическая литература
Итого		16		

4.3.3. Тематический план самостоятельной работы студентов заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Тема СРС	Вид СРС	Трудоемкость (в часах)
1	2	3	4	5
1	1	Общая характеристика предприятий, предназначенных для централизованного производства мучных кондитерских изделий (назначение, мощность, ассортимент).	Самостоятельное изучение литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов.	12
2	1	Общая характеристика технологического процесса централизованного производства мучных кондитерских изделий.		20
3	2	Дрожжевое тесто, изделия из него.		14
4	2	Бездрожжевое тесто, изделия из него.		4
5	2	Пироги открытые и закрытые. Требования к качеству.		6
6	2	Восточные сладости и национальные кондитерские изделия.		6
7	3	Приготовление слоенных пирожных. Ассортимент.		9
8	3	Пирожные из песочного полуфабриката.		5
9	3	Пирожные из бисквитного полуфабриката.		5

10	3	Пирожные из бисквитного полуфабриката.		5
1	2	3		5
11	3	Приготовление крошковых пирожных. Ассортимент.		5
12	4	Приготовление фруктовых полуфабрикатов. Приготовление марципана, пралине, глазури. Виды и причины брака.		6
13	4	Сахар сахаристые вещества. Фруктово-ягодное, овощное сырьё и полуфабрикаты.		6
14	4	Какао-бобы. Орехи и масленичные семена. Жиры.		6
15	4	Спиртные напитки, вина. Консерванты, прочее сырьё. Вспомогательные и упаковочные материалы.		12
16	5	Влияние основных технологических факторов на процесс тестообразования.		5
17	5	Особенности приготовления сдобы обыкновенной, выборгской, выборгской фигурной.		5
18	5	Художественная, ручная отделка тортов.		6
19	5	Санитарный режим приготовления кремовых изделий.		6
Итого				143

5. Курсовые работы предусмотрены учебным планом.

Тематика курсовых проектов (работ) – приведена в ФОС дисциплины.

Студенты выполняют курсовой проект (работу) по индивидуальному заданию, используя Методические указания по выполнению курсовой работы для

обучающихся по дисциплине «Централизованное производство мучных кондитерских изделий» для студентов направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Сост. Е.А. Шуляк, Т.В. Пазяева. Учебное издание, 2019. – 41 с.

6. Образовательные технологии

Семестр	Вид занятия (лекции, ПЗ)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
5	Практические занятия по разделу 2	Решение ситуативных и производственных задач по технологиям централизованного производства мучных кондитерских изделий.	2
5	Лекция по разделу 4	Проблемная лекция с использованием технологии «мозгового штурма» при поисках возможных решений поставленных проблем	2
Итого:			4

7. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов – включены в ФОС дисциплины.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Академия, 2003. <http://nashaucheba.ru/v17129/?download=file>
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Мастерство, 2002.

8.2. Дополнительная литература

1. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология приготовления сахарных кондитерских изделий. М.: Профиздат, 2002.

8.3. Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [www. 100 menu. Ru](http://www.100menu.ru)
2. Электронные книги по кулинарии [www. dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)
3. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования, издательство: Академия Издательский Центр, 2010
file:///C:/Users/1/Desktop/anfimova_n_a_kulinariya.pdf

8.4. Методические указания и материалы, изданные в ПГУ:

Методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся по дисциплине «Централизованное производство мучных кондитерских изделий» для студентов направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Сост. Е.А. Шуляк, Т.В. Пазяева. Учебное издание, 2019. – 41 с.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения практических занятий по курсу «Централизованное производство мучных кондитерских изделий» необходимо иметь учебные аудитории, оснащенные специализированным технологическим лабораторным оборудованием.

10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины приведены в ФОС дисциплины.

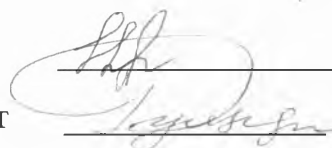
11. Технологическая карта дисциплины для формы контроля экзамен по дисциплине «Централизованное производство мучных кондитерских изделий»

Курс 3, группа АТ17ВР62РП (37р),
семестр 5,6 (заочная форма обучения).

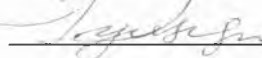
Преподаватель – лектор – доцент Е.А. Шуляк
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Составитель, доцент

Зав. кафедрой ТППСХП АТФ, доцент



Е.А. Шуляк



А.Д. Руцук

Согласовано:

/ И.о. декана аграрно-технологического
факультета



А.В. Димогло