МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).33

Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 94
самостоятельная работа 57
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4 (2.2)**		Итого	
Недель	19 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	38	38	38	38
Лабораторные	38	38	38	38
Практические	18	18	18	18
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	94	94	94	94
Контактная работа	96,3	96,3	96,3	96,3
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

ст.преп, Иванова К.В. _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2022 г. № 50/11

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. _____

Зав. профилирующей кафедры

_____ /Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 50/11

Председатель МК факультета

_____ Иванова К.В.

Протокол заседания МК факультета от 10 05 2022 г. № 5

Декан _____ /Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15 06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 20 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
определять режимы технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, проводить анализ причин возникновения дефектов и брака, разрабатывать и реализовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции; организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)
Формируемые компетенции:
ИД-7.ПК-1: Способен осуществлять технологический процесс производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
Знать:
режимы и параметры основных технологических процессов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
Уметь:
оформлять технологическую документацию на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.
Владеть:
технологией производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	режимы и параметры основных технологических процессов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
2.2	**Уметь:**
2.2.1	оформлять технологическую документацию на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.
2.3	**Владеть:**
2.3.1	технологией производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Физиология питания
3.1.2	Основы технологии пищевых производств
3.1.3	Физика
3.1.4	Физико-химические методы анализа
3.1.5	Химия
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Контроль качества продукции общественного питания
3.2.2	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.2.3	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Недель	19 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	38	38	38	38
Лабораторные	38	38	38	38
Практические	18	18	18	18
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	94	94	94	94
Контактная работа	96,3	96,3	96,3	96,3
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **5 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Технология хлебобулочных изделий					
1.1	Характеристика основного и дополнительного сырья. хлебопекарные свойства пшеничной муки; способы разрыхления теста. Факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовых изделий, требования к качеству и безопасности сырья. /Лек/	4	4	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
1.2	Технология хлебобулочных изделий. Технология приготовления. Характеристика и ассортимент хлебобулочных изделий. Сущность технологических процессов производства хлебобулочных изделий, процессы, происходящие при замесе и выпечке; режимы и параметры основных технологических процессов производства; требования к качеству полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий, выды и причины брака хлебобулочных изделий (дефекты и болезни хлебобулочных изделий). /Лек/	4	8	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	

1.3	Контроль качества хлебобулочных изделий. Контроль за технологическим процессом производства хлебобулочных изделий. Правила и порядок проведения органолептической оценки хлебобулочных, показатели качества, дегустационные шкалы /Лек/	4	2	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
1.4	Рецептуры на хлеботулочные изделия. Утверждение унифицированных и производственных рецептур. Схема расчета нормативно-технической документации. /Пр/	4	2	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
1.5	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных изделий /Пр/	4	4	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
1.6	Контроль качества хлебобулочных изделий. Контроль за технологическим процессом производства хлебобулочных изделий. Правила и порядок проведения органолептической оценки хлебобулочных изделий, показатели качества, дегустационные шкалы. /Пр/	4	2	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
1.7	Выпечка хлбебобулочных изделий опраным и безопарным способом (подовый, формовой, без глютеновый) /Лаб/	4	8	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
1.8	Изучение литературных источников, лекционных материалов, подготовка к лабораторным занятиям, подготовка к экзамену с оценкой (с учетом подготовки к промежуточной аттестации). /Ср/	4	20	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
	Раздел 2.Технология мучных кондитерских изделий					
2.1	Технология бисквитного теста и изделий из него. Ассортимент изделий из бисквитного теста. Сущность технологических процессов производства, процессы, происходящие при замесе и выпечке; режимы и параметры основных технологических процессов производства; изменения пищевых веществ при производстве и хранении; дефекты изделий из бисквитного теста. /Лек/	4	4	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
2.2	Технология песочного теста и изделий из него. Ассортимент изделий из песочного теста. Сущность технологических процессов производства, процессы, происходящие при замесе и выпечке; режимы и параметры основных технологических процессов производства; изменения пищевых веществ при производстве и хранении; требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий, дефекты изделий из песочного теста. /Лек/	4	4	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	

2.3	Технология слоеного теста и изделий из него. Ассортимент изделий из слоеного теста. Сущность технологических процессов производства, процессы, происходящие при замесе и выпечке; режимы и параметры основных технологических процессов производства; изменения пищевых веществ при производстве и хранении; требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий, дефекты изделий из слоеного теста. /Лек/	4	4	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
2.4	Технология заварного теста и изделий из него. Ассортимент изделий из заварного теста. Сущность технологических процессов производства, процессы, происходящие при замесе и выпечке; режимы и параметры основных технологических процессов производства; изменения пищевых веществ при производстве и хранении; требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий, дефекты изделий из заварного теста. /Лек/	4	2	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
2.5	Технология других видов выпеченных полуфабрикатов Ассортимент изделий на основе белково-орехового, крошкового полуфабрикатов. Сущность технологических процессов производства, процессы, происходящие при замесе и выпечке; режимы и параметры основных технологических процессов производства; изменения пищевых веществ при производстве и хранении; требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий, дефекты изделий. /Лек/	4	2	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
2.6	Ассортимент отделочных полуфабрикатов: кремы, сиропы, помады, желе, суфле и прочие полуфабрикаты. Сущность технологических процессов производства, возможные дефекты. Технология отделочных полуфабрикатов (иропы, жженка, помады, мастика, кремы, сливочный крем, белковый крем, кремы на основе растительных сливок, желе). /Лек/	4	2	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
2.7	Контроль качества кондитерских изделий. Контроль за технологическим процессом производства мучных кондитерских изделий. Правила и порядок проведения органолептической оценки мучных кондитерских изделий, показатели качества, дегустационные шкалы. /Лек/	4	2	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	

2.8	Технологические расчеты при производстве мучных кондитерских изделий /Пр/	4	8	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
2.9	Контроль качества хлебобулочных и кондитерских изделий. Контроль за технологическим процессом производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Правила и порядок проведения органолептической оценки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, показатели качества, дегустационные шкалы /Пр/	4	2	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
2.10	Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста /Лаб/	4	6	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
2.11	Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста /Лаб/	4	6	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
2.12	Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста /Лаб/	4	6	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
2.13	Приготовление мучных кондитерских изделий из слоеного теста /Лаб/	4	6	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
2.14	Приготовление мучных кондитерских изделий из миндального, белково-воздушного и вафельного теста /Лаб/	4	6	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
2.15	Изучение литературных источников, конспектов лекций, подготовка к лабораторным занятиям, подготовка к экзамену с оценкой (с учетом подготовки к промежуточной аттестации). /Ср/	4	29	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
	Раздел 3.Направления усовершенствования технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.					
3.1	Актуальные направления совершенствованимя технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.Современные тенденции развития кондитерского производства. /Лек/	4	4	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
3.2	Изучение литературных источников, подготовка к лабораторным занятиям, подготовка к экзамену с оценкой (с учетом подготовки к промежуточной аттестации). /Ср/	4	8	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
3.3	Подготовка к экзамену с оценкой /Конс/	4	2	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	
3.4	Промежуточная аттестация (экзамен) /КЭ/	4	0,3	ИД-7.ПК-1	Э1 Э2 Э3	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)	
Э 1	ЭБС Лань
Э 2	Образовательная платформа Юрайт
Э 3	ЭБС Znanium.com

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Windows 7
7.3.2	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Для изучения дисциплины необходимы учебные аудитории для проведения лекций и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения профилактического обслуживания учебного оборудования.
Аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием.
№ 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
Кабинет № 39, площадь – 80,8 м2. Оборудование:
1) Аудисменная консоль (1 шт.)
2) Компьютер+система е-обучения (Графический эквалайзер, DECK/CDP, поточный громкоговоритель, силовой усилитель, Sony проектор, экран с приводом мотора, распределитель эл. питания, A.V.R, коробка (Wall Floor Box), держатель потолочного проектора, Rack/Bracket)
Учебная мебель:
1) Скамья откидная с пюпитром
2) Стол руководителя
3) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером
Для проведения лабораторных работ № 2.216 Лаборатория "Учебный кулинарный цех".
Оборудование:
1. Параконвектомат с подставкой из нерж. стали;
2. Производственные столы – 8 шт.;
3. Моечные ванны – 6 шт.;
4. Весы настольные – 3 шт.;
5. Индукционные плиты (1 конфорочная) – 3шт
6. Миксеры планетарные – 3 шт.;
7. Холодильные шкафы– 3 шт.;
8. Стеллажи из нерж стали 4-х уровневые.
Инвентарь: гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковорода двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж. сталь 21см, миска коническая нерж. сталь 2,5 24см, миска нерж. сталь 22см миска нерж. сталь 20см, миска нерж. сталь 18см, миска нерж. сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж. сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора.
Общая зона: шкаф шоковой заморозки, кулер, столы для презентации, микроволновая печь, фритюрница, мясорубка, блендер, слайсер, машина для вакуумной упаковки, стол производственный.
Склад: стол производственный, весы, холодильный шкаф, моечная ванна, доска разделочная, корзина для мусора, стул.
Дегустационная зона №1:
стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющие.
Дегустационная зона №2:
стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющая гардеробная: вешалка, стулья.
Учебная мебель:
1.Стол для преподавателя – 1 шт.;
2.Стул для преподавателя – 1 шт.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обучение по дисциплине предполагает контактную работу с преподавателем (лекции, лабораторные занятия, консультации) и самостоятельную работу. Приступая к освоению дисциплины, следует ознакомиться с ее содержанием, а также, с видами текущего контроля, формой промежуточной аттестации и оценочными материалами (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).
Подробные методические рекомендации по выполнению лабораторных работ, самостоятельной, контрольной и курсовой работы приведены в методических материалах:
методические указания и задания к лабораторным и практическим занятиям, самостоятельной и контрольной работе обучающихся направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Лекции
Лекции по дисциплине нацелены на получение базовых знаний по ключевым вопросам дисциплины, на формирование системного, целостного восприятия материала, а также на получение обучающимися установок для эффективной самостоятельной работы.
Все лекции по дисциплине проводятся в сопровождении слайд-презентации (лекция-визуализация), на которую вынесена наиболее важная визуальная информация в концентрированном виде.
Рекомендуется написание конспекта лекции, включающего тезисное изложение ее основных вопросов, в том числе, основные понятия, термины, ключевые слова, заключения и выводы.
Лабораторные занятия
Лабораторные занятия по дисциплине имеют целью приобретение умений и навыков/опыта деятельности в области технологии продукции питания, а также, закрепление, дополнение и проверку знаний, полученных на лекциях и при самостоятельной работе.
На лабораторных занятиях используется инновационная образовательная технология «Работа в малых группах». Цель – получение навыка осуществления технологического процесса производства продукции питания в условиях командной работы.
Подготовка к лабораторным занятиям. При подготовке к лабораторным занятиям следует повторить теоретический материал по теме занятия, используя рекомендованные источники и выполнить домашнюю часть задания.
Подготовка к выполнению контрольной работы. Процесс подготовки к выполнению контрольной работы обучающимися заочной формы обучения имеет целью повысить эффективность самостоятельного освоения дисциплины.
Повышение эффективности достигается за счет систематизации и практического использования полученных знаний в процессе проработки заданий контрольной работы.
Оценка результатов выполнения заданий контрольной работы позволяет оценить знания и умения, приобретенные обучающимся в процессе самостоятельного изучения дисциплины, и, при необходимости, скорректировать траекторию освоения дисциплины.
Подготовка к зачету или экзамену. Подготовка к зачету или экзамену – заключительный этап самостоятельной работы, предполагающий повторение материала, освоенного в процессе обучения по дисциплине.
Для упорядочения и самоконтроля процесса подготовки рекомендуется использовать оценочные материалы (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).
По вопросам, возникающим в процессе изучения дисциплины, обучающимся следует обращаться за консультациями к преподавателям кафедры по электронной почте или при личной встрече.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3.Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
10.5.Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)
10.6.Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).
10.7.Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).
10.8.Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).
10.9.Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).