

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.8 «Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов общественного питания**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	З.Р. Ходырева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-4	Способен обосновывать принятие технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	ПК-4.1	Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания
		ПК-4.2	Использует принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания
		ПК-4.3	Предлагает технические решения для производства продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Введение в специальность, Кухни мира
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Ресторанное дело, Технология специализированных пищевых продуктов, Экспертиза пищевых продуктов

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 8 / 288

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	36	36	36	180	130

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 7

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
16	16	16	60	57

Лекционные занятия (16ч.)

1. Цели и задачи дисциплины. Структура дисциплины и краткая характеристика ее основных модулей. Организационно-методические вопросы изучения дисциплины – трудоемкость модулей, виды учебной работы, система бальнорейтингового контроля, рекомендуемая последовательность освоения моделей дисциплины.

Модуль 1. Тема1. История, развитие и современный ассортимент кулинарной продукции и кондитерских изделий. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7] Термины и определения: сырье, полуфабрикат, кули-нарные изделия, кулинарная продукция, мучные кондитерские изделия, готовность и обработка, отходы и потери, рецептура. Качество и пищевая ценность (энергетическая, биологическая, физиологическая, а также усвояемость, безопасность) продукции. Контроль качества продукции (предварительный, операционный, выходной). Показатели и методы оценки (органолептические, физико-химические и микробиологические).

2. Тема 2 Ассортимент кондитерских и мучных кулинарных изделий, мучных блюд и гарниров.

Тема 3. Сырье и материалы, используемые для производства мучных кулинарных и кондитерских изделий {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7] Торты и пирожные, карамель, шоколад, мармелад и т.д. Мучные кулинарные изделия – пирожки, пончики, чебуреки, беляши, ватрушки, расстегаи, кулебяки, мясные или колбасные изделия, запеченные в тесте и др.; мучные блюда – пельмени, вареники, манты, блины, оладьи, блинчики; мучные гарниры – клецки, лапша домашняя, гренки.

Характеристика сырья и материалов для производства мучных кондитерских изделий. Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. Взаимозаменяемость различных видов сырья и правила замены. Требования, предъявляемые к сырью

3. Модуль 2. Тема 4. Технология кондитерских изделий {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7] Приготовление тортов и пирожных. Технология приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Новые виды полуфабрикатов. Характеристика отделочных полуфабрикатов для тортов и

пирожных. Полуфабрикаты для отделки поверхности. Способы приготовления отделочных полуфабрикатов. Начинки. Производство готовых изделий. Украшения тортов и пирожных.

4. Кексы и рулеты.

Производство пряников и коврижек. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7] Виды кексов. Технология приготовления кексов дрожжевых и на химических разрыхлителях. Приготовление бисквитных рулетов. Технологическая схема производства пряников. Особенности производства коврижек и пряников с начинкой.

5. Производство вафель. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7] Особенности образования вафельного теста. Выпечка и охлаждение вафельных листов. Классификация вафельных начинок. Требования, предъявляемые к вафельным начинкам. Подача и оформление вафельных десертов

6. Тема 5. Сахарные кондитерские изделия. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7] Технология приготовления шоколада, шоколадных конфет, трюфелей. Особенности и организация производства в условиях предприятий общественного питания.

7. Карамель. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7] Виды карамели. Технологические особенности производства на предприятиях общественного питания и оформления десертов. Технология и организация производства мармелада и пастилы.

8. Модуль 3. Тема 6. Технология мучных кулинарных изделий. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7] Технология приготовления теста опарным и безопарным способом для мучных кулинарных изделий. Подготовка сырья к производству. Виды и способы разрыхления теста. Технология различных видов полуфабрикатов из муки. Технология приготовления дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы приготовления теста. Виды опар и опарного теста.

Практические занятия (16ч.)

9. Расчет содержания сахара в мучных кондитерских и кулинарных изделиях. {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

10. Расчет содержания жира в мучных кондитерских и кулинарных изделиях. {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

11. Расчет содержания воды в водной фазе крема. {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

12. Расчет содержания воды на замес теста. {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

14. Техно-химический контроль производства. Виды нормативно-технологической документации. Нормативно-технологическая документация на разных этапах производства изделий. {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

15. Составление технологических и технико-технологических карт для производства кондитерских и кулинарных изделий. {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

16. Расчет взаимозаменяемого сырья: сахар, сахаристые вещества и фруктово-ягодное сырье. {творческое задание} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

Лабораторные работы (16ч.)

17. Технология приготовления тортов и пирожных. Расчет рецептур. Приготовление основных выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Отделка пирожных. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

18. Кексы рулеты. Расчет рецептур и приготовление кексов: «Столичный», «Творожный», а также рулета фруктового. Органолептическая оценка качества готовых изделий. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

19. Технология приготовления вафель и вафельных десертов. Выбор рецептуры и составление ТТК, калькуляционной кар-точки. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

20. Сахарные кондитерские изделия. Производство шоколадных конфет и карамели. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

Самостоятельная работа (60ч.)

21. подготовка к лабораторным работам, практическим занятиям, подготовка к лекционным занятиям и зачету {«мозговой штурм»} (60ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

Семестр: 8

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 5 / 180

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
20	20	20	120	73

Лекционные занятия (20ч.)

1. Достоинства и недостатки опарного, безопарного и ускоренного способа производства мучных изделий.

Виды опар. Приготовление теста на специальных полуфабрикатах {лекция с разбором конкретных ситуаций} (6ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

2. Влияние рецептурных компонентов на качество дрожжевого теста. Способы разделки теста. Расстойка полуфабрикатов. Выпечка мучных изделий. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

3. Технология производства слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста. Ассортимент кулинарных изделий, вырабатываемых из слоеного теста.

Организация производства слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста для выработки кулинарной продукции из муки. Требования к качеству сырья. Особенности технологии производства. Технология производства слоеного дрожжевого теста. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

4. Технология производства бездрожжевого слоеного теста. Различия в свойствах кулинарной продукции, выработанной различными способами производства слоеных изделий. Показатели качества слоеных кулинарных изделий. Технологические схемы производства слоеного бездрожжевого теста. Разделка валованов или крутонов для холодных, горячих закусок и вторых блюд из слоеного пресного теста. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

5. Ассортимент блинов. Требования к качеству сырья. Технология приготовления блинов. Опарный и безопарный способы приготовления блинов. Технология приготовления блинов на химических разрыхлителях. Централизованная выработка полуфабриката «блинчики с фаршем». Мучные гарниры. Технология приготовления клецек, лапши и др. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

6. Технология полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий Технология производства фарша для мучных блюд и кулинарных изделий. Сырье для производства фарша. Фарши мясные. Фарши рыбные. Фарши овощные, грибные, творожные, фруктовые. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

Практические занятия (20ч.)

7. Порядок разработки новых кондитерских и кулинарных изделий. Разработка производственной программы для кондитерского или мучного цеха {творческое задание} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

8. Расчет простых и сложных рецептур с учетом потерь сухого вещества {творческое задание} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

9. Организация работы кондитерского цеха {творческое задание} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

10. Организация работы мучного цеха на предприятиях разных типов. Разработка схемы технологического процесса {творческое задание} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

11. Расчет взаимозаменяемого сырья: жировых и молочных продуктов. {творческое задание} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

Лабораторные работы (20ч.)

1. Мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста: пончики, ватрушки и кулебяки. Расчет рецептур. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. Приготовление начинок, разделка и выпечка изделий. Защита л.р.

№1. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

2. Технология приготовления мучных блюд: пельменей, вареников, блинов, оладьей. Расчет рецептур. Приготовление начинок, теста и полуфабрикатов из теста. Оформление готовых блюд в соответствии с правилами подачи. Выполнение бракеража. Защита л.р. №2. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

3. Мучные гарниры. Приготовление клецек, лапши домашней, гренок, профитролей, волованов и корзинок. Защита л.р. № 3. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

4. Технология приготовления хлебобулочных изделий из ржаной муки {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

5. Технология приготовления хлебобулочных изделий с использованием хлебопекарных улучшителей {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

Самостоятельная работа (120ч.)

1. подготовка к лабораторным работам, практическим занятиям, зачету(120ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Ходырева З.Р. Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» [Электронный ресурс]: Методические указания.— Электрон. дан.— Барнаул: АлтГТУ, 2020.— Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodyreva_TKI_kr.pdf, авторизованный

2. Ходырева З.Р. Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие.— Электрон. дан.— Барнаул: АлтГТУ, 2020.— Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodyreva_TKIKP_ump.pdf, авторизованный

3. Ходырева З.Р. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» [Электронный ресурс]: Методические указания.— Электрон. дан.— Барнаул: АлтГТУ, 2020.— Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodyreva_TKIKP_mu.pdf, авторизованный

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

4. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие : [12+] / Т.К. Апет. – Минск : РИПО, 2016. – 351 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524> (дата обращения: 23.12.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-552-8. – Текст : электронный.

5. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие : [16+] / сост. Н.И. Давыденко, Г.И. Шевелева, Р.З. Григорьева, А.И. Уржумова и др. – 2-е изд., доп. и перераб. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2018. – 108 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574227> (дата обращения: 23.12.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2348-7. – Текст : электронный.

6.2. Дополнительная литература

6. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162> (дата обращения: 23.12.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03095-6. – Текст : электронный.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

7. biblioclub.ru

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

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

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-

образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».