

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: **заочная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
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.	Биохимия, 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, Проектирование предприятий общественного питания, Ресторанное дело, Технология продукции общественного питания, Технология специализированных 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	
заочная	26	26	18	218	78

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

**Форма обучения: заочная**

**Семестр: 9**

**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	
12	12	8	76	35

**Лекционные занятия (12ч.)**

**1. Установочная лекция. Цели и задачи дисциплины.**

**Модуль 1. Тема 1. История, развитие и современный ассортимент кулинарной продукции и кондитерских изделий.**

**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} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]**

**2. Модуль 2. Тема 4. Технология кондитерских изделий. 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. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]**

**3. Тема 5. Сахарные кондитерские изделия. Технология приготовления шоколада, шоколадных конфет, трюфелей. Особенности и организация производства в условиях предприятий общественного питания. Карамель. Виды карамели. Технологические особенности производства на предприятиях общественного питания и оформления десертов. Технология и организация производства мармелада и пастилы. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]**

**4. Модуль 3. Тема 6. Технология мучных кулинарных изделий. 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. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]**

### **Практические занятия (8ч.)**

5. Расчет содержания сахара в мучных кондитерских и кулинарных изделиях. {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]
6. Расчет содержания жира в мучных кондитерских и кулинарных изделиях {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]
7. Расчет содержания воды в водной фазе крема. {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]
8. Расчет содержания воды на замес теста {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

### **Лабораторные работы (12ч.)**

9. Технология приготовления пирожных и тортов. Расчет рецептур. Приготовление основных выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Отделка тортов и пирожных. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]
10. 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]
11. Приготовление вафель, пряников {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

### **Самостоятельная работа (76ч.)**

12. подготовка к сессии, лабораторным работа, практическим занятиям, контрольной работе.(76ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

### **Семестр: 10**

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	
14	14	10	142	43

### **Лекционные занятия (14ч.)**

1. Достоинства и недостатки опасного и безопасного способа производства мучных изделий. Ускоренные способы приготовления мучных изделий. 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]
2. Тема 7. 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]

3. 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]

4. «Технология производства мучных блюд и гарниров». 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} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

5. Тема 8. 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} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

#### Практические занятия (10ч.)

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

7. Организация работы мучного и кондитерского цехов. Разработка производственной программы и схемы технологического процесса. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

8. Порядок разработки новых кондитерских и кулинарных изделий. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

9. Расчет выхода готовой кулинарной продукции. Показатели качества и безопасности полуфабрикатов и кулинарной продукции из муки. Физико-химические показатели полуфабрикатов из муки {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

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

#### Лабораторные работы (14ч.)

10. Мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста: пончики, ватрушки и

кулебяки. Расчет рецептур. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление начинок, разделка и выпечка изделий. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

11. Технология приготовления мучных блюд: пельменей, вареников. Расчет рецептур. Приготовление начинок, теста и полуфабрикатов из теста. Оформление готовых блюд в соответствии с правилами подачи. Выполнение бракераж. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

12. Технология приготовления мучных блюд: блинов, оладьей. Расчет рецептур. Приготовление начинок, теста и полуфабрикатов из теста. Оформление готовых блюд в соответствии с правилами подачи. Выполнение бракераж. {работа в малых группах} (6ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

### **Самостоятельная работа (142ч.)**

13. подготовка к лабораторным работам, практическим занятиям, выполнение курсовой работы(142ч.)[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](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](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](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](http://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.

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
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. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

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

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
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».