

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

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Ю.С. Лазуткина

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 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.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология продукции общественного питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания, Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа, 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	
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.)[1,4,5,6,7] 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.)[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.)[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.)[4,5,6] Виды кексов. Технология приготовления кексов дрожжевых и на химических разрыхлителях. Приготовление бисквитных рулетов. Технологическая схема производства пряников. Особенности производства ков-рижек и пряников с начинкой.
5. Производство вафель. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[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.)[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.)[4,6,7] Виды карамели. Технологические особенности производства на предприятиях общественного питания и оформления десертов. Технология и организация производства мармелада и па-стилы.
8. Модуль 3. Тема 6. Технология мучных кулинарных изделий. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[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.)

1. Расчет содержания сахара в мучных кондитерских и кулинарных изделиях. {творческое задание} (2ч.)[3,4,5,6,7]
2. Расчет содержания жира в мучных кондитерских и кулинарных изделиях. {творческое задание} (2ч.)[3,4,5,6,7]
3. Расчет содержания воды в водной фазе крема. {творческое задание} (2ч.)[3]
4. Расчет содержания воды на замес теста. {творческое задание} (2ч.)[3]
5. Техно-химический контроль производства. Виды нормативно-технологической документации. Нормативно-технологическая документация на разных этапах производства изделий. {творческое задание} (4ч.)[3,4,5,6,7]
7. Составление технологических и технико-технологических карт для производства кондитерских и кулинарных изделий. {творческое задание} (2ч.)[3,4,5,6,7]
8. Расчет взаимозаменяемого сырья: сахар, сахаристые вещества и фруктово-ягодное сырье. {творческое задание} (2ч.)[3,4,5,6,7]

Лабораторные работы (16ч.)

1. Технология приготовления тортов и пирожных. Расчет рецептур. Приготовление основных выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Отделка пирожных. {работа в малых группах} (4ч.)[2,5,6,7]
2. Кексы рулеты. Расчет рецептур и приготовление кексов: «Столичный», «Творожный», а также рулета фруктового. Органолептическая оценка качества готовых изделий. {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,5,6,7]
3. Технология приготовления вафель и вафельных десертов. Выбор рецептуры и составление ТТК, калькуляционной кар-точки. {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,5,6,7]
4. Сахарные кондитерские изделия. Производство шоколадных конфет и карамели. {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,5,6,7]

Самостоятельная работа (60ч.)

1. подготовка к лабораторным работам, {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (16ч.)[1,2,3,4,5,6,7]
2. подготовка к практическим занятиям {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (16ч.)[3,7]
3. подготовка к лекционным занятиям {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (16ч.)[1,2,3,4,5,6,7]
4. подготовка к зачету {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (12ч.)[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. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (6ч.)[4,5,6,7] Виды опар. Приготовление теста на специальных полуфабрикатах
2. Влияние рецептурных компонентов на качество дрожжевого теста. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5,6,7] Способы разделки теста. Рас-стойка полуфабрикатов. Выпечка мучных изделий.
3. Технология производства слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,6,7] 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.

4. Технология производства бездрожжевого слоеного теста. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,6,7] 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.

5. Ассортимент блинов. Требования к качеству сырья. Т {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5,6,7] 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.

6. Технология полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,6,7] 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.

Практические занятия (20ч.)

1. Порядок разработки новых кондитерских и кулинарных изделий. Разработка производственной программы для кондитерского или мучного цеха {творческое задание} (4ч.)[3,4,5]
2. Расчет простых и сложных рецептов с учетом потерь сухого вещества {творческое задание} (4ч.)[3,5]
3. Организация работы кондитерского цеха {творческое задание} (4ч.)[1,3,4]
4. Организация работы мучного цеха на предприятиях разных типов. Разработка схемы технологического процесса {творческое задание} (4ч.)[1,3,5,6]
5. Расчет взаимозаменяемого сырья: жировых и молочных продуктов. {творческое задание} (4ч.)[3,5,6]

Лабораторные работы (20ч.)

1. Мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста: пончики, ватрушки и кулебяки. Расчет рецептов. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. Приготовление начинок, разделка и выпечка изделий. Защита л.р. №1. {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,5,6]
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.)[2,4,6]

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

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

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

Самостоятельная работа (120ч.)

1. подготовка к практическим занятиям {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (20ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

2. подготовка к лабораторным занятиям {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (20ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

3. подготовка к лекциям {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (20ч.)[4,5,6,7]

4. подготовка к зачету {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (36ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

5. выполнение курсовой работы {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (24ч.)[1,4,5,6,7] При выполнении Курсовой работы студенты закрепляют, расширяют и систематизируют знания по одной из тем курса, приобретают навыки самостоятельной работы при решении комплекса взаимосвязанных задач - учебных, научных, технических, объединённых общей темой.

□Цель курсовой работы - является готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ организации производства кондитерских изделий и кулинарной продукции, а также развитие организационных и управленческих навыков по совершенствованию существующей и созданию новой системы производственно-торгового процесса в общественном питании на основе самостоятельного обобщения теории вопроса по специальной литературе и результатов экспериментальных исследований в конкретном предприятии. Курсовая работа может быть выполнена студентом как научная самостоятельная работа по специальной программе. Также могут быть рекомендованы работы, носящие групповой характер выполнения.

Задачи курсовой работы:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по организация производства кулинарных и кондитерских изделий. Ведение технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества

продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение знаниями по организации и осуществлению процесса производства кондитерских и кулинарных изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции;

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

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

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. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса. (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие : [16+] / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – 2-е издание, перераб. и доп. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. – 217 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688138> (дата обращения: 15.03.2023). – Библиогр.: с. 162-163. – ISBN 978-5-00032-530-8. – 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.

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	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».