

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 22.05.2026 15:42:36
Уникальный программный ключ:
462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

20.02.2026 г.

Б1.В.07

Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции
растениеводства

Квалификация **Бакалавриат**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 16

самостоятельная работа 88

Виды контроля на курсах:

зачет с оценкой 5

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	уп	рп		
Лекции	8	8	8	8
Лабораторные	8	8	8	8
В том числе инт.	4	4	4	4
В том числе в форме практ. подготовки	8	8	8	8
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	88	88	88	88
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

канд. с.-х. наук, доц., Ятрушева Елена Сергеевна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий " в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции растениеводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 20.02.2026 г., протокол № 09.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	подготовка технологов производства и переработки сельскохозяйственной продукции к профессиональной деятельности в области современной хлебопекарной и кондитерской промышленности.
-----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-2.	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства
ПК-2.1	Реализует современные технологии переработки продукции растениеводства
ПК-2.2	Реализует современные технологии хранения продукции растениеводства
ПК-6.	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции
ПК-6.1	Организует производство сельскохозяйственной продукции
ПК-6.2	Организует производство продукции растениеводства
ПК-7.	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции
ПК-7.1	Организует хранение сельскохозяйственной продукции
ПК-7.2	Организует переработку сельскохозяйственной продукции
ПК-8.	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-8.1	Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-8.2	Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки продукции растениеводства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- ассортимент хлебобулочных, мучных и сахаристых кондитерских изделий;
3.1.2	- основные характеристики основных и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.3	- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.4	- правила выбора основных и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.5	- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.6	- методы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.7	- температурный режим и правила приготовления разных типов хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.8	- варианты сочетания основного сырья с дополнительным для создания гармоничных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.9	- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.10	- технологию приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.11	- органолептические способы определения степени готовности и качества хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.12	- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
3.1.13	- технику и варианты оформления хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.14	- требования к безопасности хранения хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.1.15	- актуальные направления в приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий.
3.2	Уметь:
3.2.1	- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для отделочных полуфабрикатов;
3.2.2	- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкостручных кондитерских изделий;

3.2.3	- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
3.2.4	- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
3.2.5	- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
3.2.6	- определять режимы выпечки, реализации и хранения хлебобулочных и кондитерских изделий;
3.2.7	- оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами;
3.2.8	- применять коммуникативные умения;
3.2.9	- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
3.2.10	- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
3.2.11	- определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
3.3.2	- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
3.3.3	- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
3.3.4	- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
3.3.5	- контроля качества и безопасности готовой продукции;
3.3.6	- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
3.3.7	- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
3.3.8	- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий.							
Ассортимент хлебобулочных изделий. /Лек/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	
Основные технологические процессы и операции при производстве хлебобулочных изделий. Приготовление хлеба. Приготовление хлебобулочных изделий. /Лек/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	

Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий. /Лаб/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	2	участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба
Расчет производственной рецептуры для приготовления хлебобулочных изделий. /Лаб/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	2	2	участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий;
Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов для различных видов хлебобулочных изделий. Сиропы, помады, желе. Кремы и смеси. Основные продукты. Дополнительные ингредиенты. Подготовка сырья и полуфабрикатов. Обработка сырья и полуфабрикатов. Методы контроля качества сырья. Методы контроля качества вспомогательных материалов. /Ср/	5	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	работа с учебной литературой, устный ответ на вопрос
Технологическое оборудование и производственный инвентарь. /Ср/	5	10	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	работа с учебной литературой, устный ответ на вопрос
Технохимический контроль приготовления хлебобулочных изделий. /Ср/	5	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	работа с учебной литературой, устный ответ на вопрос

Национальные хлебобулочные изделия. /Ср/	5	10	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	работа с учебной литературой, устный ответ на вопрос
Раздел 2. Технология приготовления кондитерских изделий.							
Ассортимент кондитерских изделий. Ассортимент мучных кондитерских изделий: торты и пирожные, сдобное печенье, пряники, коврижки, кексы, рулеты, ромовая баба. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий и их качество. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности. Ассортимент мучных кондитерских изделий: фруктово-ягодные изделия, мармеладно-пастильные изделия, шоколад и какао-порошок, конфеты, ирис, драже, халва, сахаристые восточные сладости. /Лек/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	
Основные технологические операции и процессы при приготовлении мучных и сахаристых кондитерских изделий /Лек/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	2	0	Проблемная лекция
Классификация теста для приготовления мучных кондитерских изделий. Способы разрыхления теста. Разделка теста. Выпечка тестовых заготовок. /Ср/	5	52	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	работа с учебной литературой, устный ответ на вопрос
Приготовление какао-порошка и шоколада. Основные технологические операции при приготовлении какао-порошка и шоколада. /Лаб/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	2	участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

Приготовление конфет, мармеладно-пастильных изделий, ириса, халвы. Основные технологические операции и процессы. /Лаб/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	2	участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью : организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
Раздел 3. Контроль							
Зачет с оценкой /ЗачётСОц/	5	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Пищевая ценность хлеба и его качество: биологическая, энергетическая. Улучшение качества хлеба: технологические мероприятия, применение хлебопекарных улучшителей, пищевых добавок.
2. Хлебобулочные изделия диетические: предназначенные для лечебного и профилактического питания. Лечебные изделия и для разных возрастных групп населения:
3. Характеристика сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Различные виды муки, отрубей ,и зерновых добавок.
5. Дрожжи хлебопекарные. Вода и соль. Сахар, заменители сахара, мед, патока.
6. Яйца и яичные продукты. Молоко и молочные продукты. Жиры. Требования к качеству сырья и материалов.
7. Сиропы, помады, желе. Кремы и смеси. Подготовка сырья и полуфабрикатов.
8. Обработка сырья и полуфабрикатов. Методы контроля качества сырья.
9. Методы контроля качества вспомогательных материалов.
10. Просеиватели. Назначение, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
11. Машины и механизмы специального назначения: для дробления, измельчения. Назначение оборудования, устройство.
12. Машины для приготовления и раскатки теста. Взбивальные машины и механизмы. Назначение оборудования, устройство.
13. Машины для формования теста. Оборудование для расстойки тестовых заготовок. Назначение оборудования, устройство.
14. Жарочно- пекарское оборудование. Назначение оборудования, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
15. Производственный инвентарь. Техника безопасности на участках приготовления хлебобулочных изделий.
16. Техника безопасности на участках приготовления отделочных полуфабрикатов.
17. Техника безопасности на участках приготовления мучных кондитерских изделий.
18. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных изделий ,отделочных полуфабрикатов.
19. Подготовка сыпучего и жидкого сырья: просеивание, процеживание, приготовление сиропов.
20. Подготовка яиц и яичных продуктов, молочных продуктов, жира.
21. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий.
22. Различные технологии и способы приготовления хлеба: однофазный, многофазный, ускоренный.
23. Требования, предъявляемые к качеству хлеба: внешний вид, состояние поверхности, цвет, состояние мякиша, промес, пористость, запах, вкус.

24. Различные технологии и способы приготовления хлебобулочных изделий. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий
25. Требования, предъявляемые к качеству хлебобулочных изделий: внешний вид, состояние поверхности, цвет, состояние мякиша, промес, пористость, запах, вкус.
26. Санитарное состояние помещений для хранения и реализации готовых изделий
27. Органолептическая оценка. Физико-химическая оценка. Контроль свойств полуфабрикатов. Контроль технологического режима. Показатели качества готовых изделий. Дефекты и болезни хлеба.
28. Виды стандартов. Виды нормативной документации.
29. Формы лабораторных журналов, первичных документов.
30. Ассортимент мучных кондитерских изделий: торты и пирожные, сдобное печенье, пряники, коврижки, кексы, рулеты, ромовая баба. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий и их качество.
31. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности.
32. Виды, показатели качества: органолептические, физико-химические, показатели безопасности.
33. Условия хранения сырья для приготовления мучных кондитерских изделий
34. Приготовление полуфабрикатов
35. Классификация теста. Способы разрыхления теста. Разделка теста. Выпечка тестовых заготовок.
36. Отделочные полуфабрикаты и украшения. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий.
37. Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря.
38. Техника безопасности на участках приготовления мучных кондитерских изделий.
39. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий.
40. Приготовление выпеченных полуфабрикатов. Приготовление отделочных полуфабрикатов.
41. Способы отделки и варианты оформления тортов и пирожных. Требования, предъявляемые к качеству тортов и пирожных. Правила проведения бракеража.
42. Способы отделки и варианты оформления сдобного печенья. Требования, предъявляемые к качеству сдобного печенья. Правила проведения бракеража.
43. Основные технологические процессы и операции.
44. Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек. Требования, предъявляемые к качеству пряников. Правила проведения бракеража.
45. Приготовление изделий пониженной калорийности.
46. Ассортимент мучных кулинарных изделий.
47. Приготовление фаршей и начинок.
48. Приготовление изделий для детского питания.
49. Приготовление изделий для диетического питания.
50. Разработка фирменных изделий из новых видов сырья.
51. Классификация кондитерских цехов. Организация рабочих мест.
52. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Хранение и реализация готовых изделий.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено учебным планом

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено учебным планом

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

1. Пищевая ценность хлеба и его качество: биологическая, энергетическая. Улучшение качества хлеба: технологические мероприятия, применение хлебопекарных улучшителей, пищевых добавок.
2. Хлебобулочные изделия диетические: предназначенные для лечебного и профилактического питания. Лечебные изделия и для разных возрастных групп населения:
3. Характеристика сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Различные виды муки, отрубей, и зерновых добавок.
5. Дрожжи хлебопекарные. Вода и соль. Сахар, заменители сахара, мед, патока.
6. Яйца и яичные продукты. Молоко и молочные продукты. Жиры. Требования к качеству сырья и материалов.
7. Сиропы, помады, желе. Кремы и смеси. Подготовка сырья и полуфабрикатов.
8. Обработка сырья и полуфабрикатов. Методы контроля качества сырья.
9. Методы контроля качества вспомогательных материалов.
10. Просеиватели. Назначение, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
11. Машины и механизмы специального назначения: для дробления, измельчения. Назначение оборудования, устройство.
12. Машины для приготовления и раскатки теста. Взбивальные машины и механизмы. Назначение оборудования, устройство.
13. Машины для формования теста. Оборудование для расстойки тестовых заготовок. Назначение оборудования, устройство.
14. Жарочно-пекарское оборудование. Назначение оборудования, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
15. Производственный инвентарь. Техника безопасности на участках приготовления хлебобулочных изделий.
16. Техника безопасности на участках приготовления отделочных полуфабрикатов.
17. Техника безопасности на участках приготовления мучных кондитерских изделий.
18. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных изделий, отделочных полуфабрикатов.

19. Подготовка сыпучего и жидкого сырья: просеивание, процеживание, приготовление сиропов.
20. Подготовка яиц и яичных продуктов, молочных продуктов, жира.
21. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий.
22. Различные технологии и способы приготовления хлеба: однофазный, многофазный, ускоренный.
23. Требования, предъявляемые к качеству хлеба: внешний вид, состояние поверхности, цвет, состояние мякиша, пористость, запах, вкус.
24. Различные технологии и способы приготовления хлебобулочных изделий. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий
25. Требования, предъявляемые к качеству хлебобулочных изделий: внешний вид, состояние поверхности, цвет, состояние мякиша, пористость, запах, вкус.
26. Санитарное состояние помещений для хранения и реализации готовых изделий
27. Органолептическая оценка. Физико-химическая оценка. Контроль свойств полуфабрикатов. Контроль технологического режима. Показатели качества готовых изделий. Дефекты и болезни хлеба.
28. Виды стандартов. Виды нормативной документации.
29. Формы лабораторных журналов, первичных документов.
30. Ассортимент мучных кондитерских изделий: торты и пирожные, сдобное печенье, пряники, коврижки, кексы, рулеты, ромовая баба. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий и их качество.
31. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности.
32. Виды, показатели качества: органолептические, физико-химические, показатели безопасности.
33. Условия хранения сырья для приготовления мучных кондитерских изделий
34. Приготовление полуфабрикатов
35. Классификация теста. Способы разрыхления теста. Разделка теста. Выпечка тестовых заготовок.
36. Отделочные полуфабрикаты и украшения. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий.
37. Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря.
38. Техника безопасности на участках приготовления мучных кондитерских изделий.
39. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий.
40. Приготовление выпеченных полуфабрикатов. Приготовление отделочных полуфабрикатов.
41. Способы отделки и варианты оформления тортов и пирожных. Требования, предъявляемые к качеству тортов и пирожных. Правила проведения бракеража.
42. Способы отделки и варианты оформления сдобного печенья. Требования, предъявляемые к качеству сдобного печенья. Правила проведения бракеража.
43. Основные технологические процессы и операции.
44. Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек. Требования, предъявляемые к качеству пряников. Правила проведения бракеража.
45. Приготовление изделий пониженной калорийности.
46. Ассортимент мучных кулинарных изделий.
47. Приготовление фаршей и начинок.
48. Приготовление изделий для детского питания.
49. Приготовление изделий для диетического питания.
50. Разработка фирменных изделий из новых видов сырья.
51. Классификация кондитерских цехов. Организация рабочих мест.
52. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Хранение и реализация готовых изделий.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Пономарева Е. И., Лукина С. И., Алехина Н. Н.	Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий): учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электронный ресурс
Л1.2	Рензьева Т. В., Назимова Г. И., Марков А. С.	Технология кондитерских изделий: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электронный ресурс
Л1.3	Толмачева Т. А., Николаев В. Н.	Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электронный ресурс
Л1.4	Гришина Е. С.	Технология хлебопекарного производства: учебное пособие	Омск: Омский ГАУ, 2020	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
--	---------------------	----------	-------------------	----------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Скобельская З. Г.	Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электронный ресурс
Л2.2	Апаршева В. В., Дворецкий Д. С.	Использование альгофлоры в технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие	Тамбов: ТГТУ, 2021	Электронный ресурс
Л2.3	Садыгова М. К., Абушаева А. Р., Андреева Л. В., Жиганова Е. С., Муштатенко Е. В., Маринина Е. А., Кондрашова А. В.	Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие	Саратов: Вавиловский университет, 2024	Электронный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.3	BusinessStudio 4.0
6.3.1.4	КОМПАС-3D
6.3.1.5	Комплект программ AutoCAD
6.3.1.6	Visio 2016
6.3.1.7	Office 2007 Suites
6.3.1.8	MozillaFirefox
6.3.1.9	MozillaThinderbird
6.3.1.10	7-Zip
6.3.1.11	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.12	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.13	ОС Windows 7
6.3.1.14	ОС Windows 8
6.3.1.15	ОС Windows Vista
6.3.1.16	ОС Windows 10
6.3.1.17	OpenOffice 4.1.1

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.2	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
305	Лаб	Учебная аудитория	Стол (12 шт.), стулья ученические (24 шт.), демонстрационное оборудование (проектор Acer X128H DLP XGA1024*768 (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 21.5" FHD Core (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия

123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)
-----	----	--------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Спецификой заочной формы обучения является преобладающее количество часов самостоятельной работы по сравнению с аудиторными занятиями, поэтому методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и лабораторными занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного форм контроля.

Студенты, изучающие дисциплину «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий», должны обладать навыками работы с учебной литературой и другими информационными источниками (статистическими сборниками, материалами исследований, статьями из периодических изданий, научными работами, опубликованными в специальных изданиях и т.п.) в том числе, интернет-сайтами, а также владеть основными методами, техникой и технологией сбора и обработки информации.

Самостоятельная работа студентов заочной формы обучения должна начинаться с ознакомления с рабочей программой дисциплины, в которой перечислены основная и дополнительная литература, учебно-методические задания необходимые для изучения дисциплины и работы на лабораторных занятиях.

Преподаватель в процессе аудиторных занятий освещает основные ключевые темы дисциплины и обращает внимание студентов на то, что они должны вспомнить из ранее полученных знаний. Изучение каждой темы следует начинать с внимательного ознакомления с набором вопросов. Они ориентируют студента, показывают, что он должен знать по данной теме. Следует иметь в виду, что учебник или учебное пособие имеет свою логику построения: одни авторы более широко, а другие более узко рассматривают ту или иную проблему. При изучении любой темы рабочей программы следует постоянно отмечать, какие вопросы (пусть в иной логической последовательности) рассмотрены в данной главе учебника, учебного пособия, а какие опущены. По завершении работы над учебником должна быть ясность в том, какие темы, вопросы программы учебного курса вы уже изучили, а какие предстоит изучить по другим источникам. В случае возникших затруднений в понимании учебного материала следует обратиться к другим источникам, где изложение может оказаться более доступным.

Понимание и усвоение содержания курса невозможно без четкого знания основных терминов и понятий, используемых в данной дисциплине по каждой конкретной теме. Для этого студент должен использовать определения новых терминов, которые давались на лекции, а также в рекомендованных учебных и информационных материалах.

При изучении дисциплины «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий» следует усвоить:

- требования, предъявляемые к качеству пшеничной и ржаной муки;
- технологическую схему приготовления хлебобулочных изделий;
- пищевую и энергетическую ценности кондитерских изделий;
- требования нормативной документации к сырью при производстве кондитерских изделий. Способы и условия хранения сырья, подготовка к производству;
- технологическую схему производства шоколада и какао продуктов;
- технологию производства мармеладо-пастильных изделий;
- технологию производства фруктово-ягодных мармеладных изделий;
- технологию производства пастильных изделий;
- технологию производства конфет;
- технологию производства мучных кондитерских изделий.

Современные средства связи позволяют строить взаимоотношения с преподавателем и во время самостоятельной работы с помощью интернет-видеосвязи, а не только во время аудиторных занятий и консультаций. Для продуктивного общения студенту необходимо владеть навыками логичного, последовательного и понятного изложения своего вопроса. Желательно, чтобы студент заранее написал электронное письмо, в котором перечислил интересующие его вопросы или вопросы, изучение которых представляется ему затруднительным. Это даст возможность преподавателю оперативно ответить студенту по интернет связи и более качественно подготовиться к последующим занятиям.

Необходимо отметить, что самостоятельная работа с литературой и интернет-источниками не только полезна как средство более глубокого изучения любой дисциплины, но и является неотъемлемой частью будущей профессиональной деятельности выпускника бакалавриата.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____