

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

УТВЕРЖДАЮ:

Рег. № ТОПн.03-52018

«07» 10 2022 г.



Декан биолого-технологического

факультета

К.В. Жучаев

(подпись)

БЛОГ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ

ФАКУЛЬТЕТ

«10/03/2022»

Россия г.Новосибирск

ФГОС 2020

Биолого-технологический факультет
переименован в Институт экологической
и пищевой биотехнологии в соответствии
с приказом ректора ФГБОУ ВО
Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.06 Кондитерское производство

Шифр и наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология общественного питания

Направленность (профиль)

Курс: 4/4

Семестр: 7/7

Факультет (институт)

очная, заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	4/144	4/144		7/7
В том числе,				
Контактная работа	54	18		7/7
Занятия лекционного типа	22	6		7/7
Занятия семинарского типа	32	12		7/7
Самостоятельная работа, всего	90	126		7/7
В том числе:				
Контрольная работа	К	К		7/7
Форма контроля Зачет с оценкой	ЗаО	ЗаО		7/7

Новосибирск 2022

1058

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат (магистратура, специалитет) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047

Программу разработал(и):

Доцент кафедры ТТПП, к.с.-х.н.

(должность)

подпись

Ворожейкина Н.Г.

ФИО

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.В.06 «Кондитерское производство» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<i>ПК-1</i> Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	<i>ИПК-1.2</i> Управляет качеством безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знать: классификацию и ассортимент кулинарных и кондитерских изделий, характеристику сырья для мучных кулинарных и кондитерских изделий, особенности технологического процесса приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий, а также способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий; уметь: проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру мучных кулинарных и кондитерских изделий; владеть: основными профессиональными навыками технологии приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий
<i>ПК- 4</i> Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<i>ИПК-4.1</i> Использует нормативные правовые документы в своей деятельности	знать: показатели качества кондитерских полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий в соответствии с ГОСТ (органолептические, физико-химические), требования к качеству полуфабрикатов и изделий, режимы хранения, нормы отходов и использование пищевых отходов; уметь: оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции, пользуясь нормативной документацией; владеть: основными процессами, протекающими при производстве и хранении различных видов кондитерских изделий

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.06 «Кондитерское производство» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Физиология питания», «Органическая химия», «Аналитическая химия», «Биохимия», «Химия пищи», «Технология пищевых производств», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий общественного питания», «Методика научных исследований в пищевой отрасли», и является основой для последующего изучения дисциплин: «Научные основы

производства продуктов питания», «Детское и функциональное питание», «Контроль качества», «Производственный учет и отчетность», «Ресторанный бизнес», «Бизнес-планирование», «Сервисная деятельность предприятий питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Сертификация услуг в общественном питании».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2 и 3 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
Семестр 5						
1	Состояние и перспективы развития кондитерского производства в современных условиях	2	2	6	10	ПК-1, ПК-4
2	Классификация сахаристых кондитерских изделий по состоянию сахара. Сырье и полуфабрикаты. Сиропы, их виды, способы приготовления.	2	2	6	10	ПК-1, ПК-4
3	Производство кондитерских масс и изделий аморфной структуры. Обоснование рецептур изделий аморфной структуры (карамель, карамелеобразный ирис, грильяжные конфеты). Способы получения кондитерских масс аморфной структуры. Производство карамели леденцовой и карамели с начинкой на поточно-механизированных линиях.	2	4	6	12	ПК-1, ПК-4
4	Производство помадной, тираженной ирисной масс и изделий кристаллической структуры виды помады и кристаллического ириса. Физико-химическая характеристика помады. Процессы кристаллизации сахарозы, факторы на них влияющие.	2	4	6	12	ПК-1, ПК-4
5	Производство конфет и мармелада со структурой студня. Виды мармелада и конфет со структурой студня. Применение солей-модификаторов. Цель применения.	2	4	6	12	ПК-1, ПК-4
6	Производство шоколада и какао-порошка. Темперирование шоколадной массы. Формование шоколада. Жировое и сахарное “поседение” шоколада и способы его	2	2	6	10	ПК-1, ПК-4

	предупреждения. Показатели качества шоколада. Виды какао-порошка, назначение, химический состав. Технологическая схема получения какао- порошка. Показатели качества. Условия хранения.					
7	Производство ореховых конфетных масс и конфет Рецептуры ореховых конфетных масс, их обоснование. Производство масс пралине и марципановых непрерывным и периодическим способами.	2	2	6	10	ПК-1, ПК-4
8	Сырье и вспомогательные материалы для мучных кулинарных и кондитерских изделий. Характеристика, показатели качества основного сырья Дополнительное сырье и вспомогательные материалы для мучных кулинарных и кондитерских изделий	2	2	6	10	ПК-1, ПК-4
9	Технология приготовления мучных кулинарных изделий Приготовление тортов и пирожных. Технология приготовления пирожных. Технология приготовления тортов	2	2	6	10	ПК-1, ПК-4
10	Выпечные полуфабрикаты. Отделочные полуфабрикаты. Печенье. Сахарное и затяжное печенье. Сдобное печенье. Галеты и крекеры.	2	4	6	12	ПК-1, ПК-4
11	Кексы, пряники, коврижки. Технология приготовления кексов дрожжевых и на химических разрыхлителях. Особенности производства пряников и коврижек.	2	4	6	12	ПК-1, ПК-4
	Контрольная работа	-	-	12	12	
	Подготовка к Зачету с оценкой	-	-	12	12	
	Итого	22	32	90	144	

Таблица 3. Зочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
Семестр 5						
1	Состояние и перспективы развития кондитерского производства в современных условиях	-	1	9	10	ПК-1, ПК-4
2	Классификация сахаристых кондитерских изделий по состоянию сахара. Сырье и полуфабрикаты. Сиропы, их виды, способы приготовления.	1	1	9	11	ПК-1, ПК-4
3	Производство кондитерских масс и	1	-	9	10	ПК-1, ПК-4

	изделий аморфной структуры Обоснование рецептур изделий аморфной структуры (карамель, карамелеобразный ирис, грильяжные конфеты). Способы получения кондитерских масс аморфной структуры. Производство карамели леденцовой и карамели с начинкой на поточно-механизированных линиях.					
4	Производство помадной, тираженной ирисной масс и изделий кристаллической структуры виды помады и кристаллического ириса. Физико-химическая характеристика помады. Процессы кристаллизации сахарозы, факторы на них влияющие.	-	1	10	11	ПК-1, ПК-4
5	Производство конфет и мармелада со структурой студня Виды мармелада и конфет со структурой студня. Применение солей-модификаторов. Цель применения.	1	1	10	12	ПК-1, ПК-4
6	Производство шоколада и какао-порошка. Темперирование шоколадной массы. Формование шоколада. Жировое и сахарное “поседение” шоколада и способы его предупреждения. Показатели качества шоколада. Виды какао-порошка, назначение, химический состав. Технологическая схема получения какао- порошка. Показатели качества. Условия хранения.	1	1	10	12	ПК-1, ПК-4
7	Производство ореховых конфетных масс и конфет Рецептуры ореховых конфетных масс, их обоснование. Производство масс пралине и марципановых непрерывным и периодическим способами.	-	1	9	10	ПК-1, ПК-4
8	Сырье и вспомогательные материалы для мучных кулинарных и кондитерских изделий. Характеристика, показатели качества основного сырья Дополнительное сырье и вспомогательные материалы для мучных кулинарных и кондитерских изделий	1	1	9	11	ПК-1, ПК-4
9	Технология приготовления мучных кулинарных изделий Приготовление тортов и пирожных. Технология приготовления пирожных. Технология приготовления тортов	1	1	10	12	ПК-1, ПК-4
10	Выпечные полуфабрикаты. Отделочные полуфабрикаты. Печенье. Сахарное и затяжное печенье. Сдобное печенье. Галеты и крекеры.	-	2	10	12	ПК-1, ПК-4
11	Кексы, пряники, коврижки.	-	2	9	11	ПК-1, ПК-4

	Технология приготовления кексов дрожжевых и на химических разрыхлителях. Особенности производства пряников и коврижек.					
	Контрольная работа	-	-	18	18	
	Подготовка к Зачету с оценкой	-	-	4	4	
	Итого	6	12	126	144	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических работ, контрольной работы¹.

3.1. Содержание отдельных разделов и тем:

Тема 1. Состояние и перспективы развития кондитерского производства в современных условиях

Проблемы отрасли и основные задачи деятельности специалиста общественного питания. Предмет, задачи и содержание дисциплины «Кондитерское производство», связь с другими дисциплинами, место в учебном процессе. Перспективы развития кондитерского производства. Новые виды сырья.

Тема 2. Классификация сахаристых кондитерских изделий по состоянию сахара. Сырье и полуфабрикаты. Сиропы, их виды, способы приготовления.

Классификация и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (по состоянию сахара). Основные виды сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий. Используются полуфабрикаты и их характеристика. Сиропы, их виды, способы приготовления. Основное сырье и предъявляемые требования к его химическому составу и свойствам.

Основные требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции.

Тема 3. Производство кондитерских масс и изделий аморфной структуры. Обоснование рецептур изделий аморфной структуры (карамель, карамелеобразный ирис, грильяжные конфеты). Способы получения кондитерских масс аморфной структуры. Производство карамели леденцовой и карамели с начинкой на поточно-механизированных линиях.

Производство карамели, халвы, твердокорпусного драже. Карамель - кондитерское изделие, вырабатываемое на основе сахара-песка, сахаристых веществ и др. сырья. Виды карамели, ассортимент. Карамель диетического назначения. Инновационные изделия и технология. Требования к качеству карамели. Рецепт и обоснование рецептуры карамели. Основное сырье и

¹ Согласно учебному плану;

предъявляемые требования к его химическому составу и свойствам. Антикристаллизаторы, их состав, свойства, механизм действия.

Технологическая схема производства леденцовой карамели и карамели с начинкой. Механизированное производство, использование механизированных линий. Основные полуфабрикаты - карамельная масса (прозрачная – литая и непрозрачная-тянутая) и начинка. Виды начинок. Физико-химические свойства карамельной массы, ее химический состав.

Тема 4. Производство помадной, тираженной ирисной масс и изделий кристаллической структуры, виды помады и кристаллического ириса. Физико-химическая характеристика помады. Процессы кристаллизации сахарозы, факторы на них влияющие.

Производство конфет и ириса. Виды конфетных масс и конфет (помадные, фруктовые, желейные, желейно-фруктовые, молочные, сбивные, кремовые, ликерные, ореховые, грильяжные и др.). Требования, предъявляемые к сырью. Технологическая схема производства конфет. Механизированное производство, механизированные линии производства конфет. Обоснование рецептур и технологии приготовления конфетных масс, конфетных корпусов и конфет.

Тема 5. Производство конфет и мармелада со структурой студня. Виды мармелада и конфет со структурой студня. Применение солей-модификаторов. Цель применения.

Роль студнеобразователей в формировании структуры мармелада, пастильных изделий и конфет.

Фруктово-ягодное сырье и студнеобразователи (гелеобразователи), как основа студнеобразной структуры мармелада, пастильных изделий, фруктовых, желейных, желейно-фруктовых и сбивных конфет. Состав и свойства студнеобразователей полисахаридной и белковой природы. Способность пектиновых веществ, агара, агароида, фулларана, модифицированного крахмала, желатина к студнеобразованию.

Механизм студнеобразования. Роль отдельных рецептурных компонентов (пектина, сахара, кислоты) в образовании пектинового студня. Полуфабрикаты на основе студнеобразователей и загустителей в производстве различных видов кондитерских изделий (начинки, конфетные массы, отделочные полуфабрикаты и др.). Перспективы использования в качестве студнеобразователей или загустителей каррагинанов, альгинатов, галактомананов.

Тема 6. Производство шоколада и какао-порошка. Темперирование шоколадной массы. Формование шоколада. Жировое и сахарное “поседение” шоколада и способы его предупреждения. Показатели качества шоколада. Виды какао-порошка, назначение, химический состав. Технологическая схема получения какао-порошка. Показатели качества. Условия хранения.

Производство шоколада, шоколадных полуфабрикатов, массы пралине и марципановых масс

Классификация и ассортимент шоколада, шоколадных полуфабрикатов (шоколадная масса, шоколадная глазурь, какао тертое, масло какао), какао-порошка, массы пралине и марципановых масс.

Темперирование шоколадной массы. Формование шоколада. Жировое и сахарное “поседение” шоколада и способы его предупреждения. Показатели качества шоколада. Виды какао-порошка, назначение, химический состав. Технологическая схема получения какао-порошка. Показатели качества. Условия хранения.

Основные требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции.

Тема 7. Производство ореховых конфетных масс и конфет Рецептуры ореховых конфетных масс, их обоснование. Производство масс пралине и марципановых непрерывным и периодическим способами.

Способы формования помадных, молочных, ликерных, фруктовых, ореховых и др. конфетных масс. Влияние реологических свойств помадных и др. конфетных масс на способ формования и технологические параметры. Температура, как фактор регулирования реологических свойств. Использование конфетных полуфабрикатов в производстве мягкокорпусного драже.

Основные требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции.

Тема 8. Сырье и вспомогательные материалы для мучных кулинарных и кондитерских изделий. Характеристика, показатели качества основного сырья Дополнительное сырье и вспомогательные материалы для мучных кулинарных и кондитерских изделий

Характеристика муки, как основного сырья для мучных кулинарных и кондитерских изделий. Показатели качества пшеничной и ржаной муки. Характеристика и применение кукурузной, соевой, ячменной, овсяной муки. Хранение муки. Сахар и сахаристые вещества. Пищевые жиры. Яйца и яйцепродукты. Молоко и молочные продукты.

Дополнительное сырье и вспомогательные материалы для мучных кулинарных и кондитерских изделий. Характеристика, технология приготовления, требования к качеству.

Тема 9. Технология приготовления мучных кулинарных изделий Приготовление тортов и пирожных. Технология приготовления пирожных. Технология приготовления тортов

Сырье, полуфабрикаты, требования, предъявляемые к их качеству. Технология приготовления, ассортимент, рецептура, характеристика готовых мучных кулинарных изделий. Приготовление дрожжевого и бездрожжевого

теста, изделий из него. Требования к качеству, условия, сроки и режимы хранения.

Классификация, ассортимент, характеристика, технология приготовления, рецептура пирожных. Требования к качеству готовой продукции, условия, сроки и режимы хранения.

Классификация, ассортимент, характеристика, технология приготовления, рецептура некоторых видов тортов. Требования к качеству готовой продукции, условия, сроки и режимы хранения.

Тема 10. Выпечные полуфабрикаты. Отделочные полуфабрикаты.
Печенье. Сахарное и затяжное печенье. Сдобное печенье. Галеты и крекеры.

Выпечные полуфабрикаты, приготовление теста, выпечка. Технология приготовления, рецептура, ассортимент и характеристика некоторых видов полуфабрикатов. Виды и причины брака выпечных полуфабрикатов. Новые виды выпечных полуфабрикатов.

Отделочные полуфабрикаты. Технология приготовления, рецептура, ассортимент и характеристика отдельных видов отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, глазури, сливочные кремы, суфле, начинки). Виды и причины брака полуфабрикатов.

Классификация печенья. Влияние отдельных видов сырья на свойства теста и качество печенья. Замес сахарного и затяжного теста. Прокатка и вылеживание теста. Формование теста. Выпечка печенья, охлаждение, отделка и упаковка печенья.

Сдобное печенье. Классификация по составу и способу приготовления. Технология приготовления, рецептура. Требования к качеству готовых изделий, сроки и режимы хранения.

Галеты и крекеры. Технология приготовления, ассортимент, рецептура. Требования к качеству готовых изделий, сроки и режимы хранения

Тема 11. Кексы, пряники, коврижки. Технология приготовления кексов дрожжевых и на химических разрыхлителях. Особенности производства пряников и коврижек.

Сырье, требования к качеству сырья. Технология и способы приготовления кексов дрожжевых и на химических разрыхлителях, ассортимент, рецептура. Требования к качеству готовых изделий, условия, сроки и режимы хранения.

Технология производства заварных пряников. Формирование, выпечка пряников. Особенности производства пряников с начинкой. Производство тульских пряников. Рецептура пряников и коврижек. Требования к качеству готовых изделий, сроки и режимы хранения.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы²

1. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861798>— Режим доступа: по подписке..

2. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензеева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631>. — Режим доступа: по подписке.

3. Ксенз, М. В. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 232 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0513-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1258148>. — Режим доступа: по подписке.

4.2. Список дополнительной литературы

1. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-679-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1016432>

2. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : учебное пособие / Г. Г. Юсупова, О. Н. Бердышникова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 180 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011886-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1904818>

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/
2.	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».	www.foodprom.ru
3.	Кулинарный портал	http://povary.ru .

² Не более 3 источников;

³ Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. **Кондитерское производство** методические указания /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; Н.Г. Ворожейкина: – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2022.- 54 с.

2. **Кондитерское производство:** методические указания для самостоятельной и контрольной работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; сост.: Н.Г. Ворожейкина; – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2022.- 21 с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	<i>MS Windows 2007</i>	<i>Microsoft</i>
2.	<i>MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)</i>	<i>Microsoft</i>
3.	<i>Броузер Mozilla FireFox</i>	<i>Mozilla Public License</i>
4.	<i>Почтовый клиент Thunderbird</i>	<i>Mozilla Public License</i>
5.	<i>Файловый менеджер FreeCommande</i>	<i>Бесплатная</i>

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Видеофильм	<i>Технология производства теста бездрожжевого</i>	<i>30 мин</i>
2.	Видеофильм	<i>Технология блинного теста</i>	<i>20 мин</i>
3.	Видеофильм	<i>Технология слоенного теста и изделий из него</i>	<i>25 мин</i>
4.	Видеофильм	<i>Технология приготовления бисквитного теста</i>	<i>18 мин</i>
5.	Видеофильм	<i>Технология приготовления песочного теста</i>	<i>5 мин</i>
6.	Презентация	<i>Производство карамели леденцовой и карамели с начинкой</i>	<i>25 слайдов</i>
7.	Презентация	<i>Производство зефирно-пастильных изделий</i>	<i>25 слайдов</i>
8.	Презентация	<i>Производство шоколадных конфет</i>	<i>22 слайда</i>
9.	Презентация	<i>Производство ириса</i>	<i>18 слайдов</i>
10.	Презентация	<i>Технология производства тортов и</i>	<i>30 слайдов</i>

		<i>пирожных из бисквитного теста</i>	
11.	Презентация	<i>Технология приготовления пряничного и крекерного теста</i>	24 слайда
12.	Презентация	<i>Производство мармеладных изделий</i>	16 слайдов
13.	Документ	<i>ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст]. – М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016. – 21 с</i>	21 с.
14.	Документ	<i>СанПиН 2.3/2.4 3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения</i>	57 с

5 . Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон
ЛОП-1	Аудитория для ЛПЗ	Лабораторное оборудование: вытяжка, лабораторная посуда, плитка электрическая, магниты, кастрюли, весы, реактивы, нормативная документация, прибор Журавлева, штангенциркуль, рефрактометр)

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине Б1.В.06 «Кондитерское производство» используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся. В фонде оценочных средств представлены критерии оценок по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

8. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом
ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры Технологии и товароведения пищевой продукции

—
протокол от «05» октября 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой
(должность)


подпись

С.Л. Гаптар
ФИО

Председатель учебно-методического
совета
(должность)


подпись

М.Л. Кочнева
ФИО

Заместитель декана БТФ по УВР
очной и заочной форм обучения
(должность)


подпись

П.В. Белоусов
ФИО

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.06 «Кондитерское производство» направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина Б1.В.06 «Кондитерское производство», в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	ИПК-1.2 Управляет качеством безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знать: классификацию и ассортимент кулинарных и кондитерских изделий, характеристику сырья для мучных кулинарных и кондитерских изделий, особенности технологического процесса приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий, а также способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий; уметь: проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру мучных кулинарных и кондитерских изделий; владеть: основными профессиональными навыками технологии приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий
ПК- 4 Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ИПК-4.1 Использует нормативные правовые документы в своей деятельности	знать: показатели качества кондитерских полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий в соответствии с ГОСТ (органолептические, физико-химические), требования к качеству полуфабрикатов и изделий, режимы хранения, нормы отходов и использование пищевых отходов; уметь: оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции, пользуясь нормативной документацией; владеть: основными процессами, протекающими при производстве и хранении различных видов кондитерских изделий

Учебная деятельность состоит из лекций, практических работ, контрольной работы².

Промежуточная форма контроля – зачет с оценкой.

² Согласно учебному плану;