

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Д.Ш. Султанова

«07» июня 2021 г.



Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «**ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**»

Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль:	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии пищевых производств»
Курс; семестр	4-5; 12, 14

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	8	0,22
Лабораторная работа	12	0,33
Контроль самостоятельной работы	30	0,83
Самостоятельная работа	121	3,36
Форма аттестации: Контрольная работа (14 сем), Экзамен (14 сем)	9	0,25
Всего	180	5

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1047 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

О.В. Старовойтова

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств», протокол от 12.05.2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой *Согласовано* О.А. Решетник

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания» являются:

- формирование знаний об ассортименте и технологии кондитерских изделий продукции общественного питания, процессах, происходящих в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях ее производства;
- умение оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства кондитерских изделий; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания» обучающийся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2. Биохимия
3. Микробиология
4. Научные основы производства продуктов питания
5. Оборудование предприятий общественного питания
6. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
7. Пищевая микробиология
8. Проектирование предприятий общественного питания
9. Производственная практика (технологическая)
10. Производственный анализ качества кулинарной продукции
11. Санитария и гигиена питания
12. Технология продуктов лечебно-профилактического питания
13. Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания
14. Товароведение продовольственных товаров
15. Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания
16. Химия пищи

Дисциплина «Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2. Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-1 Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-1.1. Знает технологию производства и организацию производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-1.2. Умеет организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-1.3. Владеет методами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-3 Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов

производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-3.1. Знает методологию организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий с целью повышения эффективности производства

ПК-3.2. Умеет вносить изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, систем управления производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-3.3. Владеет методиками расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- основные положения нормативной и технологической документации для кондитерской продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- методы оценки и контроля качества продукции;
- физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кондитерских изделий;
- ассортимент и технологию мучных и сахаристых кондитерских изделий;

Уметь:

- оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
- принимать оптимальные решения в процессе производства кондитерских изделий;
- пользоваться и разрабатывать нормативную документацию для повышения эффективности технологических процессов на всех стадиях производства кондитерских изделий;
- осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Владеть:

- владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой кондитерской продукции
- навыками использования технической документации на кондитерские изделия и ведение технологического процесса;
- методами изучения показателей свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- владеет знаниями по повышению эффективности технологических процессов производства кондитерских изделий и взаимозаменяемость сырья.

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

№	Раздел	Семе-	Виды учебной работы (в часах)	Оценочные
---	--------	-------	-------------------------------	-----------

п/п	дисциплины	стр	Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Актуальные тенденции в производстве кондитерских изделий	12	2				7	Контрольная работа
	Итого по семестру	12	2				7	
1.	Технологии кондитерского производства	14	6		12	30	114	Контрольная работа; Лабораторная работа; Экзамен
	Итого по семестру	14	6		12	30	114	Контрольная работа, Экзамен

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Актуальные тенденции в производстве кондитерских изделий	1	Введение. Классификация кондитерских изделий.	ПК-1.1
2.		1	Современные виды сырья в кондитерском производстве. Основное и дополнительное сырье.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1
3.	Технологии кондитерского производства	1	Процессы, протекающие при приготовлении кондитерских изделий	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-3.2
4.		2	Выработка отделочных полуфабрикатов. Сиропы. Помады. Кремы. Желе. Глазури. Кандир. Карамель. Мастики. Марципан. Пралине. Посыпки.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
5.		2	Выработка выпеченных полуфабрикатов кондитерского производства.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2
6.		1	Современные тенденции в оформлении тортов и пирожных	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
	ВСЕГО	8		

6. Содержание практических/семинарских занятий

Проведение практических/семинарских занятий не предусмотрено учебным планом

7. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
-------	-------------------	------	--------------	-----------------------------------

1	2	3	4	6
1.	Технологии кондитерского производства	3	Бисквитное тесто и изделия из него. Расчет сырья, подбор посуды и инвентаря приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него, подача, оценка качественных показателей.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
2.		3	Песочное тесто и изделия из него. Расчет сырья, подбор посуды и инвентаря приготовление песочного полуфабриката и изделий из него, подача, оценка качественных показателей.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2
3.		3	Слоеное тесто и изделия из него. Расчет сырья, подбор посуды и инвентаря приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него, подача, оценка качественных показателей.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2
4.		3	Белково-сбивные кондитерские изделия. Расчет сырья, подбор посуды и инвентаря приготовление белково-сбивных полуфабрикатов и изделий из него, подача, оценка качественных показателей.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
	ВСЕГО	12		

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Пищевые смеси промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Взаимозаменяемость сырья.	7	подготовка к контрольной работе	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1
2.	Национальные кондитерские изделия.	20	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе, подготовка к экзамену	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
3.	Мучные и сахаристые кондитерские изделия.	94	подготовка к контрольной работе, подготовка к лабораторной работе, подготовка к экзамену	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
	ВСЕГО	121		

8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Национальные кондитерские изделия.	15	прием лабораторной работы, прием экзамена, проверка контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2.	Мучные и сахаристые кондитерские изделия	15	прием лабораторной работы, прием экзамена, проверка контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
	ВСЕГО	30		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
14-й семестр			
Лабораторная работа	4	24	40
Контрольная работа	1	12	20
Экзамен	1	24	40
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
И. В. Плотникова, Г. О. Магомедов, Т. А. Шевякова, Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия [Электронный ресурс] Лабораторный практикум. Учебное пособие: Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019	http://www.iprbookshop.ru/88450.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
Саполгина Л.А., Основы калькуляции и учета (для профессии ""Повар-кондитер"") [Прочее] Учебное пособие: Москва : КноРус, 2021	https://www.book.ru/book/937038 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Ткачева Г.В., Жернова Р.В., Синенко Е.В., Шагеева О.А., Кондитер. Основы профессиональной деятельности [Прочее] Учебно-практическое пособие: Москва : КноРус, 2021	https://www.book.ru/book/939322 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Т.В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность [Прочее] ВО - Бакалавриат: Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020	http://new.znaniium.com/go.php?id=1048321 Режим доступа: по подписке КНИТУ
С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева, Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры [Электронный ресурс] : Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016	http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=69879 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
, Сладкая фантазия. Торты и пирожные [Электронный ресурс] Лучшие рецепты: Москва : РИПОЛ классик, 2010	http://www.iprbookshop.ru/38805.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
, Ваш домашний повар. Торты и другая сладкая выпечка [Электронный ресурс] : Москва : РИПОЛ классик, 2013	http://www.iprbookshop.ru/40146.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная [и др.], Производственное обучение профессии "Кондитер" [Учебник] в 2 ч. : учеб. пособие для начал. профессион. образов. по профессии "Повар, кондитер": М. : Академия, 2016	1 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Т. . Шестакова, Кондитер-профессионал [Учебник] учебное пособие: М. : Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2006	1 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Гербер И.А., Глебова Е.Г., Попова Л.Е., Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии повар-кондитер (с практикумом) [Прочее] Учебно-практическое пособие: Москва : КноРус, 2021	https://www.book.ru/book/938857 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова, Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия : лабораторный практикум [Прочее] практикум: Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=601505 Режим доступа: по подписке КНИТУ
С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева, Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58738 Режим доступа: по подписке КНИТУ
, Товароведение и экспертиза кондитерских товаров [Лабораторные работы] лаб. практикум: Владивосток : , 2012	1 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
А. . Шепелев, И. . Печенежская, Товароведение и экспертиза кондитерских товаров [Учебник] учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по экон. спец.: М. : Издат. центр "МарТ", 2004	5 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Т. . Ахмедова, Р. . Музалевская, Товароведение и экспертиза кондитерских товаров [Учебник] практикум : учеб. пособие для студ., обуч. по спец. 080401.65 - товароведение и экспертиза товаров: Орел : , 2011	1 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
С.В. Ермилова, Е.И. Соколова, Торты, пирожные и десерты [Учебник] учеб. пособие для прогр. начальн. проф. образования по проф. "Повар, кондитер": М. : Академия, 2016	1 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
, Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия [Прочее] : М. :	23 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

Хлебпродинформ, 2000	
М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, Кондитер [Учебник] учеб. пособие: Ростов-на-Дону : Феникс, 2015	1 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
, Кондитерское производство в таблицах и схемах [Учебник] учеб.-метод. пособие: Челябинск : Цицеро, 2013	1 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
И.Ю. Резниченко, Товароведение и экспертиза кондитерских изделий: товароведение и экспертиза сахаристых кондитерских изделий [Учебник] учеб. пособие для бакалавров, обуч. по напр. 100800.62 - товароведение: Кемерово : , 2013	1 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
И.Ю. Резниченко, Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий [Учебник] учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по направл. "Товароведение" (квалификация (степень) "бакалавр"): Кемерово : , 2014	1 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
4. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
5. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
6. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ
Согласовано

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;
Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;
Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;
Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard
Архиватор 7 Zip
Блокнот Notepad
Яндекс Браузер

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft
Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов
Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей

Учебные аудитории (К-217, К-424) для проведения учебных занятий оснащены оборудованием:

Машина вакуумная упаковочная GEMLUX GL-VS-169S;

Шкаф шоковой заморозки и охлаждения Arach SH03;

Пароконвектавтомат UNOXXV 393;

Морозильник Стинол 105 Q;

Ванна моечная BM-2/630;

Зонт островной ЗВО;

Плита электрическая ПЭ-704ШК;

Весы эл.порционные CAS SW-2;

Морозильник Nord ДМ-155-3-010;

Электросушитель для рук DB-8805;

Холодильник INDEZIT ST 167;

Пункт распр.ПР 11-3074

Стеллажи кухонные с инвентарем;

Тележка сервировочная;

Сервировочная посуда

Технические средства обучения:

1. Электронная доска;

2. Ноутбук.

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой (персональные компьютеры) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

13. Образовательные технологии

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания» составляет 6 ч.

В процессе освоения дисциплины «Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания» используются следующие образовательные технологии:

- работа в малых группах;
- изучение и закрепление нового материала на лекции-визуализации (визуальная форма подачи лекционного материала средствами аудиовидеотехники);
- использование общественных ресурсов, просмотр видеороликов.