

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.13 ХЛЕБОПЕКАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки (специализация) Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

- формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства хлебобулочных и кондитерских изделий;
- изучение факторов, обеспечивающих качество готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.13 Хлебопекарное и кондитерское производство относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Хлебопекарное и кондитерское производство» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
-------------	------------

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) Производственная (преддипломная) практика

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 принимает решение по реализации технологий переработки и хранения продукции растениеводства;	<i>Знать:</i> - технологические схемы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий; основные процессы, протекающие при производстве хлеба и кондитерских изделий; способы предотвращения развития болезней хлеба; классификацию и характеристику хлебобулочных и кондитерских изделий. <i>Уметь:</i> приготовить тесто для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; разделять тесто для формового и подового хлеба, булочных и сдобных изделий; проводить анализ состояния хлебопекарной и кондитерской промышленности; <i>Владеть:</i> навыками составления производственных рецептур; расчёта основного и дополнительного сырья; определения дефектов готовой продукции и способностью находить пути их устранения.; поиска научно-технической и патентной литературы, технических данных; анализа, обобщения и систематизации полученных сведений

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.13 Хлебопекарное и кондитерское производство составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (108 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №8	
			КР	СР
Лекции (Л)	12		12	
Лабораторные работы (ЛР)	22		22	
Практические занятия (ПЗ)				
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)	2		2	
Самостоятельная работа		68		68
Промежуточная аттестация	4		4	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Экзамен	
Всего	40	68	40	68

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Сырьё хлебопекарного и кондитерского производства	8	2	10					6			ПК-5.1

Тема 2. Приготовление пшеничного теста	8	2						4			ПК-5.1
Тема 3. Определение качества дрожжей по подъемной силе	8		2						2		ПК-5.1
Тема 4. Влияния количества соли и времени расстойки на свойства теста и качество хлеба	8		6						4		ПК-5.1
Тема 5. Технология производства сдобных изделий	8		2						2		ПК-5.1
Тема 6. Приготовление ржаного теста	8	2						4			ПК-5.1
Тема 7. Производство мучных кондитерских изделий	8	2						4			ПК-5.1
Тема 8. Технология производства печенья	8		4						2		ПК-5.1
Тема 9. Приготовление кексов с использованием химических разрыхлителей	8		2						2		ПК-5.1
Тема 10. Технология приготовления заварных пирожных со сливочным кремом.	8		2						2		ПК-5.1
Тема 11. Производство конфет	8	2						3			ПК-5.1
Тема 12. Производство шоколада и какао-порошка	8	2						3	2		ПК-5.1
Тема 13. Приготовление грильяжных конфетных масс	8		2						2		ПК-5.1
Тема 14. Приготовление зефира	8		2						2		ПК-5.1
Контактная работа	8	12	22			2				4	х
Самостоятельная работа	8					20		24	20		х
Объем дисциплины в семестре	8	12	22					24	20	4	х
Всего по дисциплине		12	22			22		24	20	4	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

1.Проектирование технологической линии по производству различных видов (подового, формового хлеба, батонов; сдобных, сухарных, бараночных изделий и т.д.).

2. Проектирование технологической линии по производству различных видов (тортов, пирожных, печенья, кексов и т.д.).

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

1.Проектирование технологической линии по производству различных видов (подового, формового хлеба, батонов; сдобных, сухарных, бараночных изделий и т.д.).

2. Проектирование технологической линии по производству различных видов (тортов, пирожных, печенья, кексов и т.д.).

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Сырьё хлебопекарного и кондитерского производства	Основные пищевые вещества муки и их свойства. Студнеобразователи кондитерского производства. Пищевые красители и консерванты, применяемые в кондитерском производстве	6
2	Приготовление пшеничного теста	Подготовка сырья к производству. Способы приготовления пшеничного теста	4
3	Приготовление ржаного теста	Способы приготовления ржаного теста. Технология приготовления заквасок	4
4	Производство мучных кондитерских изделий	Технология приготовления пряничного теста. Технология приготовления вафельного теста Технология производства пирожных и тортов	4
5	Производство конфет	Технология приготовления карамели. Технология приготовления драже и ириса.	3
6	Производство шоколада и какао-порошка	Подготовка какао-бобов к производству шоколадных масс. Производство пористого шоколада	3
Всего			24

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 132 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Практикум по хлебопекарному производству /Составитель: Иванова Л.В., Яичкин В.Н., Живодерова С.П.– Оренбург: Издательский центр ГНУ ВНИИМС, 2013. – 129с.

2. Учебно-методическое пособие по кондитерскому производству /Составитель: Иванова Л.В.– Оренбург: «ОренПечать», 2018. – 138с.

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

- тематическое содержание дисциплины;

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

Весы лабораторные, приспособление Яго-Островского, форма для определения подъемной силы, тестомесилка лабораторная, расстойный шкаф, печь хлебопекарная лабораторная, мелкий инвентарь, листы и формы хлебопекарные и кондитерские, плита электрическая,

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

2. MS Office

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

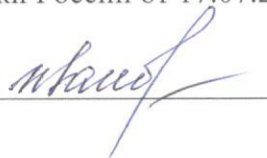
1. Консультант + .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

Разработал(и):

Доцент, к.с/х.н.



Иванова Л.В.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 3 от 02.11.2018 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 7 от 27.12.2018 г.

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств



Щукин В.Б.

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.13 Хлебопекарное и кондитерское производство на 2020-2021 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: *бу изменений*
и дополнений

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 28.08.2020 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.13 Хлебопекарное и кондитерское производство на 2021-2022 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения:

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Волошин, Е. В. Элеваторы и склады : учебное пособие : в 2 частях / Е. В. Волошин. — Оренбург : ОГУ, 2018 — Часть 1 — 2018. — 123 с. — ISBN 978-5-7410-2128-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов — М.: Агропромиздат, 1991г.-415с.

3. Вобликов, Е. М. Технология элеваторной промышленности : учебник / Е. М. Вобликов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 376 с. — ISBN 978-5-8114-0971-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 30.08.2021г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич