

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный социально-педагогический университет»
Факультет управления и экономико-технологического образования
Кафедра технологии, туризма и сервиса

«УТВЕРЖДАЮ»
Проректор по учебной работе
Ю. А. Жадаев
« 2016 г.

Технология мучных кондитерских изделий

Программа учебной дисциплины

Направление 44.03.01 «Педагогическое образование»

Профиль «Технология (технология обработки тканей и пищевых продуктов)»

очная форма обучения

Волгоград
2016

Обсуждена на заседании кафедры технологии, туризма и сервиса
« 26 » 08 2016 г., протокол № 12

Заведующий кафедрой _____ « 26 » 08 2016 г.
(подпись) (зав. кафедрой) (дата)

Рассмотрена и одобрена на заседании учёного совета факультета управления и экономико-технологического образования « 29 » 08 2016 г., протокол № 1

Председатель учёного совета _____ « 29 » 08 2016 г.
(подпись) (дата)

Утверждена на заседании учёного совета ФГБОУ ВО «ВГСПУ»
« 29 » 08 2016 г., протокол № 1

Отметки о внесении изменений в программу:

Лист изменений № _____
(подпись) (руководитель ОПОП) (дата)

Лист изменений № _____
(подпись) (руководитель ОПОП) (дата)

Лист изменений № _____
(подпись) (руководитель ОПОП) (дата)

Разработчики:

Вышемирская Наталья Федоровна, ст.преподаватель кафедры технологии туризма и сервиса
ВО ФГБОУ "ВГСПУ".

Программа дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 44.03.01 «Педагогическое образование» (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 4 декабря 2015 г. № 1426) и базовому учебному плану по направлению подготовки 44.03.01 «Педагогическое образование» (профиль «Технология (технология обработки тканей и пищевых продуктов)»), утверждённому Учёным советом ФГБОУ ВПО «ВГСПУ» (от 25 января 2016 г., протокол № 8).

1. Цель освоения дисциплины

Подготовка педагогических кадров сферы образования, имеющих профессиональные знания о технологических приемах приготовления изделий и умеющих на практике применять их в процессе воспитания и обучения школьников с гарантией конкурентной способности в условиях рыночной экономики.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий» относится к вариативной части блока дисциплин и является дисциплиной по выбору.

Для освоения дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Методика обучения технологии и предпринимательству», «Гидравлика», «Графика», «Детали машин», «Дизайн помещений и интерьер дома», «История костюма и кроя», «История культуры питания», «Кулинарное оборудование», «Кулинарный практикум», «Культура организации досуга», «Культура поведения в семье», «Маркетинг в малом бизнесе», «Материаловедение швейного производства», «Начертательная геометрия», «Организация и технология предприятий бытового обслуживания», «Основы гидродинамики», «Основы исследований в технологическом образовании», «Основы предпринимательской деятельности», «Основы физиологии и гигиены питания», «Проектирование и разработка продукции общественного питания», «Стандартизация, метрология и технические измерения», «Теоретическая механика», «Теория машин и механизмов, сопротивление материалов», «Технология обработки швейных изделий», «Технология приготовления пищи», «Товароведение с основами микробиологии», «Швейное оборудование», «Швейный практикум», прохождения практик «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)», «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Архитектоника объемных форм», «Дизайн и композиция костюма», «Кулинарное декорирование», «Перспективные материалы и технологии», «Перспективные методы обучения технологии», «Современные технологии в дизайне костюма», «Современные технологии обучения», «Художественная обработка материалов», прохождения практик «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», «Преддипломная практика».

3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

– способностью использовать знания в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства для постановки и решения профессиональных задач (СК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

– виды механической кулинарной обработки продуктов; виды тепловой обработки продуктов; технологию приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; качественные показатели блюд;

уметь

– определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды тепловой обработки; разрабатывать технологические карты на мучные кондитерские изделия; рассчитывать себестоимость на разработанное изделие или блюдо; художественно оформлять блюда; производить органолептическую оценку качества блюд;

владеть

– грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закреплёнными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ.

4. Объём дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		7
Аудиторные занятия (всего)	72	72
В том числе:		
Лекции (Л)	18	18
Практические занятия (ПЗ)	–	–
Лабораторные работы (ЛР)	54	54
Самостоятельная работа	72	72
Контроль	–	–
Вид промежуточной аттестации		ЗЧО
Общая трудоёмкость	часы	144
	зачётные единицы	4

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела дисциплины
1	Подготовка кондитерского сырья к производству	Краткая характеристика сырья, условия приема сырья в цехе. Оценка его качества. Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий. Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия. Пищевая ценность мучных кондитерских и булочных изделий. Оборудование и инвентарь, применяемые для приготовления кондитерских и булочных изделий. Порядок и правила подготовки к производству муки, сахарного песка, рафинадной пудры, яиц и меланжа, молока, повидла, вкусовых и ароматических веществ, орехов и др. Должен уметь: вести приемку и подготовку сырья к производству.
2	Полуфабрикаты для	Влияние влажности муки и качества клейковины на

	<p>мучных кондитерских изделий</p>	<p>выход готовых изделий. Понятие об упеке и припеке. Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технологии приготовления, их характеристика. Использование фарша и начинки. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Сиропы, помада, рецептуры, технология приготовления требования к качеству. Кремы, их классификация. Крем сливочный и его производные, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Крем белковый и его производные, технология приготовления, требования к качеству. Желе, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Сахарная мастика, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Белковые глазури, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Шоколадная глазурь, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Марципан, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Посыпки, их виды, способы приготовления, требования к качеству. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения их. Должен знать: технологический процесс приготовления полуфабрикатов для мучных, кондитерских и булочных изделий. Должен уметь: приготавливать начинки, сиропы, помады, кремы, фарши с соблюдением технологического процесса.</p>
3	<p>Замес теста и способы его рыхления</p>	<p>Виды теста. Способы рыхления. Замес теста, сущность процессов при замесе. Характеристика способов замеса. Способы рыхления теста: механический, химический, биологический. Характеристика разрыхлителей теста. Должен знать: сущность процессов при замесе теста Должен уметь: замешивать разные виды теста, определять их готовность.</p>
4	<p>Дрожжевое тесто и изделия из него.</p>	<p>Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий. Изделия из дрожжевого теста, рецептуры, особенности изготовления. Требования к качеству. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Жарка изделий в жире,</p>

		характеристика процесса. Изделия, жареные в жире, режимы жарки. Жиры, используемые для жарки, их изменение при жарке. Возможные недостатки готовых изделий из теста и причины их вызывающие. Должен знать: технологию приготовления дрожжевого опарного, безопарного, слоеного теста и изделий из него. Должен уметь: приготавливать дрожжевое тесто и изделия из него.
5	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	Классификация бездрожжевого теста. Тесто для блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Требования к качеству готовых изделий. Сдобное пресное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Изделия из него: характеристика, рецептура, требования к качеству. Пряничное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Изделия из него. Песочное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Штучные изделия из песочного теста и пласты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки, условия и сроки хранения. Бисквитное тесто, характеристика, рецептура, способы приготовления, признаки готовности теста, требования к его качеству. Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки. Требования к качеству. Приготовление масляного бисквита. Заварное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности. Изделия из заварного теста, температура и продолжительность выпечки, требования к качеству. Слоеное тесто, рецептура, технология приготовления, сроки и условия хранения теста. Изделия из него, и полуфабрикаты для пирожных и тортов; особенности их приготовления, температурный режим и продолжительность выпечки. Требования к качеству. Должен знать: технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него. Должен уметь: вести технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него: тесто для блинчиков; пряничное тесто; сдобное пресное тесто; песочный полуфабрикат; заварной полуфабрикат; бисквит; слоеный
6	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Инвентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов. Украшение из крема. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помады натуральной и шоколадной. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Украшения из марципана и засахаренных фруктов.

		Должен знать: технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов, способы украшения их. Должен уметь: украшать изделия кремом, помадой, желе, посыпками, марципаном.
7	Пирожные и торты	Основные процессы изготовления пирожных и тортов: разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание или напускание кремом или фруктовыми начинками, украшение поверхности тортов, пирожных фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами; резка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных и тортов, обсыпка крошкой, дробленными орехами, сахарной пудрой. Основные виды пирожных: бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых, рецептуры, технология приготовления, размеры, формы, масса пирожных, требования к качеству. Основные виды тортов: бисквитные, песочные, слоеные; их характеристика, формы, размеры и масса тортов. Различия в отделке, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации. Должен знать: основные процессы приготовления пирожных и тортов; их классификацию, размеры, форму, массу, условия и сроки хранения и реализации. Должен уметь: вести технологический процесс приготовления пирожных и тортов.

5.2. Количество часов и виды учебных занятий по разделам дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	СРС	Всего
1	Подготовка кондитерского сырья к производству	3	–	7	11	21
2	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	3	–	7	11	21
3	Замес теста и способы его рыхления	3	–	8	10	21
4	Дрожжевое тесто и изделия из него.	3	–	8	10	21
5	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	2	–	8	10	20
6	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	2	–	8	10	20
7	Пирожные и торты	2	–	8	10	20

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

6.1. Основная литература

1. Резниченко И.Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Учебное пособие/ Резниченко И.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014.— 203 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61281>.— ЭБС «IPRbooks».

2. Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 220 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47462>.— ЭБС «IPRbooks».

6.2. Дополнительная литература

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник/ Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2011.— 400 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40910>.— ЭБС «IPRbooks».

2. Драгилев А.И. Технологическое оборудование кондитерского производства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Драгилев А.И., Хамидулин Ф.М.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 360 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40950>.— ЭБС «IPRbooks».

7. Ресурсы Интернета

Перечень ресурсов Интернета, необходимых для освоения дисциплины:

1. ЭБС IPRbooks (<http://www.iprbookshop.ru/>).
2. Информационно-справочная система "Гарант".
3. Википедия – свободная энциклопедия. – URL: <http://ru.wikipedia.org>.

8. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости):

1. Интернет-браузер MozillaFirefox.
2. Офисный пакет Open Office (Libre Office).
3. Редактор растровой графики Gimp.
4. Редактор растровой графики Paint.Net.
5. Программа просмотра PDF-файлов FoxitReader.

9. Материально-техническая база

Для проведения учебных занятий по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

1. Учебная аудитория для проведения лекционных занятий.
2. Учебная аудитория для проведения практических занятий.
3. Учебная аудитория с мультимедийной поддержкой для проведения лекционных занятий.
4. Учебная аудитория с мультимедийной поддержкой для проведения практических занятий.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий» относится к вариативной части блока дисциплин и является дисциплиной по выбору. Программой дисциплины предусмотрено чтение лекций и проведение лабораторных работ. Промежуточная аттестация проводится в форме аттестации с оценкой.

Лекционные занятия направлены на формирование глубоких, систематизированных знаний по разделам дисциплины. В ходе лекций преподаватель раскрывает основные, наиболее сложные понятия дисциплины, а также связанные с ними теоретические и практические проблемы, даёт рекомендации по практическому освоению изучаемого материала. В целях качественного освоения лекционного материала обучающимся рекомендуется составлять конспекты лекций, использовать эти конспекты при подготовке к практическим занятиям, промежуточной и итоговой аттестации.

Лабораторная работа представляет собой особый вид индивидуальных практических занятий обучающихся, в ходе которых используются теоретические знания на практике, применяются специальные технические средства, различные инструменты и оборудование. Такие работы призваны углубить профессиональные знания обучающихся, сформировать умения и навыки практической работы в соответствующей отрасли наук. В процессе лабораторной работы обучающийся изучает практическую реализацию тех или иных процессов, сопоставляет полученные результаты с положениями теории, осуществляет интерпретацию результатов работы, оценивает возможность применения полученных знаний на практике.

При подготовке к лабораторным работам следует внимательно ознакомиться с теоретическим материалом по изучаемым темам. Необходимым условием допуска к лабораторным работам, предполагающим использованием специального оборудования и материалов, является освоение правил безопасного поведения при проведении соответствующих работ. В ходе самой работы необходимо строго придерживаться плана работы, предложенного преподавателем, фиксировать промежуточные результаты работы для отчета по лабораторной работе.

Контроль за качеством обучения и ходом освоения дисциплины осуществляется на основе рейтинговой системы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов. Рейтинговая система предполагает 100-балльную оценку успеваемости студента по учебной дисциплине в течение семестра, 60 из которых отводится на текущий контроль, а 40 – на промежуточную аттестацию по дисциплине. Критериальная база рейтинговой оценки, типовые контрольные задания, а также методические материалы по их применению описаны в фонде оценочных средств по дисциплине, являющемся приложением к данной программе.

11. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся является неотъемлемой частью процесса обучения в вузе. Правильная организация самостоятельной работы позволяет обучающимся развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивает высокий уровень успеваемости в период обучения, способствует формированию навыков совершенствования профессионального мастерства.

Самостоятельная работа обучающихся во внеаудиторное время включает в себя подготовку к аудиторным занятиям, а также изучение отдельных тем, расширяющих и углубляющих представления обучающихся по разделам изучаемой дисциплины. Такая работа может предполагать проработку теоретического материала, работу с научной литературой, выполнение практических заданий, подготовку ко всем видам контрольных испытаний, выполнение творческих работ.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине представлено в рабочей программе и включает в себя:

- рекомендуемую основную и дополнительную литературу;

- информационно-справочные и образовательные ресурсы Интернета;
- оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.

Конкретные рекомендации по планированию и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» представлены в методических указаниях для обучающихся, а также в методических материалах фондов оценочных средств.

12. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств, включающий перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы является приложением к программе учебной дисциплины.