

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В.Н. Полецкого»
Агроколледж

УТВЕРЖДАЮ

Директор агроколледжа

Шайдуллин

02.03.2024



рабочая программа дисциплины (модуля)

**ВЫПОЛНЕНИЕ
РАБОТ ПО ОДНОЙ
ИЛИ
НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ,**

19.02.11-24-1.plx

19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

техник-технолог

Учебный план

Квалификация

Форма обучения

Общая трудоемкость

Часов по учебному плану

очная

0 ЗЕТ

122

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

контактная работа

96

самостоятельная работа

26

часы на контроль

Кемерово 2024 г.

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	14 3/6			
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	48	48	48	48
Практические	48	48	48	48
Итого ауд.	96	96	96	96
Контактная работа	96	96	96	96
Сам. работа	26	26	26	26
Итого	122	122	122	122

Программу составил(и):
преп.сно, Вербицкая Н.В.



Рабочая программа дисциплины

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
(16472 Пекарь)**

разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (приказ Минобрнауки России от 18.05.2022 г. № 341)

составлена на основании учебного плана:

19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
утвержденного учёным советом вуза от 25.01.2024 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании
агроколледжа

Протокол №5 от 2 марта 2024 г.

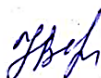
Срок действия программы: 2024-2027 уч.г.

Директор агроколледжа Шайдулина Т.Б.



Рабочая программа одобрена и утверждена методической
комиссией агроколледжа

Протокол №5 от 2 марта 2024 г.



Председатель методической комиссии _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

усвоение теоретических основ по выпечке хлеба, хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, приобретение умений, необходимых пекарям 2-го разряда, а также формирование определенных общих и профессиональных компетенций

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Автоматизация технологических процессов
2.1.2	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
2.1.3	Метрология и стандартизация
2.1.4	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Производственная практика
2.2.2	Учебная практика
2.2.3	Производственная (преддипломная) практика

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

ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 05.: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 07.: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 09.: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 02.: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 04.: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 1.1.: Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

Знать:	
Уровень 1	

Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 1.2.: Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 2.1.: Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 4.5.: Вести учетно-отчетную документацию.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.
3.2	Уметь:
3.2.1	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,
3.2.2	используемые при производстве хлебобулочной продукции Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
3.2.3	Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции.
3.2.4	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
3.2.5	Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства.
3.2.6	хлебобулочной продукции
3.3	Владеть:

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	Раздел 1. Контроль и соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных							
1.1	Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Требования стандартов к качеству сырья /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1.		1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
1.2	Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья /Пр/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1.		2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
	Раздел 2. Организация осуществления технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий							
2.1	Замес и образование дрожжевого теста. Способы замеса теста. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1.		1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
2.2	Способы разрыхления теста. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1.		1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	

2.3	Приготовление жидких дрожжей. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1.		1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
2.4	Разделка теста, формование и расстойка тестовых заготовок. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1.		1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
2.5	Определение готовности закваски и опары. /Пр/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1.		2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
2.6	Приготовление пшеничного теста безопасным способом. /Пр/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1.		2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
2.7	Приготовление теста на большой густой опаре. /Пр/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2.		2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
Раздел 3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.								
3.1	Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке. Понятие «Упек», режимы выпечки хлебобулочных изделий. Хлебные формы для выпечки хлеба. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2.		1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
3.2	Хранение хлеба. Изменение качества хлеба при его хранении. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
3.3	Выход хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на величину выхода хлеба. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
3.4	Методы улучшения качества хлеба. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.2.			Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
3.5	Дефекты и болезни хлебобулочных изделий. Качество хлебобулочных изделий. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.2.		1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	

3.6	Ассортимент хлебобулочных изделий. Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.		1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
3.7	Планирование и организация технологического процесса производства хлебобулочных изделий. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.		1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
3.8	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий из муки высшего сорта. /Пр/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.		2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
3.9	Приготовление хлебобулочных изделий с начинкой. /Пр/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.		2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
3.10	Приготовление пирогов. /Пр/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.		2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
3.11	Определение величины упека хлебобулочных изделий. Определение готовности хлебобулочных изделий по состоянию мякиша. /Пр/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.2. ПК 2.1.		2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
Раздел 4. Организация выпечки бараночных, сухарных и соломки изделий.								
4.1	Бараночные изделия. Характеристика ассортимента бараночных изделий. Основные стадии производства. Ошпарка тестовых заготовок. Выпечка бараночных изделий. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
4.2	Сухарные изделия. Классификация сухарных изделий. Производство армейских сухарей, сухарей-гренок и панировочных сухарей. Технологическая схема производства сухарей. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
4.3	Технология приготовления соломки. Аппаратурно-технологическая схема линии по приготовлению соломки /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	

4.4	Составление технологических схем производства бараночных и сухарных изделий. /Пр/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.		2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
4.5	Расчёт массы тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. /Пр/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.		2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
4.6	Определение качества готовой продукции органолептическим методом. /Пр/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.		2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
4.7	Приготовление бубликов. /Пр/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.		2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
Раздел 5. Организация выпечки мучных кондитерских изделий.								
5.1	Классификационные признаки распределения мучных кондитерских изделий на группы, подгруппы, виды и разновидности. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
5.2	Ассортимент мучных кондитерских изделий и их пищевая ценность. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
5.3	Выпечка полуфабрикатов для различных видов тортов и пирожных. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
5.4	Особенности выпечки бисквита. Эксплуатация технологического оборудования для выпечки бисквитного теста. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
5.5	Выпечка песочного теста, миндально-ореховых полуфабрикатов и белковосбивного теста. Особенности выпечки вафельного теста. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.		1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	

5.6	Оборудование, применяемое для выпечки песочного теста, миндально-ореховых полуфабрикатов и белково-сбивного теста /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.		1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
5.7	Режимы выпечки слоеного полуфабриката. Отличительные особенности выпечки заварного полуфабриката. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.		1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
5.8	Виды и причины брака полуфабрикатов мучных кондитерских изделий. Характеристика, причины возникновения брака и меры по его устранению /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.		1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
5.9	Плиты, применяемые для выпечки вафельного теста, режимы контактной выпечки. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.		1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
5.10	Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста /Пр/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.		2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
5.11	Приготовление кондитерских изделий из песочного теста /Пр/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.		2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
5.12	Приготовление кондитерских изделий из заварного теста /Пр/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.5.		2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
5.13	Подготовка информационного проекта "Безглютеновые хлебобулочные изделия" /Ср/	4	8	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09.		4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
5.14	Подготовка проекта "Книга рецептов безглютеновых кондитерских изделий" /Ср/	4	8	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09.		4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
5.15	Подготовка проекта "Мой авторский рецепт" /Ср/	4	10	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09.		4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы для собеседования (зачет)

1. Технологическое значение процесса выпекание хлеба при приготовлении хлебобулочных изделий. Образование хлебной корки. Образование хлебного мякиша.
2. Возможные дефекты при нарушении режима выпечки хлеба, методы определения и устранения.
3. Технологические режимы выпекания хлеба формового, используемое оборудование для выпечки хлеба формового.
4. Возможные дефекты при нарушении режима выпечки хлеба формового, методы определения и устранения.
5. Технологические режимы выпекания хлеба заварного. Оборудование для выпечки хлеба заварного. Требования к качеству хлеба заварного, возможные дефекты при нарушении режима выпечки хлеба заварного.
6. Выпечка. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Дефекты при нарушении режима выпекания.
7. Определение готовности хлеба по органолептическим показателям.
8. Подбор режимов выпекания булочных изделий. Способы регулирования режимов выпекания булочных изделий.
9. Назначение надрезки. Виды и назначение надрезчиков. Устройство и принцип действия надрезчиков.
10. Определение готовности булочных изделий при выпечке различными методами. Правила техники безопасности при выборе готовой продукции.
11. Понятие упек и усушка хлеба и хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на их величину.
12. Выпечка бараночных изделий. Ошпарка и отделка поверхности бараночных изделий.
13. Методы определения готовности бараночных изделий. Требования к качеству готовых изделий.
14. Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке для сдобных изделий. Приемы и методы посадки полуфабрикатов в печь для сдобных изделий
15. Требования к качеству готовых сдобных изделий. Дефекты и причины их вызывающие.
16. Методы определения готовности сдобных изделий. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.
17. Технологические потери (упек, усушка) при выпекании сдобных изделий. Порядок расчета технологических потерь при выпекании.
18. Выпечка слоеных изделий. Подбор температурных режимов. Методы определения готовности изделий. Требования к качеству изделий.
19. Органолептическая оценка качества слоеных тестовых заготовок перед выпечкой.
20. Технологические режимы выпечки печенья. Методы определения готовности изделий при выпекании. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.
21. Оценка качества печенья по органолептическим показателям. Дефекты готовых изделий и причины их вызывающие.
22. Технологические режимы выпечки пряников. Методы определения готовности пряников. Требования к качеству пряников. Расчет выхода готовой продукции.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Adobe Acrobat Reader DC
Архиватор 7-zip
Офисный пакет LibreOffice
Браузер Mozilla Firefox

6.2 Перечень информационных справочных систем

ЭБС "Земля знаний"
Справочно-правовая система "Консультант Плюс"

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
2103	Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	столы ученические – 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 25 шт., доска меловая – 1 шт., ПК – 1 шт., системный блок – 1 шт., телевизор LED Samsung 46 – 1 шт., холодильник Vestel GN 330 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-464 – 1 шт., микротом санный МС-2 - 1 шт., иономер И-160МИ -1 шт., колориметр КФК-2 - 1 шт., Весы лабораторные ВЛТ -150 - 1 шт., микроскоп бинокулярный Биомед 1 - 1 шт., Термостат ТС-1\80 СПУ - 1 шт., Печь муфельная - 1 шт., весы ВТ-300 - 1 шт., прибор Кварц 21М33-1 - 1 шт., Холодильник Океан - 1 шт., учебно-наглядные пособия.	

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

8.1. Рекомендуемая литература

8.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Пономарева Е. И. , Лукина С. И. , Алехина Н. Н., Малютина Т. Н.	Технология хлебобулочных изделий: Практикум	Санкт-Петербург : Лань, 2023
Л1.2	Семенова, Е. Г.	Технология пищевых производств : учебник	Санкт-Петербург : Лань, , 2023
8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	Д. А. Кох, Н. А. Гречишникова, Н. Н. Типсина ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ		
Э2	База ГОСТов		

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

