

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
	Неделя		7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	28	28	28	28	56	56
Практические	32	32	28	28	60	60
Итого ауд.	60	60	56	56	116	116
Контактная работа	60	60	56	56	116	116
Сам. работа	12	12	8	8	20	20
Часы на контроль			18	18	18	18
Итого	72	72	82	82	154	154

Программу составил(и):
преп. спо, Кудряшова М.В. _____

Рабочая программа дисциплины

Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

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 кафедры
агроколледж

Протокол №5 от 2 марта 2024 г.

Срок действия программы: 2024-2027 уч.г.

Зав. кафедрой _____ Шайдулина Т.Б.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической
комиссией _____ факультета

Протокол № _____ от _____ 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

Целями освоения дисциплины «Технология хлеба и хлебобулочных изделий» являются:
а) освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
б) освоение основных закономерностей проведения технологических процессов, протекающих при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий, сущности физических, физико-химических, биохимических, микробиологических процессов, протекающих на разных участках технологического процесса;
в) овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции;
г) формирование возможности применения профессиональных знаний в производственнотехнологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
2.1.2	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Демонстрационный экзамен

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 03.: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

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 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 2.2.: Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

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	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей,
3.1.2	принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями,
3.1.3	принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени,
3.1.4	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени.
3.2	Уметь:
3.2.1	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,
3.2.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме,

3.2.3	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве,
3.2.4	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
3.2.5	принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,
3.2.6	оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени;
3.2.7	знать:
3.2.8	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей,
3.2.9	принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями,
3.2.10	принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени,
3.2.11	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени.
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. Основное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.							
1.1	Введение.Значение, задачи и содержание курса. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование,тест
1.2	Различные виды муки. Типы и сорта муки. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
1.3	Виды помолов пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Требования к качеству пшеничной муки. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Требования к качеству ржаной муки. /Лек/	5	4	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест
1.4	Стандарты и нормы, определяющие качество различных сортов муки. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест

1.5	Отруби. Хлопья. Цельнозерновая мука. Зерновые продукты, требования к качеству. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест
1.6	Дрожжи прессованные, дрожжи хлебопекарные сушеные. Требования к качеству дрожжей. Химические разрыхлители. Вода (виды, по ГОСТ). Требования к качеству воды. Пищевая поваренная соль. Требования к качеству соли. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
1.7	Определение хлебопекарных свойств пшеничной и ржаной муки. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
1.8	Органолептическая оценка качества различных сортов муки. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
1.9	Изучение < Показателей качества пшеничной муки > по ГОСТ. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест
1.10	Требования, предъявляемые к воде (СанПиН). Показатели качества различных сортов поваренной соли. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест
	Раздел 2. Дополнительное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.							
2.1	Сахар и сахаросодержащие продукты, требования к качеству. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
2.2	Молоко и молочные продукты, требования к качеству. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест
2.3	Яйца и яичные продукты, требования к качеству. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест
2.4	Жиры и масла, требования к качеству. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест

2.5	Крахмал. Требования к качеству крахмала. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест
2.6	Солод. Орехи. Плодово-ягодные продукты /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
2.7	Пряности и их виды. Их использование. Эссенции ароматические пищевые. Их использование. Пищевые добавки. Требования к качеству этих продуктов. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест
2.8	Органолептическая оценка качества воды. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	тест
2.9	Органолептическая оценка качества химических разрыхлителей. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест
2.10	Проверка соответствия качества молочных продуктов по действующим ГОСТ. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
2.11	Проверка соответствия качества яичных продуктов по действующим ГОСТ. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
2.12	Безглютеновые продукты, используемые для приготовления хлеба, хлебобулочных продуктов и кондитерских изделий /Ср/	5	12	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
	Раздел 3. Прием и хранение основного и дополнительного сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.							
3.1	Приемка и хранение муки. Отбор проб муки для контроля ее качества. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
3.2	Приемка и хранения дрожжей. Приемка и хранение соли. Сахар, сахаристые продукты и подсластители. Приемка и хранение. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование

3.3	Продукты масложировые, их приемка и хранение. Приемка и хранение молока и молочных продуктов. Приемка яиц и яичных продуктов. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
3.4	Приемка и хранение орехов, пряностей, крахмала, плодово-ягодных продуктов. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
3.5	Оборудование для внутривозовского транспортирования и хранения сырья. Правила безопасной эксплуатации. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
3.6	Оформление приемо-сдаточной документации на получение сырья. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
3.7	Способы хранения и размещения сырья на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
3.8	Процессы, протекающие при хранении сырья. Виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения. Способы снижения потерь сырья при хранении. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
3.9	Оформление производственной технологической документации при хранении и при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
3.10	Профилактические и активные меры для уменьшения распространения патогенных микроорганизмов: дезинфекции, дезинсекции и дератизации. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
3.11	Составление технологической схемы движения муки при бестарном хранении с подбором и характеристикой основного оборудования. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
3.12	Составление схемы внутрискладского размещения сырья в соответствии с видом, условиями и сроками хранения. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
	Раздел 4. Подготовка сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.							

4.1	Подготовка муки (просеивание, подогрев, ичистка), воды, соли и дрожжей для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест
4.2	Подготовка сахара, жиров, молочных и яичных продуктов для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест
4.3	Подготовка муки (просеивание,подогрев, очистка), воды , соли и дрожжей. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест
4.4	Подготовка сахара, жиров, молочных и яйце продуктов. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
	Раздел 5. Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.							
5.1	Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
5.2	Обеспечение технологического процесса приготовления макаронных изделий /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
5.3	Обеспечение технологического процесса приготовления кондитерских изделий. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
5.4	Понятие о рецептуре. Утвержденные (унифицированные) и производственные рецептуры. Нормативно-техническая документация. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест
5.5	Составление класификации способов приготовления теста для изделий из пшеничной муки. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
5.6	Составление технологических схем приготовления пшеничного теста с указанием режимов. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование

5.7	Приготовление макаронного теста. Учет качества муки. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
	Раздел 6. Виды автоматизированных технологических линий для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.							
6.1	Автоматизированные технологические линии для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Требования предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
6.2	Автоматизированные технологические линии производства макаронных изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
6.3	Автоматизированные технологические линии для производства кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест
6.4	Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства хлеба. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлеба. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест
6.5	Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства хлебобулочных изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлебобулочных изделий. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест
6.6	Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства макаронных изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства макаронных изделий. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
6.7	Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства кондитерских изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства кондитерских изделий. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование

6.8	Безопасное обслуживание автоматизированных технологических линий производства хлебобулочных изделий. /Ср/	6	4	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
6.9	Безопасное обслуживание автоматизированных технологических линий производства макаронных изделий. /Ср/	6	4	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
Раздел 7. Причины возникновения брака при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях								
7.1	Понятие бракованная продукция. Причины возникновения брака при производстве хлеба. Способы устранения дефектов. Причины возникновения брака при производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Способы устранения дефектов. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
7.2	Изучение дефектов хлеба и хлебобулочных. Нормы на производственный брак. хлеба. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
7.3	Изучение дефектов макаронных изделий. Нормы на производственный брак макаронных изделий. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
7.4	Изучение дефектов кондитерских изделий. Нормы на производственный брак кондитерских изделий. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Тест
Раздел 8. Обслуживание автоматизированных технологических линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.								
8.1	Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства хлеба. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства хлебобулочных изделий. /Лек/	5	0	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
8.2	Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства макаронных изделий, кондитерских изделий /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование

8.3	Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве хлебобулочных изделий, макаронных изделий /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
8.4	/Экзамен/	6	18	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Какие виды сырья хлебопекарного производства относятся к основному?
2. Как подготовить муку к производству?
3. Какая вода применяется в хлебопечении?
4. Как приготовить солевой раствор необходимой концентрации?
5. Каким прибором измеряют концентрацию растворов?
6. Как подготовить к производству дрожжи хлебопекарные прессованные, в том числе замороженные?
7. Как приготовить мучную суспензию для активации дрожжей хлебопекарных прессованных?
8. В чем особенность приготовления мучной суспензии с заваркой для активации дрожжей хлебопекарных прессованных?
9. Как проверить качество активированных дрожжей?
10. Какие виды сырья хлебопекарного производства относятся к дополнительному?
11. Как подготовить солод к производству?
12. Как приготовить сахарный раствор необходимой концентрации? 4. Как подготовить патоку к производству?
13. Как подготовить масло сливочное, маргарин и животные жиры к производству? 6. Какое оборудование используется для определения качества яиц? 7. Как подготовить яйца к производству?
14. Как обработать яйца?
15. Как подготовить меланж к производству?
16. Как подготовить порошкообразное сырье к производству?
17. Какие виды пряностей используют в хлебопекарном производстве?
18. Как подготовить к производству мак, загрязненный минеральными примесями?
19. Как подготовить к производству хлебопекарные улучшители?

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Справочно-правовая система "Консультант Плюс"

6.2 Перечень информационных справочных систем

Справочно-правовая система "Консультант Плюс"

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
2115	Лаборатория технологии хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства	столы ученические – 6 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 15 шт., доска меловая -1 шт., сушильный шкаф ШС-80 – 1 шт., анализатор молока «Лактан» – 1 шт., рН метр – 1 шт., холодильник-витрина Бирюса 310 – 1 шт., стеллаж для кухни – 1 шт. стол профессиональный – 1 шт., центрифуга Обь ЦСЛ-8 – 1 шт., электроплита – 1 шт., баня ЛАБ-ТБ-6 – 1 шт. аквадистиллятор ДЭ-4-02 – 1 шт., термостат ТСОЛ-1\80 – 1 шт., шкаф вытяжной ШВО-2 – 1 шт., холодильник бирюса 22-2 – 1 шт., фентрифуга ЦЛМН-Р-10-01-Элекон – 1 шт., весы ВСТ-600 – 1 шт., термостат водяной – 1 шт.	

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
8.1. Рекомендуемая литература			
8.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Богер В. Ю. , Вандакурова Н. И., Зуева Н. Н.	Технология, организация и оборудование макаронного производства: учебное пособие	Кемерово : КемГУ, 2023
Л1.2	Богер, В. Ю., Зуева Н. Н.	Технология производства макаронных изделий: учебное пособие	Кемерово : КемГУ, 2017
8.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Кох, Д. А.	Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие	Красноярск : КрасГАУ, 2020
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			

Институт сферы обслуживания и предпринимательства (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования «Донской государственный
технический университет» в г. Шахты Ростовской области
(ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ С.Г. Страданченко

_____ 2024 г.

**ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ЛИНИЯХ**

**Организация процессов производства
хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских
изделий**

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Агроколледж		
Учебный план	19.02.11-24-1.plx 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ		
Квалификация	техник-технолог		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	0 ЗЕТ		
Часов по учебному плану		154	Виды контроля в семестрах:
в том числе:			экзамены 6
аудиторные занятия		116	зачеты с оценкой 5
самостоятельная работа		20	
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)		0	
часов на контроль		18	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
	6 3/6		7			
Неделя						
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	28	28	28	28	56	56
Практические	32	32	28	28	60	60
Итого ауд.	60	60	56	56	116	116
Контактная работа	60	60	56	56	116	116
Сам. работа	12	12	8	8	20	20
Часы на контроль			18	18	18	18
Итого	72	72	82	82	154	154

Программу составил(и):

преп.сно, Кудряшова М.В. _____

Рецензент(ы):

Рабочая программа дисциплины

Организация процессов производства хлеба,хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

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 кафедры

Агроколледж

Протокол от 02.03.2024 г. № 5

Зав. кафедрой Шайдулина Т.Б.

Согласовано с представителями работодателей на заседании НМС УГН(С), протокол №__ от __ _____ 20__ г.

Председатель НМС УГН(С)

__ _____ 2024 г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1	Целями освоения дисциплины «Технология хлеба и хлебобулочных изделий» являются:
1.2	а) освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических
1.3	процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья,
1.4	обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья
1.5	потребителя;
1.6	б) освоение основных закономерностей проведения технологических процессов,
1.7	протекающих при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий, сущности
1.8	физических, физико-химических, биохимических, микробиологических процессов,
1.9	протекающих на разных участках технологического процесса;
1.10	в) овладение приемами организации и осуществления процесса производства с
1.11	использованием технических средств для измерения основных параметров
1.12	технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества
1.13	готовой продукции;
1.14	г) формирование возможности применения профессиональных знаний в производственнотехнологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной
1.15	и маркетинговой деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	МДК.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
2.1.2	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Демонстрационный экзамен

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ	
ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	
:	
ОК 02.: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	
:	
ОК 03.: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	
:	
ОК 04.: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	
:	
ОК 07.: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	
:	
ОК 09.: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
:	
ПК 2.1.: Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	
:	
ПК 2.2.: Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	

:

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература и эл. ресурсы	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Основное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.						
1.1	Введение.Значение, задачи и содержание курса. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование, тест
1.2	Различные виды муки. Типы и сорта муки. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
1.3	Виды помолов пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Требования к качеству пшеничной муки. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Требования к качеству ржаной муки. /Лек/	5	4	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
1.4	Стандарты и нормы, определяющие качество различных сортов муки. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
1.5	Отруби. Хлопья. Цельнозерновая мука. Зерновые продукты, требования к качеству. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
1.6	Дрожжи прессованные, дрожжи хлебопекарные сушеные. Требования к качеству дрожжей. Химические разрыхлители. Вода (виды, по ГОСТ). Требования к качеству воды. Пищевая поваренная соль. Требования к качеству соли. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
1.7	Определение хлебопекарных свойств пшеничной и ржаной муки. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
1.8	Органолептическая оценка качества различных сортов муки. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование

1.9	Изучение < Показателей качества пшеничной муки > по ГОСТ. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
1.10	Требования, предъявляемые к воде (СанПиН). Показатели качества различных сортов поваренной соли. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
	Раздел 2. Дополнительное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.						
2.1	Сахар и сахаросодержащие продукты, требования к качеству. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
2.2	Молоко и молочные продукты, требования к качеству. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
2.3	Яйца и яичные продукты, требования к качеству. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
2.4	Жиры и масла, требования к качеству. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
2.5	Крахмал. Требования к качеству крахмала. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
2.6	Солод. Орехи. Плодово-ягодные продукты /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
2.7	Пряности и их виды. Их использование. Эссенции ароматические пищевые. Их использование. Пищевые добавки. Требования к качеству этих продуктов. /Лек/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
2.8	Органолептическая оценка качества воды. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		тест

2.9	Органолептическая оценка качества химических разрыхлителей. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
2.10	Проверка соответствия качества молочных продуктов по действующим ГОСТ. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
2.11	Проверка соответствия качества яичных продуктов по действующим ГОСТ. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
2.12	Безглютеновые продукты, используемые для приготовления хлеба, хлебобулочных продуктов и кондитерских изделий /Ср/	5	12	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
	Раздел 3. Прием и хранение основного и дополнительного сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.						
3.1	Приемка и хранение муки. Отбор проб муки для контроля ее качества. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
3.2	Приемка и хранения дрожжей. Приемка и хранение соли. Сахар, сахаристые продукты и подсластители. Приемка и хранение. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
3.3	Продукты масложировые, их приемка и хранение. Приемка и хранение молока и молочных продуктов. Приемка яиц и яичных продуктов. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
3.4	Приемка и хранение орехов, пряностей, крахмала, плодово-ягодных продуктов. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
3.5	Оборудование для внутривозовского транспортирования и хранения сырья. Правила безопасной эксплуатации. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
3.6	Оформление приемо-сдаточной документации на получение сырья. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование

3.7	Способы хранения и размещения сырья на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
3.8	Процессы, протекающие при хранении сырья. Виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения. Способы снижения потерь сырья при хранении. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
3.9	Оформление производственной технологической документации при хранении и при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
3.10	Профилактические и активные меры для уменьшения распространения патогенных микроорганизмов: дезинфекции, дезинсекции и дератизации. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
3.11	Составление технологической схемы движения муки при бестарном хранении с подбором и характеристикой основного оборудования. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
3.12	Составление схемы внутрискладского размещения сырья в соответствии с видом, условиями и сроками хранения. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
	Раздел 4. Подготовка сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.						
4.1	Подготовка муки (просеивание, подогрев, ичистка), воды, соли и дрожжей для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
4.2	Подготовка сахара, жиров, молочных и яичных продуктов для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
4.3	Подготовка муки (просеивание,подогрев, очистка), воды , соли и дрожжей. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
4.4	Подготовка сахара, жиров, молочных и яйце продуктов. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование

	Раздел 5. Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.						
5.1	Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
5.2	Обеспечение технологического процесса приготовления макаронных изделий /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
5.3	Обеспечение технологического процесса приготовления кондитерских изделий. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
5.4	Понятие о рецептуре. Утвержденные (унифицированные) и производственные рецептуры. Нормативно-техническая документация. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
5.5	Составление классификации способов приготовления теста для изделий из пшеничной муки. /Пр/	5	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
5.6	Составление технологических схем приготовления пшеничного теста с указанием режимов. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
5.7	Приготовление макаронного теста. Учет качества муки. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
	Раздел 6. Виды автоматизированных технологических линий для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.						
6.1	Автоматизированные технологические линии для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Требования предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
6.2	Автоматизированные технологические линии производства макаронных изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование

6.3	Автоматизированные технологические линии для производства кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
6.4	Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства хлеба. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлеба. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
6.5	Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства хлебобулочных изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлебобулочных изделий. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
6.6	Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства макаронных изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства макаронных изделий. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
6.7	Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства кондитерских изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства кондитерских изделий. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
6.8	Безопасное обслуживание автоматизированных технологических линий производства хлебобулочных изделий. /Ср/	6	4	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
6.9	Безопасное обслуживание автоматизированных технологических линий производства макаронных изделий. /Ср/	6	4	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
	Раздел 7. Причины возникновения брака при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях						
7.1	Понятие бракованная продукция. Причины возникновения брака при производстве хлеба. Способы устранения дефектов. Причины возникновения брака при производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Способы устранения дефектов. /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование

7.2	Изучение дефектов хлеба и хлебобулочных. Нормы на производственный брак. хлеба. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
7.3	Изучение дефектов макаронных изделий. Нормы на производственный брак макаронных изделий. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
7.4	Изучение дефектов кондитерских изделий. Нормы на производственный брак кондитерских изделий. /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Тест
Раздел 8. Обслуживание автоматизированных технологических линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.							
8.1	Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства хлеба. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства хлебобулочных изделий. /Лек/	5	0	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
8.2	Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства макаронных изделий, кондитерских изделий /Лек/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
8.3	Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве хлебобулочных изделий, макаронных изделий /Пр/	6	2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		Собеседование
8.4	/Экзамен/	6	18	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.	Л1.1 Л1.2Л2.1		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Какие виды сырья хлебопекарного производства относятся к основному?
2. Как подготовить муку к производству?
3. Какая вода применяется в хлебопечении?
4. Как приготовить солевой раствор необходимой концентрации?
5. Каким прибором измеряют концентрацию растворов?
6. Как подготовить к производству дрожжи хлебопекарные прессованные, в том числе замороженные?
7. Как приготовить мучную суспензию для активации дрожжей хлебопекарных прессованных?
8. В чем особенность приготовления мучной суспензии с заваркой для активации дрожжей хлебопекарных прессованных?
9. Как проверить качество активированных дрожжей?
10. Какие виды сырья хлебопекарного производства относятся к дополнительному?
11. Как подготовить солод к производству?

12. Как приготовить сахарный раствор необходимой концентрации? 4. Как подготовить патоку к производству?
13. Как приготовить масло сливочное, маргарин и животные жиры к производству? 6. Какое оборудование используется для определения качества яиц? 7. Как подготовить яйца к производству?
14. Как обработать яйца?
15. Как приготовить меланж к производству?
16. Как приготовить порошкообразное сырье к производству?
17. Какие виды пряностей используют в хлебопекарном производстве?
18. Как подготовить к производству мак, загрязненный минеральными примесями?
19. Как подготовить к производству хлебопекарные улучшители?

5.2. Темы письменных работ

5.3. Фонд оценочных средств

5.4. Перечень видов оценочных средств

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Богер В. Ю. , Вандакурова Н. И., Зуева Н. Н.	Технология, организация и оборудование макаронного производства: учебное пособие	Кемерово : КемГУ, 2023
Л1.2	Богер, В. Ю., Зуева Н. Н.	Технология производства макаронных изделий: учебное пособие	Кемерово : КемГУ, 2017

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Кох, Д. А.	Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие	Красноярск : КрасГАУ, 2020

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1 Справочно-правовая система "Консультант Плюс"

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1 Справочно-правовая система "Консультант Плюс"

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

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