

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)

**ВЕДЕНИЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕС
КОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА,
ХЛЕБОБУЛОЧНЫ
Х, МАКАРОННЫХ
И**

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

512

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

экзамен - 4

контактная работа

зачет - 1

самостоятельная работа

???
290

зачеты с оценкой - 3

часы на контроль

18

Кемерово 2024 г.

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		2 (1.2)		3 (2.1)		4 (2.2)		Итого	
	Неделя		17		13		14 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	36	36	32	32	36	36	32	32	136	136
Практические	36	36	32	32	36	36	32	32	136	136
Итого ауд.	72	72	64	64	72	72	64	64	272	272
Контактная работа	72	72	64	64	72	72	64	64	272	272
Сам. работа	102	102	78	78	36	36	6	6	222	222
Часы на контроль							18	18	18	18
Итого	174	174	142	142	108	108	88	88	512	512

Программу составил(и):
Препод., Косолапова А.А.



Рабочая программа дисциплины
Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

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
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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для изучения дисциплины (модуля), определяется федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 31.12.2015))
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
2.2.2	Правовые основы профессиональной деятельности
2.2.3	Экологические основы природопользования

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 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	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	- назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов,
3.1.2	расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в
3.1.3	соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия
3.1.4	выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и
3.1.5	маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
3.2 Уметь:	
3.2.1	- визуально оценивать исправность,
3.2.2	- использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов,
3.2.3	- применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке,
3.2.4	- документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования,
3.2.5	- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций,
3.2.6	- эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема,
3.2.7	штучнокондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции,
3.2.8	- настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
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. Введение. Значение хлеба в жизни человека. Пищевая ценность, ее составляющая. Перспективы развития							
1.1	Введение. Значение хлеба в жизни человека. Строение зерна пшеницы и ржи Понятия о хлебопекарных свойствах муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки, цвет, газообразующая способность /Лек/	1	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.2	Особенности белково-протеиназного и углеводно-амилазного комплекса ржаной муки в отличие от пшеничной Основное сырье хлебопекарного производства Поваренная соль. Вода. Хлебопекарные дрожжи. /Лек/	1	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.3	Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Характеристика и применение в промышленности. Процессы, происходящие в муке при хранении. Подготовка ее к производству. Хранение муки в тарных и бестарных складах. Новые виды транспортировки муки. /Лек/	1	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.4	Замес теста. Процессы, происходящие при замесе. Влияние интенсивности замеса на свойства теста и качество хлеба /Лек/	1	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.5	Способы разрыхления теста. Основной способ. Биологические изменения в тесте при брожении. Определение готовности теста и разделке. /Лек/	1	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.6	Приготовление пшеничного теста опарным и безопарным способом. Сущность и сравнительная характеристика /Лек/	1	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.7	Ускоренные способы приготовления пшеничного теста на жидкой опаре и КМКЗ /Лек/	1	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.8	Приготовление ржаного теста. Высокая кислотность ржаного полуфабриката. Ее значение. Виды заквасок и их микрофлора Предварительная и окончательная расстойка. Ее технологическое значение. /Лек/	1	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	

1.9	Режимы выпечки, их регулирование. Упек. Его технологическое значение. Факторы, влияющие на упек. /Лек/	1	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.10	Факторы, влияющие на усушку. Сохранение свежести- способы современные Выход готовых изделий. Факторы, влияющие на выход. Потери и заготовки в хлебопекарном производстве. Расчет выхода. /Лек/	1	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.11	Способы повышения качества хлеба. Использование нетрадиционного сырья и специальные улучшители. Дефекты и болезни хлеба. Дефекты, вызванные нарушением технолог. процесса и низким качеством сырья /Лек/	1	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.12	Булочные и сдобные изделия. Особенности производства этих групп изделий. Бараночные изделия. Их характеристика стадии. Сдобные сухари. Технологическая схема. Понятие о простых сухарях /Лек/	1	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.13	Анализ органолептических и физико-химических показателей качества муки /Пр/	1	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.14	Определение количества и качества клейковины по ГОСТ 27839-88 /Пр/	1	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.15	Определение хлебопекарных свойств ржаной муки по автолитической активности /Пр/	1	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.16	Влияние различного количества дрожжей соли в тесте на качество теста /Пр/	1	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.17	Определение влияния механического воздействия на тесто при его замесе, и на качество хлеба. /Пр/	1	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.18	Определение влияния способа приготовления пшеничного теста (опарным и безопарным способом) на хлеба. /Пр/	1	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.19	Изучение влияния дозировки жидкой закваски на продолжительность брожения теста качество хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки /Пр/	1	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	

1.20	Определение влияния продолжительности, температуры и массы тестовой заготовки на качество хлеба /Пр/	1	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.21	Влияние улучшителей на процесс брожения и качество хлеба /Пр/	1	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.22	Дефекты хлеба, вызванные нарушением технологического процесса /Пр/	1	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.23	Изучение влияния отдельных компонентов на свойства теста, качество булочных изделий /Пр/	1	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.24	Изучение технологических приемов разделки сдобных изделий /Пр/	1	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.25	Технология сдобных, кондитерских изделий /Ср/	1	10	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.26	Безопасное обслуживание автоматизированных технологических линий производства макаронных изделий /Ср/	1	10	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.27	Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья /Ср/	1	10	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.28	Осуществление процесса приготовления теста различными способами /Ср/	1	10	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.29	Обслуживание оборудования для приготовления теста Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки опарным способом /Ср/	1	10	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.30	Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопасным способом /Ср/	1	10	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.31	Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах /Ср/	1	10	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	

1.32	Приготовление хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок Приготовление хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием специальных полуфабрикатов /Ср/	1	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.33	Приготовление хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием улучшителей 11. Приготовление мелкоштучных изделий опарным способом из пшеничной муки. 12. Приготовление мелкоштучных изделий безопасным способом из пшеничной муки. /Ср/	1	20	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
1.34	/Зачёт/	1	0	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
	Раздел 2. Технология сдобных, кондитерских изделий							
2.1	Подготовка кондитерского сырья к производству Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий /Лек/	2	8	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.2	Замес теста и способы его разрыхления /Лек/	2	8	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.3	Дрожжевое тесто и изделия из него Бездрожжевое тесто и изделия из него /Лек/	2	8	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.4	Технология булочной мелочи Технология любительских изделий /Лек/	2	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.5	Технология слоеных изделий Ассортимент кондитерских изделий /Лек/	2	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.6	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных продуктов /Пр/	2	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.7	Решение задач. Правила их решения /Пр/	2	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.8	Расчет сырья для приготовления изделий из теста /Пр/	2	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	

2.9	Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве хлебобулочных изделий /Пр/	2	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.10	Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве мучных кондитерских изделий /Пр/	2	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.11	Расчет количества муки на замес порции теста /Пр/	2	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.12	Расчет рабочих рецептур мучных кондитерских изделий /Пр/	2	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.13	Расчет количества воды для замеса теста заданной влажности /Пр/	2	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.14	Расчет массовой доли сахара и жира в сдобных булочках, мучных кулинарных и кондитерских изделиях /Пр/	2	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.15	Расчет пищевой и энергетической ценности готовых изделий /Пр/	2	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.16	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных продуктов /Ср/	2	14	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.17	Расчет сырья для приготовления изделий из теста /Ср/	2	14	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.18	Расчет пищевой и энергетической ценности готовых изделий /Ср/	2	14	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.19	Расчет массовой доли сахара и жира в сдобных булочках, мучных кулинарных и кондитерских изделиях /Ср/	2	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.20	Расчет количества воды для замеса теста заданной влажности /Ср/	2	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
2.21	Расчет рабочих рецептур мучных кондитерских изделий /Ср/	2	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	

2.22	/Др/	2	0	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
Раздел 3. Технология хлеба и хлебобулочных изделий								
3.1	Значение хлеба в питании населения. История развития хлебопечения. Хлебопекарная промышленность /Лек/	3	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.2	Технологическая схема приготовления хлеба /Лек/	3	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.3	Сырьё хлебопекарного производства /Лек/	3	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.4	Приёмка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство /Лек/	3	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.5	Приготовление теста /Лек/	3	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.6	Разделка теста /Лек/	3	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.7	Выпечка хлеба /Лек/	3	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.8	Хранение и транспортирование хлеба /Лек/	3	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.9	Выход хлеба. Факторы влияющие на выход /Лек/	3	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.10	Ассортимент хлебобулочных изделий /Лек/	3	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.11	Качество хлеба /Лек/	3	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	

3.12	Дефекты и болезни хлеба /Лек/	3	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.13	Технохимический контроль хлебопекарного производства /Лек/	3	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.14	Контроль качества основного сырья /Пр/	3	6	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.15	Контроль качества дополнительного сырья /Пр/	3	6	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.16	Составление рецептуры для приготовления теста /Пр/	3	6	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.17	Контроль качества полуфабрикатов хлебопекарного производства /Пр/	3	6	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.18	Влияние технологических факторов на свойства полуфабрикатов /Пр/	3	6	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.19	Оценка качества хлебобулочных изделий /Пр/	3	6	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.20	Контроль качества основного сырья /Ср/	3	6	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.21	Контроль качества дополнительного сырья /Ср/	3	6	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.22	Составление рецептуры для приготовления теста /Ср/	3	6	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.23	Контроль качества полуфабрикатов хлебопекарного производства /Ср/	3	6	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.24	Влияние технологических факторов на свойства полуфабрикатов /Ср/	3	6	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	

3.25	Оценка качества хлебобулочных изделий /Ср/	3	6	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
3.26	/ЗачётСОц/	3	0	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
Раздел 4. Технология макаронных изделий								
4.1	Классификация макаронных изделий /Лек/	4	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
4.2	Технологические схемы производства макаронных изделий /Лек/	4	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
4.3	Хранение и подготовка сырья к производству /Лек/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
4.4	Приготовление теста /Лек/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
4.5	Формование макаронных изделий /Лек/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
4.6	Разделка сырых макаронных изделий /Лек/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
4.7	Сушка макаронных изделий /Лек/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
4.8	Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий /Лек/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
4.9	Определение макаронных свойств муки /Пр/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
4.10	Составление рецептуры макаронного теста /Пр/	4	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	

4.11	Определение качества макаронных изделий /Пр/	4	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
4.12	Определение варочных свойств макаронных изделий /Пр/	4	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
4.13	Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья /Пр/	4	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
4.14	Оценка качества макаронных изделий /Пр/	4	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
	Раздел 5. Технология кондитерских изделий							
5.1	Характеристика сырья /Лек/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
5.2	Технология карамели Технология шоколада /Лек/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
5.3	Технология конфет /Лек/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
5.4	Технология халвы /Лек/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
5.5	Технология мармелада и пастилы /Лек/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
5.6	Технология мучных кондитерских изделий /Лек/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
5.7	Изготовление и определение показателей качества карамели /Пр/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
5.8	Изготовление и определение показателей качества помады /Пр/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	

5.9	Изготовление и определение показателей качества пластового мармелада /Пр/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
5.10	Изготовление и определение показателей качества печенья /Пр/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
5.11	Изготовление и определение показателей качества пряников /Пр/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
5.12	Изготовление и определение показателей качества карамели /Ср/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
5.13	Изготовление и определение показателей качества помады /Ср/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
5.14	Изготовление и определение показателей качества пластового мармелада /Ср/	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	
5.15	/Экзамен/	4	18	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект вопросов к экзамену:

1. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.
2. Дрожжевое безопарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
3. Дрожжевое опарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
4. Дрожжевое слоёное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
5. Блинчатое тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
6. Сдобное пресное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий.
7. Вафельное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
8. Пряничное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
9. Слоёное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
10. Песочное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
11. Приготовление бисквита основным способом. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
12. Бисквит буше (холодный способ). Технология приготовления. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
13. Масляный бисквит. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
14. Заварное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
15. Воздушное (белковое) тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
16. Миндальное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
17. Украшения из крема, помады. Инструменты, применение для отделки, подготовка помады, порядок оформления.
18. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов
19. Украшения из посыпок: сахаристые, из теста, шоколада, орехов.
20. Украшения из сахарных мастик и марципана
21. Украшения из карамели.
22. Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции
23. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Буше» с повидлом
24. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Песочное» с кремом (нарезное).
25. Рассчитать сырье для приготовления 300 шт. пирожных «Корзиночка любительская».
26. Рассчитать сырье для приготовления 150 шт. пирожных «Слойка» обсыпанных рафинадной пудрой.
27. Рассчитать сырье и припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского». Выход 200 гр.
28. Рассчитать сырье и определите выход изделия для изготовления 25 кг. торта «Ландыш».
29. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг. печенья «Золотистое» Рассчитать количество помады(58) и сырье для ее приготовления при наличии 5 кг. сахара-песка.
29. Рассчитать сырье для приготовления 15 кг крема «Шарлотт» шоколадный
30. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг суфле
31. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг торта «Солнечная долина»
32. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг кекса «Творожный»
33. Рассчитать сырье для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем
34. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг блюда «Бораки стовядиной»
35. Рассчитать сырье для приготовления 100 порций оладий с творогом. Масса порции 150 г.
36. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг вареников с повидлом и сметаной.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Офисный пакет LibreOffice

6.2 Перечень информационных справочных систем

ЭБС "Земля знаний"

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
2106	Лаборатория технологии хранения и переработки продукции растениеводства	столы ученические – 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 19 шт., Доска, телевизор – 1 шт., ноутбук – 1 шт., мельница ЛЗМ – 1 шт., мини пурка – 1 шт., доска разборная – 1 шт., набор сит на зараженность – 1 шт., прибор для определения ПЧП-7 – 1 шт., шкаф сушильный – 1 шт., измеритель деформации клеквины ИДК-5 – 1 шт., тестер белизны – 1 шт., влагомер «Фауна» – 1 шт., Влагомер «Wile» – 1 шт., центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 – 1 шт., весы аналитические «Охаус» – 1 шт., диафаноскоп фотоэлектрический – 1 шт., Весы ВТ-300 – 1 шт., весы ВТ-6000, пресс гидравлический – 1 шт., мельница лабораторная 3100, КФК-3-01 – 1 шт., термостат СТО-1/80СПУКварц 21М – 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 оборудования макаронного производства: Учебное пособие	Кемерово: КемГУ, 2023 г
Л1.2	Богер В.Ю., Зуева Н.Н.	Технология производства макаронных изделий: учебное пособие	Кемерово : КемГУ, 2017 г.
Л1.3	Пономарева Е.И., Лукина С.И., Алехина Н.Н.	Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий): Учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022 г.
Л1.4	Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малюткина	Технология хлебобулочных изделий. : Практикум	Санкт-Петербург: Лань, 2023 г.
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)			
Методические рекомендации (указания) по изучению дисциплины и выполнению самостоятельной работы студентов СПО			

