

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.ДВ.7.2 «Технология мучных полуфабрикатов»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.02**

Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль, специализация): **Современные технологии переработки растительного сырья**

Статус дисциплины: **дисциплины (модули) по выбору**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	С.И. Конева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТХПЗ»	Е.Ю. Егорова
	руководитель направленности (профиля) программы	Е.Ю. Егорова

г. Барнаул

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

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	свойства сырья, влияющие на качество полуфабрикатов и оптимизацию процесса их приготовления	анализировать свойства сырья и предполагать влияние свойств сырья на качество мучных полуфабрикатов	способами регулирования технологического процесса приготовления полуфабрикатов
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	должностные инструкции технолога, основные технологические операции приготовления полуфабрикатов	проводить приготовление мучных полуфабрикатов с последовательным соблюдением требуемых технологических операций	способами регулирования режимов приготовления полуфабрикатов
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	методы стандартного и производственного контроля сырья и полуфабрикатов	проводить анализ сырья и полуфабрикатов методами производственного контроля	стандартными методиками контроля качества сырья и полуфабрикатов

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Биохимия
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Технологическое проектирование отделений кондитерских и макаронных фабрик, Технология продуктов функционального назначения, Технохимический контроль на предприятиях зерноперерабатывающей и пищевой промышленности

--	--

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 2 / 72

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	16	16	0	40	38

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 4

Лекционные занятия (16ч.)

1. Цель и задачи курса, его место в учебном процессе.

Характеристика видов мучных полуфабрикатов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,5] Цель и задачи курса, его место в учебном процессе. Характеристика видов мучных полуфабрикатов.

2. Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве мучных полуфабрикатов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве мучных полуфабрикатов. Требования, предъявляемые к сырью. Требования, предъявляемые к основному и дополнительному сырью для обеспечения качества мучных полуфабрикатов. Использование сухих смесей при производстве мучных полуфабрикатов.

3. Теоретические основы образования кондитерского теста. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2] Влияние структурных компонентов муки на процесс образования кондитерского теста. Технологические условия замеса кондитерского теста. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста.

4. Теоретические основы образования сдобного теста. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5] Влияние структурных компонентов муки на процесс образования теста для сдобных изделий. Технологические условия замеса

теста для сдобных изделий. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста.

5. Теоретические основы образования макаронного теста. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2] Влияние структурных компонентов муки на процесс образования макаронного теста. Технологические условия замеса макаронного теста. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста.

6. Технология отложенной выпечки. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2] Технология отложенной выпечки. Цель технологии отложенной выпечки. Преимущества и недостатки. Требования к основному и дополнительному сырью. Технологические условия приготовления теста.

7. Параметры глубокой заморозки. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2] Параметры глубокой заморозки. Процессы, происходящие при замораживании-размораживании. Размораживание и выпечка.

8. Производство мучных полуфабрикатов разной степени готовности. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5] Производство мучных полуфабрикатов разной степени готовности. Замороженное тесто, "готовое к формованию". Замороженное тесто, "готовое к расстойке". Замороженное тесто, "готовое к выпечке". Частичная выпечка.

Лабораторные работы (16ч.)

1. Приготовление теста для печенья {работа в малых группах} (4ч.)[1] Расчет производственных рецептур. Приготовление теста для сахарного, затяжного и сдобного печенья. Анализ качественных показателей теста для разных видов печенья

2. Влияние рецептурных компонентов (сахара и жира) на качественные характеристики теста для дрожжевых мучных кондитерских изделий {работа в малых группах} (4ч.)[1,4] Определение влияния сахара и жира на влажность, кислотность, активность бродильной микрофлоры теста

3. Мучные полуфабрикаты разной степени готовности. {работа в малых группах} (4ч.)[1] Изучение качественных характеристик готовой продукции из полуфабрикатов разной степени готовности - замороженного теста, "готового к формованию" теста.

4. Мучные замороженные полуфабрикаты {работа в малых группах} (4ч.)[1,5] Изучение качественных характеристик готовой продукции из полуфабрикатов разной степени готовности - замороженного "готового к выпечке" теста.

Самостоятельная работа (40ч.)

1. Подготовка к текущим лекциям и лабораторным работам(36ч.)[1,2] Работа с основной и дополнительной литературой, проработка конспекта лекций, методических указаний

2. подготовка к зачету(4ч.)[2,3] работа с основной и дополнительной литературой

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Конева С.И. Практикум по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» для студентов направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, всех форм обучения / АлтГТУ им. И.И.Ползунова.- Барнаул, 2015. - 74 с. Прямая ссылка: <http://new.elib.altstu.ru/eum/download/thpz/koneva-mki-mu.pdf>

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130577> (дата обращения: 15.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 532 с. — ISBN 978-5-8114-2270-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/100934>

6.2. Дополнительная литература

4. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-4219-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/125702>

5. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-3689-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122144>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

6. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека, система РИНЦ;

7. <http://window.edu.ru> – Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	Windows
2	AutoCAD
3	LibreOffice
4	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
лаборатории

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».