Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:13:02
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
(подпись)
«__» _____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.04.01 ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	_____-_____ (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 4 курс заочная/очно-заочная форма, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Технология мучных и кондитерских изделий» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Попова Т. Н., старший преподаватель кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «24» 02 2026 года № 26

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

_____ Антошина К.А.
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ Кощавка И.В.
(подпись)

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «25» 03 2026 года № 8

Председатель _____ Крылова Л.В.
(подпись)

© Попова Т.Н., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="5">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td colspan="3">очная форма обучения</td><td colspan="2">Заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 8</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="5" rowspan="2">Дисциплины (модули) по выбору

Б1.В.ДВ.04.01</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей – 2</td><td rowspan="5">Профиль

-</td><td colspan="5">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 4</td><td colspan="3">4-й</td><td colspan="2">4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество часов – 288</td><td colspan="5">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>8-й</td><td colspan="3">7-й / 8-й</td></tr>
<tr><td colspan="5">Лекции</td></tr>
<tr><td>32 час</td><td>20</td><td>8</td><td colspan="2">6</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 6;
самостоятельной работы обучающегося – 8</td><td rowspan="8">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="5">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>30</td><td>20</td><td>8</td><td colspan="2">4</td></tr>
<tr><td colspan="5">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>-</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="5">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>80,15 час.</td><td>73,6</td><td>124,55</td><td colspan="2">122,7</td></tr>
<tr><td colspan="5">Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td colspan="5">Зачет / Экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 122 / 153,75
для заочной формы обучения – 26 / 247,25

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование профессиональных знаний по технологическим аспектам приготовления мучных и кондитерских изделий.

Задачи дисциплины:

изучение характеристики пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий, усвоение научно-практических знаний о современных технологических аспектах приготовления дрожжевого теста, пресного теста и изделий из них; приготовление отделочных полуфабрикатов, изделий из слоеного, заварного, орехового, воздушного, бисквитного, песочного полуфабрикатов, а также рулетов, кексов, пряничных изделий; современные направления в совершенствовании кондитерских изделий, развитие навыков самостоятельного анализа технологических процессов производства продуктов питания, их соответствия требованиям с целью получения продукции высокого качества.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО.

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 Технология мучных и кондитерских изделий относится к части, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин:

Общие технологии пищевых производств

Физико-химические основы технологии продуктов питания

Изучается параллельно:

Технология продуктов лечебно-профилактического назначения

Физиология питания

Является основополагающей для

Подготовке к процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2$_{ПК-1}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
	контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: характеристику технологических свойств основного сырья; обоснование технологических процессов с позиций химии, микробиологии, физики, теоретических основ технологии; технологию приготовления сахарных, марципановых отделочных полуфабрикатов; современные технологии отделочных полуфабрикатов, кремов; современные технологии слоеного п/ф и изделий из него, кексов, рулетов и пряничных изделий; технологические аспекты приготовления заварного, песочного, орехового, воздушного п/ф и изделий из них; особенности технологического процесс приготовления дрожжевого, пресного и сдобного пресного полуфабрикатов, изделия из них; требования к качеству; условия и сроки хранения готовой продукции.

уметь: организовать и управлять технологическим процессом производства полуфабрикатов, готовых мучных и кондитерских изделий; научно обосновать выбор параметров и хода технологических процессов производства продукции, обеспечивающих высокую эффективность производства и качество готовой продукции;

давать оценку технологическим процессам производства полуфабрикатов, готовых мучных и кондитерских изделий с точки зрения возможности обеспечения их высокого качества.

владеть: практическими навыками приготовления мучных и кондитерских изделий, тестовых и отделочных полуфабрикатов.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Технологические аспекты, характеристика сырья для приготовления мучных и кондитерских изделий

Тема 1. Общая технология мучных и кондитерских изделий.

Тема 2. Характеристика пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий.

Смысловой модуль 2. Технологические аспекты приготовления мучных изделий

Тема 3. Технологические аспекты приготовления дрожжевого теста, дрожжевого слоеного и ассортимент п/ф из них.

Тема 4. Технологические аспекты приготовления пресного теста, пресного сдобного и ассортимент п/ф из них.

Смысловой модуль 3. Технологические аспекты приготовления и современные направления отделочных полуфабрикатов

Тема 5. Современные технологии отделочных полуфабрикатов. Способы оформления и подачи

Смысловой модуль 4. Технологические аспекты приготовления кондитерских изделий

Тема 6. Технология кексов, рулетов, бисквитного п/ф и изделий из него.

Тема 7. Технологические аспекты приготовления песочного и заварного п/ф и изделий из них.

Тема 8. Технологические аспекты приготовления орехового, воздушного п/ф и изделий из них.

Тема 9. Современные технологии пряничных изделий и п/ф и изделий из него.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	Очная форма обучения						Заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб	СР	Пр		л	п	лаб	СР	Пр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Технология мучных и кондитерских изделий												
Смысловой модуль 1. Технологические аспекты, характеристика сырья для приготовления мучных и кондитерских изделий												
Тема 1. Общая технология мучных и кондитерских изделий.	33	6	7		20		24	2	2		20	
Тема 2. Характеристика пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий.	38	10	8		20		24	2	2		20	
Итого по смысловому модулю 1	**71**	**16**	**15**		**40**		**48**	**4**	**4**		**40**	
Смысловой модуль 2. Технологические аспекты приготовления мучных изделий												
Тема 3. Технологические аспекты приготовления дрожжевого теста, дрожжевого слоеного и ассортимент п/ф из них.	36	8	8		20		46	2	2		42	
Тема 4. Технологические аспекты приготовления пресного теста, пресного сдобного и ассортимент п/ф из них.	35,15	8	7		20,15		46,55	2	2		42,55	
Итого по смысловому модулю 2	**71,15**	**16**	**15**		**40,15**		**92,55**	**4**	**4**		**84,55**	
Катт	***1,6***					***1,6***	***1,2***					***1,2***
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк	***0,25***					***0,25***	***0,25***					***0,25***
Контроль							***2***					***2***
Всего часов	***144***	***32***	***30***		***80,15***	***1,85***	***144***	***8***	***8***		***124,55***	***3,45***
2 Модуль												
Смысловой модуль 3. Технологические аспекты приготовления и современные направления отделочных полуфабрикатов												

Тема 5. Современные технологии отделочных полуфабрикатов. Способы оформления и подачи	30	8	6		16		66	2	2		62	
Итого по смысловому модулю 3	**30**	**8**	**6**		**16**		**66**	**2**	**2**		**62**	
Смысловой модуль 4. Технологические аспекты приготовления кондитерских изделий												
Тема 6. Технология кексов, рулетов, бисквитного п/ф и изделий из него.	21	3	4		14		16,5	1	0,5		15	
Тема 7. Технологические аспекты приготовления песочного и заварного п/ф и изделий из него.	22	3	4		15		16,5	1	0,5		15	
Тема 8. Технологические аспекты приготовления орехового, воздушного п/ф и изделий из них.	19	3	2		14		16,5	1	0,5		15	
Тема 9. Современные технологии пряничных изделий и п/ф и изделий из него.	19,6	3	2		14,6		17,2	1	0,5		15,7	
Итого по смысловому модулю 4	**81,6**	**12**	**12**		**57,6**		**66,7**	**4**	**2**		**60,7**	
Катт	***1***					***1***	***0,9***					***0,9***
СРэк												
ИК												
КЭ	***2***					***2***	***2***					***2***
Каттэк	***0,4***					***0,4***	***0,4***					***0,4***
Контроль	***27***					***27***	***8***					***8***
Всего часов	***144***	***20***	***20***		***73,6***	***30,4***	***144***	***6***	***4***		***122,7***	***11,3***

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	заочная форма
1	Общая технология мучных и кондитерских изделий.	7	2
2	Характеристика пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий.	8	2
3	Технологические аспекты приготовления дрожжевого теста, дрожжевого слоеного и ассортимент п/ф из них.	8	2
4	Технологические аспекты приготовления пресного теста, пресного сдобного и ассортимент п/ф из них.	7	2
5	Современные технологии отделочных полуфабрикатов. Способы оформления и подачи	6	2
6	Технология кексов, рулетов, бисквитного п/ф и изделий из него.	4	0,5
7	Технологические аспекты приготовления песочного и заварного п/ф и изделий из него.	4	0,5
8	Технологические аспекты приготовления орехового, воздушного п/ф и изделий из них.	2	0,5
9	Современные технологии пряничных изделий и п/ф и изделий из него.	2	0,5
	Всего	**50**	**12**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	Заочная форма
	Курсом не предусмотрены		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Общая технология мучных и кондитерских изделий.	20	20
2	Характеристика пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий.	20	20
3	Технологические аспекты приготовления дрожжевого теста, дрожжевого слоеного и ассортимент п/ф из них.	20	42
4	Технологические аспекты приготовления пресного теста, пресного сдобного и ассортимент п/ф из них.	20,15	42,55

5	Современные технологии отделочных полуфабрикатов. Способы оформления и подачи	16	62
6	Технология кексов, рулетов, бисквитного п/ф и изделий из него.	14	15
7	Технологические аспекты приготовления песочного и заварного п/ф и изделий из него.	15	15
8	Технологические аспекты приготовления орехового, воздушного п/ф и изделий из них.	14	15
9	Современные технологии пряничных изделий и п/ф и изделий из него.	14,6	15,7
	Всего	**153,75**	**247,25**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документ

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине по очной/заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1…8)	5	40
- тестирование (темы 1…5)	12	60
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по дисциплине на очной /заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование	2	20
- тестирование	5	20
Промежуточная аттестация	*Экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы к зачету (экзамену)

1. Диагностика производства бисквитного выпечного полуфабриката. Анализ ассортимента и способы их оформления.
2. Технологическая схема производства, ассортимент и современные способы оформления песочного полуфабриката.
3. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства кремов для оформления кондитерских изделий. Анализ точек риска.
4. Ассортимент изделий и технология производства пресного слоенного выпечного полуфабриката.
5. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства отделочных полуфабрикатов
6. Способы подачи и оформления изделий из песочного полуфабриката.
7. Принципиальная технологическая схема производства белкового и белково-орехового полуфабриката. Анализ точек риска.
8. Принципиальная технологическая схема производства заварного выпечного
9. полуфабриката. Анализ точек риска.
10. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства кремов белково-сбивных. Анализ точек риска.
11. Принципиальная технологическая схема производства дрожжевого слоенного выпечного полуфабриката.

12. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства изделий из дрожжевого теста.
13. Ассортимент изделий из пресного полуфабриката. Способы подачи и оформления.
14. Ассортимент и технологическая схема производства сиропов. Использование в кондитерском производстве.
15. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства заварного полуфабриката. Анализ технологических режимов приготовления теста и сущность физико-химических процессов.
16. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства слоенного полуфабриката. Анализ технологических режимов приготовления теста и сущность физико-химических процессов.
17. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства пресного и пресного сдобного полуфабриката. Ассортимент изделий из них.
18. Анализ технологии приготовления пресного, пресного сдобного теста и сущность физико-химических процессов.
19. Современные способы оформления кондитерских изделий.
20. Современные способы оформления мучных изделий.
21. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
22. Анализ технологических режимов приготовления и виды декоративного оформления из марципановой массы.
23. Схема и технологическая карта приготовления классического брауни.
24. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
25. Ассортимент и производство кремов белково-сбивных. Анализ точек риска при производстве.
26. Схема и технологическая карта приготовления чизкейка без выпечки.
27. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
28. Сущность физико-химических процессов, происходящих при приготовлении пресного слоеного теста.
29. Схема и технологическая карта приготовления чизкейка классического «Нью-Йорк».
30. Дрожжевое тесто и изделия из него. Характеристика способов замеса теста. Роль дрожжей в опаре.
31. Производство галет. Анализ технологических режимов приготовления теста и сущность физико-химических процессов.
32. Схема и технологическая карта приготовления тирамису.
33. Характеристика пищевой и биологической ценности жиров для фритюра. Технологические свойства продукта.
34. Ассортимент бисквитных тортов. Правила приготовления, оформления, хранения, требования к качеству.
35. Схема и технологическая карта приготовления капкейка классического.
36. Характеристика пищевой и биологической ценности патоки, меда. Технологические свойства продукта.
37. Технология приготовления слоеного теста и изделий из него.
38. Схема и технологическая карта приготовления шоколадного тарта.
39. Производство крекеров. Анализ технологических режимов приготовления теста и сущность физико-химических процессов.
40. Производство различных видов помады. Ассортимент.
41. Схема и технологическая карта приготовления вишневого тарта.
42. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
43. Приготовление желе. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении желе.
44. Схема и технологическая карта приготовления печенья «Американо»

45. Характеристика пищевой и биологической ценности масла сливочного, маргарина. Технологические свойства продукта.
46. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.
47. Схема и технологическая карта приготовления кантуччи.
48. Характеристика способов разрыхления теста.
49. Характеристика пищевой и биологической ценности молока. Технологические свойства продукта.
50. Схема и технологическая карта приготовления пирожного «Корзинка» со сливочным кремом.
51. Сущность процессов, происходящих при замесе и теста.
52. Ассортимент и производство сливочных кремов.
53. Схема и технологическая карта приготовления кофейного бискотти.
54. Сущность физико-химических процессов, происходящих при приготовлении бисквитного теста.
55. Ассортимент и производство заварных кремов. Анализ точек риска при производстве.
56. Схема и технологическая карта приготовления «Эклеров» с заварным кремом.
57. Характеристика пищевой и биологической ценности вкусовых продуктов. Технологические свойства продукта.
58. Ассортимент и приготовление пряников сырцовым способом. Анализ технологических режимов приготовления теста и сущность физико-химических процессов.
59. Схема и технологическая карта приготовления «кейк попс»
60. Сущность физико-химических процессов, происходящих при приготовлении песочного теста.
61. Приготовление желе. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении желе.
62. Схема и технологическая карта приготовления брауни с орехами.
63. Характеристика пищевой и биологической ценности яиц и яичных продуктов. Технологические свойства продукта.
64. Ассортимент и производство кремов белково-сбивных. Анализ точек риска при производстве.
65. Схема и технологическая карта приготовления шоколадного маффина.
66. Сущность физико-химических процессов, происходящих при приготовлении слоено-дрожжевого теста.
67. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
68. Схема и технологическая карта приготовления пирожного «Буше» бисквитное.
69. Характеристика пищевой и биологической ценности яиц и яичных продуктов. Технологические свойства продукта.
70. Производство слоеного бездрожжевого теста. Физико-химические процессы, происходящие при замесе.
71. Схема и технологическая карта приготовления тыквенного бискотти.
72. Характеристика пищевой и биологической ценности пищевых кислот. Технологические свойства продукта.
73. Анализ технологических режимов приготовления бисквитного теста холодным способом, сущность физико-химических процессов.
74. Схема и технологическая карта приготовления кекса с вареной сгущенкой.
75. Технохимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовых кондитерских изделий.
76. Ассортимент и производство зефира. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении зефира.
77. Схема и технологическая карта приготовления французского яблочного тарта.
78. Характеристика и состав сахара, ассортимент, требования к качеству.

79. Анализ технологических режимов приготовления бисквитного теста холодным способом, сущность физико-химических процессов.
80. Схема и технологическая карта приготовления капкейка морковного.
81. Характеристика пищевой и биологической ценности крахмала. Технологические свойства продукта.
82. Ассортимент и приготовление пряников сырцовым способом. Анализ технологических режимов приготовления теста и сущность физико-химических процессов.
83. Схема и технологическая карта приготовления мраморного кекса.
84. Анализ технологических режимов приготовления дрожжевого теста и сущность физико-химических процессов.
85. Ассортимент и производство бисквитных рулетов.
86. Схема и технологическая карта приготовления печенья «Савоярди».
87. Сущность физико-химических процессов, происходящих при приготовлении заварного теста.
88. Ассортимент и производство сливочных кремов.
89. Схема и технологическая карта приготовления печенья «Чак-чак».
90. Сущность процессов, происходящих при выпечке теста.
91. Анализ технологических режимов приготовления и виды декоративного оформления из сахарной мастики.
92. Схема и технологическая карта приготовления печенья «Американо» с кусочками шоколада.
93. Характеристика пищевой и биологической ценности сахара. Технологические свойства продукта.
94. Производство и использование белковой глазури. Анализ точек риска.
95. Схема и технологическая карта приготовления творожного кекса.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

1 модуль

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу				**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль 1		**Смысловой модуль 2**		
Т1	Т2	Т3	Т4	
25	25	20	30	100

Т1, Т2 – темы смысловой модуля 1.
Т3, Т4 – темы смысловой модуля 2.

2 модуль

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу		**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 3	**Смысловой модуль 4**			
Т3	Т4	**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
20	20	40	60	100

Т5 – темы смыслового модуля 3.
Т6, Т7, Т8, Т9 – темы смысловой модуля 4.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Мучные кулинарные и кондитерские изделия [Электронный ресурс]/ А.С. Ратушный [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 82 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85329.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Апет Т.К.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016.— 351 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67759.html.— ЭБС «IPRbooks»

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

Дополнительная:

1. Размыслович Г.П. Кондитерское дело. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Размыслович Г.П., Якубовская С.И.— Электрон.текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016.— 364 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67639.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ З.Ш. Мингалеева [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 104 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79482.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Шапкарина А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитер-ских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А.— Электрон.текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государ-ственный университет инженерных технологий, 2016.— 184 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64415.html.— ЭБС «IPRbooks»

4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ — Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2017.— 194 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70892.html.— ЭБС «IPRbooks»

5. Сергачёва Е.С. Анализ сырья для производства хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сергачёва Е.С., Соболева Е.В.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015.— 98 c.—Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65774.html.— ЭБС «IPRbooks»

6. Меледина Т.В. Дрожжи Saccharomycescerevisiae. Морфология, химический состав, метаболизм [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Меледина Т.В., Давыденко С.Г.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, 2015.— 90 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66443.html.— ЭБС «IPRbooks»

7. Сергачева Е.С. Технология мучных кондитерских изделий. Лабораторные работы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сергачева Е.С., Андреев А.Н.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013.— 68 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68211.html.— ЭБС «IPRbooks»

Учебно-методические издания:

1. Левкина, В. Е. Технология мучных и кондитерских изделий [Текст] : метод. указания для самостоят. изучения курса и выполнения контрол. работы по дисциплине для студентов направления подгот. 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" оч., заоч. формы обучения / В. Е. Левкина, Л. В. Черный-Швец ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. Технологии и орг. пр-ва продуктов питания им. Коршуновой А. Ф. - Донецк : ДонНУЭТ, 2019 . - 24, [4] с. : табл.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1.Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец.нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с про-цессором ; Windows ; транспорт.протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон.б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа: https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва: ООО «Итеос»,2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

«Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва :ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.

2. Bookonlime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа: https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.

3. Университетская библиотека ONLINE :Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон.текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа: https://biblioclub.ru**.** – Загл. с экрана.

4. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономи-ки и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон.дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой (проектор, ноутбук).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Попова Татьяна Николаевна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель	Высшее, ДонГУЭТ им. М.И. Туган-Барановского 2001г специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог	1. Удостоверение о повышении квалификации № 340000181969 от 14.11.2022г., «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования», 72 час, ФГАОУВО "Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского", Ялта 2. Удостоверение о повышении квалификации №771802830046 от 27.05.2022., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, г. Москва. 3. Удостоверение о повышении квалификации QB №

				612400037448 от 29.09.2023г., «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнология», 36 часов, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону» 4. Диплом о профессиональной переподготовке № 110400003078 от 23 марта 2024г «Экономика и управление на предприятии», 506 часов, Ухтинский государственный технический университет, г. Усинск

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.04.01 ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Количество зачетных единиц – 8 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: характеристику технологических свойств основного сырья; обоснование технологических процессов с позиций химии, микробиологии, физики, теоретических основ технологии; технологию приготовления сахарных, марципановых отделочных полуфабрикатов; современные технологии отделочных полуфабрикатов, кремов; современные технологии слоеного п/ф и изделий из него, кексов, рулетов и пряничных изделий; технологические аспекты приготовления заварного, песочного, орехового, воздушного п/ф и изделий из них; особенности технологического процесс приготовления дрожжевого, пресного и сдобного пресного полуфабрикатов, изделия из них; требования к качеству; условия и сроки хранения готовой продукции.

уметь: организовать и управлять технологическим процессом производства полуфабрикатов, готовых мучных и кондитерских изделий; научно обосновать выбор параметров и хода технологических процессов производства продукции, обеспечивающих высокую эффективность производства и качество готовой продукции;

давать оценку технологическим процессам производства полуфабрикатов, готовых мучных и кондитерских изделий с точки зрения возможности обеспечения их высокого качества.

владеть: практическими навыками приготовления мучных и кондитерских изделий, тестовых и отделочных полуфабрикатов.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2$_{ПК-1}$Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3$_{ПК-1}$Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
	зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Основные смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль I. Технологические аспекты, характеристика сырья для приготовления мучных и кондитерских изделий
Тема 1. Общая технология мучных и кондитерских изделий.
Тема 2. Характеристика пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий.
Смысловой модуль II. Технологические аспекты приготовления мучных изделий
Тема 3. Технологические аспекты приготовления дрожжевого теста, дрожжевого слоеного и ассортимент п/ф из них.
Тема 4. Технологические аспекты приготовления пресного теста, пресного сдобного и ассортимент п/ф из них.
Смысловой модуль III. Технологические аспекты приготовления и современные направления отделочных полуфабрикатов
Тема 5. Современные технологии отделочных полуфабрикатов. Способы оформления и подачи
Смысловой модуль IV. Технологические аспекты приготовления кондитерских изделий
Тема 6. Технология кексов, рулетов, бисквитного п/ф и изделий из него.
Тема 7. Технологические аспекты приготовления песочного и заварного п/ф и изделий из них.
Тема 8. Технологические аспекты приготовления орехового, воздушного п/ф и изделий из них.
Тема 9. Современные технологии пряничных изделий и п/ф и изделий из него.

Форма промежуточной аттестации***:*** Зачет, экзамен

Разработчик:

Попова Т.Н., ст. преподаватель _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*

Зав. кафедрой технологии и организации
производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
Антошина К.А., д.э.н., доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*