

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение Псковской области
«Локнянский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по

_____ Л.Е. Васильева

« _____ » _____ 2021г.

Рабочая программа дисциплины
УД .02 Сырье для производства кондитерских изделий
По профессии 12901 «Кондитер»

Разработчик мастер
производственного обучения
Парфенова Т.А

П. Локня

2021г.

Общая характеристика

Дисциплина «Сырье для производства кондитерских изделий» предназначена для профессионального обучения лиц, ранее не имевших профессии рабочего, в том числе не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья, по профессии 12901 «Кондитер».

Форма обучения: очная.

В процессе обучения предусмотрено использование электронного обучения и частичное использование дистанционных образовательных технологий в период освоения теоретического материала.

1. Планируемые результаты

Изучение дисциплины готовит слушателей к освоению компетенций:

ПК 2.1.

Владеть технологиями замеса теста, подготовки начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить навыки:

-подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить знания:

-Регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

-Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

В результате освоения дисциплины слушатель должен освоить умения:

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- Определять качество, сроки, условия хранения пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.
- Определять по имеющимся признакам и органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции

1. Информационно-методическое обеспечение

1. Конспекты теоретических материалов
2. Методические рекомендации по выполнению практических заданий и самостоятельной работе
3. Литература по теме дисциплины

2. Литература

И.Ю. Бурчакова организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018

Н.Г Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий Москва изд. Центр « Академия» 2014

Е.И Соколова Современное сырье для кондитерского производства Москва изд. Центр « Академия» 2009

Учебник Товароведение и организация торговли продовольственными товарами -Москва « Академия « 2004

Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий Москва « Академия « 2014

Л.В Мармузова Технология хлебопекарного производства ,Сырье и материалы Москва « Академия « 2017

Рабочая тетрадь Н.И. Дубровская Технология приготовления мучных кондитерских изделий часть 1

Тематика и содержание дисциплины

№ урока	Тип урока	Тема урока и краткое содержание материала	Кол-во часов	Литература и мто
Виды кондитерского сырья				
1	лекция	<p><u>Характеристика и подготовка к работе кондитерского сырья</u></p> <p>(классификация сырья, виды сырья, требования к сырью, правила приемки)</p>	1	<p>И.Ю. Бурчакова организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.75</p> <p>Н.Г Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр.14</p> <p>Е.И Соколова Современное сырье для кондитерского производства Москва изд. Центр « Академия» 2009 стр.4</p>
		<p><u>Основы стандартизации и сертификации товаров</u></p> <p>(понятие стандартизации, сертификации, маркировка и штриховое кодирование товаров)</p>	1	<p>Учебник Товароведение и организация торговли продовольственными товарами -Москва « Академия « 2004 стр.33-39</p>

2	П.Р	<u>Изучение нормативных документов по стандартизации</u>	2	Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий Москва « Академия » 2014 стр.414
СР(1)		<u>Подготовить презентацию</u> <u>Основное и дополнительное сырье для мучных кондитерских изделий</u>	2	
3	Лекция	<u>Мука пшеничная</u> (химический состав, сорта пшеничной муки, хлебопекарные свойства, понятие-органолептический и лабораторный контроль качества сырья, хранение муки, подготовка муки к использованию)	2	Л.В Мармузова Технология хлебопекарного производства ,Сырье и материалы Москва « Академия » 2017 стр, 20 И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.76 Е.И Соколова Современное сырье для кондитерского производства Москва изд. Центр « Академия» 2009 стр.4
4	П.Р	<u>Органолептическая оценка качества пшеничной муки</u> (провести органолептический контроль качества предложенной пшеничной муки, заполнение таблицы)	2	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.79
СР(2)		<u>Самостоятельное изучение материала по теме « Вода и соль»</u>	1	

5	Лекция	<u>Мука ржаная</u> (химический состав, сорта ржаной муки, хлебопекарные свойства)	1	Л.В Мармузова Технология хлебопекарного производства ,Сырье и материалы Москва « Академия « 2017 стр, 31-32 Учебник Товароведение и организация торговли продовольственными товарами -Москва « Академия « 2004 стр.63-64
	П.Р	<u>Органолептическая оценка качества ржаной муки</u> (провести органолептический контроль качества предложенной ржаной муки, заполнение таблицы)	1	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.79
6	П.Р.	<u>Различные виды муки.</u> (краткая характеристика кукурузной, соевой , ячменной, рисовой муки) Понятие витаминизированной и высокобелковой муки)	1	Учебник Товароведение и организация торговли продовольственными товарами -Москва « Академия « 2004 стр.63-64-65
	Лекция	<u>Крахмал и крахмалопродукты</u> (органолептические показатели крахмала, хранение крахмала, подготовка к производству, модифицированные крахмалы	1	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.80-82
7	П.Р	<u>Органолептическая оценка качества картофельного крахмала</u> (провести органолептический контроль качества, заполнение таблицы, работа с документацией)	2	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр

				« Академия» 2018 стр.80-82 ГОСТ 53876-2010 Крахмал картофельный, Технические условия
СР(3)		<u>Самостоятельное изучение материала по теме « Хлебопекарные свойства муки из некондиционного зерна»</u>	1	
8	Лекция	<u>Сахар и сахаросодержащие продукты</u> (органолептические показатели и виды сахара, патоки и меда)	1	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.82-87
	П.Р	<u>Органолептическая оценка качества сахара,</u> (провести органолептический контроль качества предложенного сахарного песка, заполнение таблицы, изучение документации на сахарный песок)	1	Л.В Мармузова Технология хлебопекарного производства ,Сырье и материалы Москва « Академия « 2017 стр, 37-38 ГОСТ 21-94
СР(4)		<u>Самостоятельное изучение материала , сделать сообщение « Природные подсластители»</u>	2	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.87-88
СР(5)		<u>Самостоятельное заполнение рабочей тетради по теме « Мука и крахмал» « Сахар, мед, патока»</u>	2	Рабочая тетрадь Н.И. Дубровская Технология приготовления мучных кондитерских изделий часть 1 стр.6-9

9	Лекция	<u>Молоко и молочные продукты</u> (органолептические показатели молока, молока сгущенного ,сливок , сухого молока, сметаны. Хранение этих продуктов ,подготовка к использованию)	2	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.94-97
10	Лекция	<u>Молочные продукты</u> (виды и органолептические показатели творога ,йогурта, сыра. Хранение этих продуктов ,подготовка к использованию)	2	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» стр.98-100
11	П.Р	<u>Определение органолептических показателей творога, йогурта</u> (провести органолептический контроль качества предложенного творога, йогурта ,заполнение таблицы, изучение документации)	1	ГОСТ 52096-2003 « Творог, технические условия ГОСТ 51331-99 Продукты молочные , Йогурты, общие технические условия
	П.Р	<u>Определение органолептических показателей молока</u> (провести органолептический контроль качества предложенного молока ,заполнение таблицы, изучение документации на молоко)	1	Л.В Мармузова Технология хлебопекарного производства ,Сырье и материалы Москва « Академия « 2017 стр, 39-40 ГОСТ 13277-79
12	Лекция	<u>Масло сливочное</u> (виды и органолептические показатели масла, Хранение и подготовка к использованию)	1	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» стр.98-100

	П.Р	<u>Определение органолептических показателей качества масла сливочного</u> (провести органолептический контроль качества предложенного масла ,заполнение таблицы, изучение документации)	1	ГОСТ 52969-2008 « Масло сливочное, технические условия
13	Лекция	<u>Растительные масла</u> (виды и органолептические показатели масла, Хранение и подготовка к использованию)	1	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» стр.101-102
	П.Р	<u>Определение органолептических показателей качества масла подсолнечного</u> (провести органолептический контроль качества предложенного масла ,заполнение таблицы, изучение документации)	1	ГОСТ 52465-2005 Масло подсолнечное , технические условия
14	Лекция	<u>Животные жиры, маргарин, спреды</u> (виды и органолептические показатели , Хранение и подготовка к использованию)	1	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» стр.102-104
	П.Р	<u>Органолептическая оценка качества маргарина</u> (провести органолептический контроль качества, заполнение таблицы, работа с документацией)	1	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» стр.102 ГОСТ Р 52178-2003 МАргарины , технические условия

СР		<u>Самостоятельное изучение темы «Орехи»</u> <u>Сделать конспект материала</u>	1	Л.В Мармузова « Технология хлебопекарного производства ,Сырье и материалы» Москва « Академия « 2017 стр, 46
15	Лекция	<u>Яйца и яичные продукты</u> (органолептические показатели , Хранение и подготовка к использованию)	2	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» стр.104-106
16	.П.Р	<u>Определение органолептических показателей качества яиц</u> (провести органолептический контроль качества яиц ,заполнение таблицы, изучение документации, подготовка яиц к производству)	2	ГОСТ 52121-2003 Яйца куриные пищевые, технические условия
СР		<u>Самостоятельное изучение темы « Солод»</u> <u>Сделать конспект материала</u>	1	Л.В Мармузова « Технология хлебопекарного производства ,Сырье и материалы Москва « Академия « 2017 стр, 43
17	Лекция	<u>Плодово-ягодные продукты</u> (виды, органолептические показатели , Хранение и подготовка к использованию)	1	Л.В Мармузова Технология хлебопекарного производства ,Сырье и материалы Москва « Академия « 2017 стр, 44-46
	П.Р	<u>Определение органолептических показателей качества повидло</u> (провести органолептический контроль качества ,заполнение таблицы, изучение документации)	1	ГОСТ 6929-88 Л.В Мармузова Технология хлебопекарного производства ,Сырье и

				материалы Москва « Академия » 2017 стр, 44
СР		<u>Самостоятельное изучение темы « Взаимозаменяемость дополнительного сырья» Сделать конспект материала Повторение изученного материала Подготовка к дифференцированному зачету</u>	2	Л.В Мармузова Технология хлебопекарного производства ,Сырье и материалы Москва « Академия » 2017 стр, 50-52
18	Лекция	<u>Пряности</u> (виды, органолептические показатели , Хранение и подготовка к использованию)	1	Л.В Мармузова Технология хлебопекарного производства ,Сырье и материалы Москва « Академия » 2017 стр, 47-48
		<u>Эссенции ароматические , пищевые и химические разрыхлители. Улучшители и пищевые добавки</u>	1	Л.В Мармузова Технология хлебопекарного производства ,Сырье и материалы Москва « Академия » 2017 стр, 48-50
19	П.Р	<u>Расчет взаимозаменяемости дополнительного сырья</u>	2	Работа со сборником рецептов
20	П.Р	<u>Определение органолептических показателей качества пряностей</u> (провести органолептический контроль качества предложенных пряностей ,заполнение таблицы, изучение документации)	1	ГОСТ 29056-91 тмин Гост 29055-91 кориандр Гост 29049-91 корица Гост 29046-91 имбирь и др.
	Д/з	<u>Дифференцированный зачет</u>	1	

Итого 52 ч

в том числе

20 лекций

20 ПР

12 Самост.работ

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575838

Владелец Артеменкова Галина Александровна

Действителен с 30.03.2022 по 30.03.2023