

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени академика М.Д. Миллионщикова

«УТВЕРЖДАЮ»

Первый проректор

И.Г. Гайрабеков



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Торты и пирожные»

Направление подготовки

19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

Бакалавр

Грозный – 2020

1. Цели и задачи дисциплины

Целью и задачами преподавания дисциплины «Торты и пирожные» является усвоение технологии производства тортов и пирожных, формирование у студентов практических навыков и умений по приготовлению полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к части факультативы. Для изучения курса требуется знание: технологического кондитерских изделий, физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, порошковые технологии в кондитерском производстве, совершенствование технологии мучных кондитерских изделий.

В свою очередь, данный курс является предшествующей дисциплиной для курсового проектирования кондитерских предприятий и выполнения выпускной квалификационной работы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).
- способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);
- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной

санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

-способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18).

В результате освоения дисциплины студент должен.

знать:

-специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4).

уметь:

-определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

-оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18).

владеть:

-способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

-способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

-методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

-готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12).

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Всего		Семестры	
		часов/зач.е.		ОФО	ЗФО
		ОФО	ЗФО	8	9
Контактные работа (всего)		24/0.67	8/0.22	24	8
В том числе:					
Лекции					
Практические занятия (ПЗ)		24/0.67	8/0.22	24	8
Самостоятельная работа (всего)		48/1,33	64/1.78	48	64
В том числе:					
Вопросы для самостоятельного изучения		24/0.67	48/1.33	24	48
<i>И (или) другие виды самостоятельной работы:</i>					
Подготовка к практическим занятиям		24/0.67	16/0.44	24	16
Вид отчетности		-	-	-	-
Общая трудоемкость дисциплины	Всего в часах	72	72	72	72
	Всего в зач.единицах	2	2		

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий

Таблица 1

№ п/п	Наименование раздела дисциплины по семестрам	Часы лекц. зан.	Часы практ. зан.	Всего часов
1	Выпечные полуфабрикаты		4	4
2	Отделочные полуфабрикаты		4	4
3	Приготовление пирожных		6	6
4	Приготовление тортов		6	6
5	Украшение тортов и пирожных		4	4
	Итого:		24	24

5.2. Лекционные занятия (не предусмотрены)

5.3 Лабораторные занятия (не предусмотрены)

5.4. Практические занятия

Таблица 5

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Выпечные полуфабрикаты	Приготовление бисквитных, песочных, слоеных и заварных полуфабрикатов
2	Отделочные полуфабрикаты	Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропа, помады, глазури, сливочного и белкового кремов.
3	Приготовление пирожных	Приготовление бисквитных, песочных, слоеных и заварных пирожных.
4	Приготовление тортов	Приготовление комбинированных и оригинальных тортов.
5	Украшение тортов и пирожных	Приготовление украшений для тортов и пирожных: посыпки, сахарной мастики, бордюры для тортов, цветы из кремов и глазури

6. Самостоятельная работа студентов по дисциплине

6.1. Вопросы для самостоятельного изучения

№№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Кол-во часов
1	Приготовление воздушного полуфабриката	2
2	Приготовление крошкового полуфабриката	2
3	Приготовление отделочного полуфабриката- суфле	2
4	Приготовление отделочного полуфабриката- желе	2
5	Приготовление украшений для тортов и пирожных	4
6	Приготовление украшений для тортов и пирожных	4
7	Приготовление украшений из марципана	4
8	Нанесение надписи на изделиях	4
	Итого:	24

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

Рекомендуемая литература

1. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. . – М.: ДеЛи принт, 2005.-531 с. **Имеется в библиотеке**
2. Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Шевякова Т.А. Технология мучных кондитерских изделий. – М.: ДеЛи принт, 2009.-295 с. **Имеется на кафедре**
3. Олейникова А.Я., Аксенова Л.М. Магомедов Г.О. Технология кондитерских изделий. - С.Пб.: РАПП, 2010.-669 с. **Имеется на кафедре**
4. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Плотникова И.В. Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий.- С.Пб.: РАПП, 2008.-239 с. **Имеется на кафедре**
5. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий. М.: ПрофОбрИздат, 2002. - 411с. **Имеется в библиотеке**
6. Апет Т.К., Пашук З.Н. Справочник технолога кондитерского производства.- С.Пб.: ГИОРД ,2004.-553 с. **Имеется на кафедре**

б) дополнительная литература

1. Лурье И.С. Технология и технохимический контроль кондитерского производства. М.: Легк. и пищ.пром-ть, 1981.-325с. **Имеется на кафедре**
3. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий)/ Л. П.Пашенко, И.В. Санина, Л.И. Столярова и др.- М.: КолосС., 2007.- 215с.: ил. **Имеется на кафедре**

в) программное и коммуникационное обеспечение

- 1.Электронный конспект лекций
- 2.Тесты
- 3.Интернет-обеспечение

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Кабинет с компьютером для проведения презентаций
2. Схемы комплексно-механизированных и поточно-механизированных линий кондитерского производств.
3. Учебная лаборатория, оборудованная приборами и инвентарем.

Разработчик:

Доцент кафедры «ТПП и БП»



/Джамалдинова Б.А./

СОГЛАСОВАНО:

Врио. зав. выпускающей каф. «ТПП и БП»



/Джамалдинова Б.А./

Директор ДУМР



/Магомаева М.А./