

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 05.11.2024 15:46:18  
Уникальный программный ключ:  
297fef716e5ec25f9822a2366affc4d8a43d0cf1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»**  
**(Курский ГАУ)**

Принято  
решением Ученого совета  
Курского ГАУ  
от «01» октября 2024 г.  
протокол № 10

**Рабочая программа**  
**дополнительной профессиональной программы**  
**повышения квалификации**  
**«Технология производства кондитерских изделий»**

№ п/п	Виды учебных занятий, учебных работ	Содержание	Планируемые результаты обучения по программе (знать/уметь)
<p>Тема 1. Введение в основы кондитерского дела. Пищевая гигиена, техника безопасности и охрана труда.</p>	<p>Лекция (2ч)</p>	<p>Введение в основы кондитерского дела. Пищевая гигиена, техника безопасности и охрана труда.</p>	<p><b>Знать:</b> сырье, используемое в технологии мучных кондитерских изделий, его химический состав, физико-химические и органолептические свойства, механизмы процессов, протекающих при производстве кондитерских изделий</p>
	<p>Самостоятельная работа (4ч)</p>	<p>Изучить виды оборудования и инвентаря для кондитерского производства. Изучить СанПиН для кондитерского производства</p>	<p><b>Знать:</b> сырье, используемое в технологии мучных кондитерских изделий, его химический состав, физико-химические и органолептические свойства, механизмы процессов, протекающих при производстве кондитерских изделий</p>
<p><b>Тема2:</b> Технология производства пряничных изделий</p>	<p>Лекция (2ч)</p>	<p>Технология производства пряничных изделий. Виды пряничных изделий.</p>	<p><b>знать</b> сырье, используемое в технологии производства пряничных изделий - влияния компонентов рецептуры,</p>

			условия технологического режима на свойства пряничных изделий; процессов, протекающих при производстве пряничных изделий; оборудовании для производства пряничных изделий, технику безопасности при работе с ним;
	Практическая работа (2 ч)	Рецептура пряничного теста.	<b>Уметь :</b> определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; - рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий; - рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
	Самостоятельная работа (4ч)	Технология производства пряничных изделий. Виды пряничных изделий.	<b>знать</b> сырье, используемое в технологии

			<p>производства пряничных изделий - влияния компонентов рецептуры, условия технологического режима на свойства пряничных изделий; процессов, протекающих при производстве пряничных изделий; оборудовании для производства пряничных изделий, технику безопасности при работе с ним;</p>
<p><b>Тема 3. Технология производство глазури, конструирование пряничного дома</b></p>	<p>Лекция (2ч)</p>	<p>Технология производство глазури, виды глазури.Выкройка пряничного домика.</p>	<p><b>Знать:</b>  нормы показателей состояния биологического материала животных разных видов и причины, вызывающие отклонения показателей от норм.  критерии качества изображения и артефакты ультразвукового изображения  современные методы ультразвуковой диагностики заболеваний органов брюшной полости</p>
	<p>Практическая работа (2 ч)</p>	<p>Технология производство глазури, виды глазури.Выкройка пряничного домика.</p>	<p><b>Уметь :</b>  определять органолептические и физико-химические показатели</p>

			<p>качества сырья и готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;</li> </ul>
	Самостоятельная работа (4ч)	Технология производства глазури ,виды глазури, техники росписи глазурию .	<p><b>Знать:</b></p> <p>нормы показателей состояния биологического материала животных разных видов и причины, вызывающие отклонения показателей от норм.</p> <p>критерии качества изображения и артефакты ультразвукового изображения</p> <p>современные методы ультразвуковой диагностики заболеваний органов брюшной полости</p>
<b>Тема 4</b> Производство изделий пенообразной структуры , зефир	Лекция (2ч)	Технология производства изделий пенообразной структуры .Виды изделий.	<p><b>Знать:</b></p> <p>сырье, используемое в технологии производства изделий пенообразной</p>

			<p>структуры, его химический состав, физико-химические и органолептические свойства, пищевую ценность.- влияния компонентов рецептуры, условия технологического режима на изделия пенообразной структуры;- механизмы процессов, протекающих при изделиях пенообразной структуры; оборудовании для производства изделий пенообразной структуры, технику безопасности при работе с ней.</p>
	<p>Практическая работа (2 ч)</p>	<p>Технология производство изделий пенообразной структуры .Виды изделий. Производство зефира</p>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать производственные рецептуры для изделий пенообразной структуры;</li> <li>- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве глазури;</li> </ul>
	Самостоятельная работа (4ч)	Технология производство изделий пенообразной структуры .Виды изделий.	<p><b>Знать:</b></p> <p>сырье, используемое в технологии производства изделий пенообразной структуры, его химический состав, физико-химические и органолептически е свойства, пищевую ценность.- Влияния компонентов рецептуры, условия технологического режима на изделия пенообразной структуры;- механизмы процессов, протекающих при изделиях пенообразной структуры; оборудовании для производства изделий пенообразной структуры,</p>

			технику безопасности при работе с ней.
<b>Тема 5. Способ производства карамели</b>	Лекция (2ч)	Технология производства карамели, виды карамельных изделий	<b>Знать:</b> сырье, используемое в технологии производства изделий карамели его химический состав, физико-химические и органолептические свойства, пищевую ценность; - влияния компонентов рецептуры, условия технологического режима на карамельные изделия; - механизмы процессов, протекающих при производстве карамели; - оборудование для производства карамели, технику безопасности при работе с ней;
	Практическая работа (2)	Особенности приготовления мягкой карамели. Дополнительное сырьё при производстве мягкой карамели .	<b>Уметь:</b> проводить анализ качества сырья и готовой продукции; - определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации

			<p>технологического процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать производственные рецептуры для изделий пенообразной структуры;</li> <li>- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> </ul> <p>эксплуатировать основные виды оборудования при производстве глазури;</p>
	Самостоятельная работа (4ч)	Технология производства карамели, виды карамельных изделий	<p><b>Знать:</b> сырье, используемое в технологии производства изделий карамели его химический состав, физико-химические и органолептические свойства, пищевую ценность;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- влияния компонентов рецептуры, условия технологического режима на карамельные изделия;</li> <li>- механизмы процессов, протекающих при производстве карамели;</li> <li>- оборудование для производства карамели, технику безопасности при работе с ней;</li> </ul>
<b>Темаб.</b> Производство	Лекция (2ч)	Технология производство изделий студнеобразной	<b>Знать:</b> сырье, используемое в

<p>изделий студнеобразной структуры (фруктовый, жележный и жележно – фруктовый мармелад, компоте, конфитюр).</p>		<p>структуры. Виды изделий студнеобразной структуры.</p>	<p>технологии производства изделий студнеобразной структуры, его химический состав, физико-химические и органолептические свойства, пищевую ценность; - влияния компонентов рецептуры, условия технологического режима на изделия студнеобразной структуры; - механизмы процессов, протекающих при производстве изделий студнеобразной структуры; -оборудование для производства изделий студнеобразной структуры, технику безопасности при работе с ней;</p>
	<p>Практическая работа (2ч)</p>	<p>Технология производство изделий студнеобразной структуры. Виды изделий студнеобразной структуры. Производство фруктового конфитюра .</p>	<p><b>Уметь:</b> проводить анализ качества сырья и готовой продукции; - определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации</p>

			<p>технологического процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать производственные рецептуры для изделий пенообразной структуры;</li> <li>- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> </ul> <p>эксплуатировать основные виды оборудования при производстве глазури;</p>
	<p>Самостоятельная работа (4ч)</p>	<p>Технология производство изделий студнеобразной структуры. Виды изделий студнеобразной структуры.</p>	<p><b>Знать:</b> сырье, используемое в технологии производства изделий студнеобразной структуры, его химический состав, физико-химические и органолептические свойства, пищевую ценность;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- влияния компонентов рецептуры, условия технологического режима на изделия студнеобразной структуры;</li> <li>- механизмы процессов, протекающих при производстве изделий студнеобразной структуры;</li> <li>-оборудование для производства изделий</li> </ul>

			студнеобразной структуры, технику безопасности при работе с ней;
<b>Тема7.</b> Рецептура бисквитного полуфабриката. Технология производства бисквита. Виды и причины брака бисквитного полуфабриката	Лекция (2ч)	Технология производства бисквита. Виды и причины брака бисквитного полуфабриката.	<b>Знать:</b> -знать сырье, используемое в технологии производстве бисквитного полуфабриката, его химический состав, физико-химические и органолептические свойства, пищевую ценность; - влияния компонентов рецептуры, условия технологического режима на бисквитные полуфабрикаты; - механизмы процессов, протекающих при производстве бисквитных полуфабрикатов; -оборудование для производства бисквитных полуфабрикатов, технику безопасности при работе с ней
	Практическая работа (2ч)	Технология производства бисквита. Виды и причины брака бисквитного полуфабриката. Изучить 2 виды рецептуры бисквитных полуфабрикатов .	<b>Уметь:</b> проводить анализ качества сырья и готовой продукции; - определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и

			<p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры для изделий пенообразной структуры;</li> <li>- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> </ul> <p>эксплуатировать основные виды оборудования при производстве глазури;</p>
	<p>Самостоятельная работа (4ч)</p>	<p>Технология производства бисквита. Виды и причины брака бисквитного полуфабриката.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать сырье, используемое в технологии производстве бисквитного полуфабриката, его химический состав, физико-химические и органолептические свойства, пищевую ценность;</li> <li>- влияния компонентов рецептуры, условия технологического режима на бисквитные полуфабрикаты;</li> <li>- механизмы процессов, протекающих при производстве</li> </ul>

			<p>бисквитных полуфабрикатов;  -оборудование для производства бисквитных полуфабрикатов, технику безопасности при работе с ней</p>
<p><b>Тема 8.</b>  Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий</p>	<p>Лекция (2ч)</p>	<p>Изучить виды отделочные полуфабрикаты.  Технологию изготовления отделочные полуфабрикаты.</p>	<p><b>Знать:</b>  -знать сырье, используемое для изготовления отделочных полуфабрикатов, его химический состав, физико-химические и органолептические свойства, пищевую ценность.  - влияния компонентов рецептуры, условия технологического режима на отделочные полуфабрикаты.  - механизмы процессов, протекающих при производстве  - оборудование для производства отделочных полуфабрикатов, технику безопасности при работе с ней.</p>
	<p>Практическая работа (2ч)</p>	<p>Технологию изготовления отделочные полуфабрикаты.  Технологию изготовления цветов из вафельной бумаги</p>	<p><b>Уметь:</b>  - проводить анализ качества сырья и готовой продукции;  - определять органолептические и физико-химические показатели</p>

			<p>качества сырья и готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры для изделий пенообразной структуры;</li> <li>- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве глазури;</li> </ul>
	Самостоятельная работа (3 ч)	Технологию изготовления украшений из шоколада ,мастики и тд.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать сырье, используемое для изготовления отделочных полуфабрикатов, его химический состав, физико-химические и органолептически е свойства, пищевую ценность.</li> <li>- влияния компонентов рецептуры, условия технологического режима на отделочные полуфабрикаты.</li> <li>- механизмы процессов, протекающих при производстве</li> </ul>

			- оборудование для производства отделочных полуфабрикатов, технику безопасности при работе с ней.
<b>Тема 9.</b> Рецепттура сливочно-кремовых полуфабриката. Технология производства сливочного крема.	Лекция (2ч)	Рецептура сливочно-кремовых полуфабриката. Технология производства сливочного крема.	<b>Знать:</b> -знать сырье, используемое в технологии производстве сливочного крема, его химический состав, физико-химические и органолептические свойства, пищевую ценность. - влияния компонентов рецептуры, условия технологического режима на сливочный крем; - механизмы процессов, протекающих при производстве сливочного крема; -оборудование для производства сливочного крема, технику безопасности при работе с ней
	Практическая работа (4ч)	Рецептура сливочно-кремовых полуфабриката. Технология производства сливочного крема	<b>Уметь:</b> - проводить анализ качества сырья и готовой продукции; - определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры для изделий пенообразной структуры;</li> <li>- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве глазури;</li> </ul>
	Самостоятельная работа (4ч)	<p>Виды сливочно-кремовых полуфабрикатов. Технология производства сливочного крема</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать сырье, используемое в технологии производстве сливочного крема, его химический состав, физико-химические и органолептические свойства, пищевую ценность.</li> <li>- влияния компонентов рецептуры, условия технологического режима на сливочный крем;</li> <li>- механизмы процессов, протекающих при производстве сливочного крема;</li> <li>-оборудование для производства сливочного крема, технику</li> </ul>

			безопасности при работе с ней
--	--	--	----------------------------------