


Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА
 Должность: РЕКТОР
 Дата подписания: 14.10.2022 14:58:10
 Уникальный программный ключ:
 9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУ-ГПУ»)
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В	Оформление кулинарных и кондитерских изделий
Код направления подготовки	44.03.05
Направление подготовки	Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Технология. Дополнительное образование (Художественно-эстетическое)
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	очная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Пушкарская Светлана Фарважевна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
кафедра технологии и психолого-педагогических дисциплин	Кирсанов Вячеслав Михайлович	10	13.06.2019	
кафедра технологии и психолого-педагогических дисциплин	Кирсанов Вячеслав Михайлович	1	10.09.2020	

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю)	5
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	11
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	13
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	17
7. Перечень образовательных технологий	19
8. Описание материально-технической базы	20

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Оформление кулинарных и кондитерских изделий» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.05 «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Оформление кулинарных и кондитерских изделий» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Декоративно-прикладное творчество», «Основы композиции и цветоведения», «Технология приготовления пищи», «Товароведение продовольственных продуктов», «Методика обучения и воспитания (по технологии. дополнительное образование (художественно-эстетическое))», при проведении следующих практик: «учебная практика (по обработке пищевых продуктов)».

1.4 Дисциплина «Оформление кулинарных и кондитерских изделий» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании», «Современное оборудование пищевого производства».

1.5 Цель изучения дисциплины:

Приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по приготовлению и оформлению кулинарных и кондитерских изделий.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) Знать особенности декоративно-оформительской деятельности учащихся.
- 2) Знать приемы оформления кулинарных и кондитерских изделий.
- 3) Знать инструменты, предназначенные для оформления кулинарных и кондитерских изделий.
- 4) Знать требования к качеству кулинарных и кондитерских изделий.
- 5) Уметь использовать возможности декоративно-оформительской деятельности в творческом развитии учащихся.
- 6) Уметь оформлять блюда и кондитерские изделия в соответствии с современными требованиями.
- 7) Уметь оценивать качество кулинарных и кондитерских изделий.
- 8) Владеть методами развития творческих способностей обучающихся при изучении раздела "Кулинария".
- 9) Владеть навыками изготовления украшений из овощей и фруктов.
- 10) Владеть навыками изготовления украшений из мастики и шоколада.
- 11) Владеть навыками разработки технологических карт на кулинарные блюда и кондитерские изделия.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деятельности
	ПК.1.1 Знает содержание, особенности и современное состояние, понятия и категории, тенденции развития соответствующей профилю научной (предметной) области; закономерности, определяющие место соответствующей науки в общей картине мира; принципы проектирования и реализации общего и (или) дополнительного образования по предмету в соответствии с профилем обучения
	ПК.1.2 Умеет применять базовые научно-теоретические знания по предмету и методы исследования в предметной области; осуществляет отбор содержания, методов и технологий обучения предмету (предметной области) в различных формах организации образовательного процесса
	ПК.1.3 Владеет практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач
2	УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	УК.2.1 Знает требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления и описания результатов проектной деятельности в соответствии с действующими правовыми нормами.
	УК.2.2 Умеет декомпозировать цель как совокупность взаимосвязанных задач, выбирать оптимальные способы их решения, в соответствии с правовыми нормами и имеющимися ресурсами и ограничениями в процессе реализации проекта.
	УК.2.3 Владеет методами, приемами и средствами проектной деятельности, оценки рисков и ресурсов, публичного представления результатов проекта, в том числе с использованием средств ИКТ

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.1.1 Знает содержание, особенности и современное состояние, понятия и категории, тенденции развития соответствующей профилю научной (предметной) области; закономерности, определяющие место соответствующей науки в общей картине мира; принципы проектирования и реализации общего и (или) дополнительного образования по предмету в соответствии с профилем обучения	З.1 особенности декоративно-оформительской деятельности учащихся.
2	ПК.1.2 Умеет применять базовые научно-теоретические знания по предмету и методы исследования в предметной области; осуществляет отбор содержания, методов и технологий обучения предмету (предметной области) в различных формах организации образовательного процесса	У.1 Умеет использовать возможности декоративно-оформительской деятельности в творческом развитии учащихся.
3	ПК.1.3 Владеет практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач	В.1 Владеет методами развития творческих способностей обучающихся при изучении раздела "Кулинария".
1	УК.2.1 Знает требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления и описания результатов проектной деятельности в соответствии с действующими правовыми нормами.	З.2 Знает приемы оформления кулинарных и кондитерских изделий. З.3 Знает инструменты, предназначенные для оформления кулинарных и кондитерских изделий. З.4 Знает технологию приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.
2	УК.2.2 Умеет декомпозировать цель как совокупность взаимосвязанных задач, выбирать оптимальные способы их решения, в соответствии с правовыми нормами и имеющимися ресурсами и ограничениями в процессе реализации проекта.	У.2 Умеет оформлять блюда и кондитерские изделия в соответствии с современными требованиями. У.3 Умеет готовить полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.
3	УК.2.3 Владеет методами, приемами и средствами проектной деятельности, оценки рисков и ресурсов, публичного представления результатов проекта, в том числе с использованием средств ИКТ	В.2 Владеет навыками изготовления украшений из овощей и фруктов. В.3 Владеет навыками изготовления украшений из мастики и шоколада. В.4 Владеет навыками разработки технологических карт на кулинарные блюда и кондитерские изделия.

2. ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДОВ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Итого часов
	СРС	Л	ЛЗ	
Итого по дисциплине	40	4	28	72
Первый период контроля				
<i>Теоретические основы технологии приготовления и оформления банкетных блюд и кондитерских изделий</i>	12	4		16
Современный этап кондитерского производства. Ассортимент кондитерских изделий	2	2		4
Подготовка кондитерского сырья к производству.		2		2
Кондитерское оборудование и инвентарь	2			2
Виды полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	2			2
Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	2			2
Современные приемы оформления фуршетных и банкетных блюд	2			2
Формы проведения банкетного обслуживания	2			2
<i>Технология приготовления и оформления банкетных блюд и кондитерских изделий</i>	28		28	56
Технология приготовления тортов из бисквитного полуфабриката	2		4	6
Технология приготовления изделий из песочного и заварного теста	2		4	6
Технология приготовления изделий из пряничного теста. Украшение пряников белковой глазурью.	4		4	8
Технология лепки украшений из сахарной мастики. Изготовление украшений из шоколадной глазури.	4		4	8
Технология изготовления украшений для банкетных блюд	4		4	8
Технология приготовления и оформления банкетных блюд и закусок	2		4	6
Защита проекта.	10		4	14
Итого по видам учебной работы	40	4	28	72
Форма промежуточной аттестации				
Экзамен				36
Итого за Первый период контроля				108

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Теоретические основы технологии приготовления и оформления банкетных блюд и кондитерских изделий	12
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-1: 3.1 (ПК.1.1) УК-2: 3.2 (УК.2.1), 3.3 (УК.2.1), 3.4 (УК.2.1)	
1.1. Современный этап кондитерского производства. Ассортимент кондитерский изделий Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка презентаций 1. "Современные тенденции в декоративном оформлении кондитерских изделий". 2. «Новое кондитерское сырье». Учебно-методическая литература: 1, 2, 4, 7	2
1.2. Кондитерское оборудование и инвентарь Задание для самостоятельного выполнения студентом: 1. Подготовка конспекта. 2. Подготовка презентации «Кондитерский инвентарь». Учебно-методическая литература: 1, 2, 4	2
1.3. Виды полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка конспекта План: 1. Воздушный и воздушно-ореховый полуфабрикат. Технологические особенности и режимы выпечки. 2. Слоеный полуфабрикат. Причины брака. 3. Крошковый полуфабрикат. Учебно-методическая литература: 1, 2, 4	2
1.4. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка конспекта План: 1. Технология приготовления украшений из желе 2. Технология приготовления украшений из фруктовой рисовальной массы 3. Технология приготовления украшений из фруктов и цукатов. Подготовка презентаций 1. «Виды кондитерских насадок. Примеры декорирования кремом с помощью кондитерских насадок». 2. Подготовка презентации «Украшение тортов и пирожных желе, фруктовой рисовальной массой, фруктами и цукатами» Учебно-методическая литература: 1, 2, 4, 7, 9, 10, 11, 12 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	2
1.5. Современные приемы оформления фуршетных и банкетных блюд Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка презентации «Оформление фуршетных и банкетных блюд». Учебно-методическая литература: 1, 2, 4 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	2

<p>1.6. Формы проведения банкетного обслуживания</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка конспекта</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Банкет с полным обслуживанием официантами. 2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. 3. Банкет-фуршет. 4. Банкет-коктейль. 5. Банкет со смешанным обслуживанием. 6. Банкет-чай. <p>Учебно-методическая литература: 14, 15</p>	2
2. Технология приготовления и оформления банкетных блюд и кондитерских изделий	28
<p>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</p> <p>ПК-1: У.1 (ПК.1.2), В.1 (ПК.1.3)</p> <p>УК-2: У.2 (УК.2.2), У.3 (УК.2.2), В.2 (УК.2.3), В.3 (УК.2.3), В.4 (УК.2.3)</p>	
<p>2.1. Технология приготовления тортов из бисквитного полуфабриката</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Разработать технологические карты на следующие кондитерские изделия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> бисквит для рулета № 6; <input type="checkbox"/> бисквит с какао-порошком № 8; <input type="checkbox"/> бисквит «Прага» № 14. <p>Учебно-методическая литература: 1, 4</p>	2
<p>2.2. Технология приготовления изделий из песочного и заварного теста</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Разработать технологические карты на следующие кондитерские изделия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> сметанный для торта «Владимирский»; <input type="checkbox"/> творожный для торта «Творожный» ; <input type="checkbox"/> песочный с орехами и какао-порошком. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 4</p>	2
<p>2.3. Технология приготовления изделий из пряничного теста. Украшение пряников белковой глазурью.</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка эскизов орнаментов для лабораторно-практического занятия.</p> <p>Учебно-методическая литература: 3, 8</p>	4
<p>2.4. Технология лепки украшений из сахарной мастики. Изготовление украшений из шоколадной глазури.</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка презентации «Украшение тортов и пирожных из мастики».</p> <p>Подготовка эскизов для практического занятия.</p> <p>Схема цветового круга.</p> <p>Конспект «Правила цветового контраста».</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 8</p>	4
<p>2.5. Технология изготовления украшений для банкетных блюд</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка презентации «Украшение блюд овощами и фруктами. Карвинг».</p> <p>Учебно-методическая литература: 10, 11, 12</p>	4
<p>2.6. Технология приготовления и оформления банкетных блюд и закусок</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка презентации «Современное оформление банкетных блюд и закусок».</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 4, 10, 11</p>	2

2.7. Защита проекта. Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка проекта по по изготовлению и украшению кулинарного блюда или кондитерского изделия (по выбору студента). Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1, 2	10
---	----

3.2 Лекции

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Теоретические основы технологии приготовления и оформления банкетных блюд и кондитерских изделий	4
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-1: 3.1 (ПК.1.1) УК-2: 3.2 (УК.2.1), 3.3 (УК.2.1), 3.4 (УК.2.1)	
1.1. Современный этап кондитерского производства. Ассортимент кондитерский изделий План: 1. Значение кондитерских изделий в питании человека. 2. Классификация мучных кондитерских изделий. 3. Нормы потребления. 4. Современное состояние и перспективы развития кондитерской отрасли в Российской Федерации. 5. Мировые тенденции в кондитерском искусстве. 6. Новое кондитерское сырье (сахарозаменители, белковые обогатители, жиры, сухие смеси и др.). Учебно-методическая литература: 1, 2, 4, 7, 9	2
1.2. Подготовка кондитерского сырья к производству. План: 1. Показатели качества муки. Подготовка муки к использованию. 2. Подготовка сахара, меда, патоки. 3. Подготовка яиц и яичных продуктов. 4. Подготовка молока и молочных продуктов. 5. Подготовка масла, маргарина, жиров для жарки. 6. Подготовка овощей, фруктов и круп. 7. Разрыхлители теста. 8. Кондитерское оборудование и инвентарь. Учебно-методическая литература: 1, 2, 4, 7, 9	2

3.3 Лабораторные

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Технология приготовления и оформления банкетных блюд и кондитерских изделий	28
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-1: У.1 (ПК.1.2), В.1 (ПК.1.3) УК-2: У.2 (УК.2.2), У.3 (УК.2.2), В.2 (УК.2.3), В.3 (УК.2.3), В.4 (УК.2.3)	

<p>1.1. Технология приготовления тортов из бисквитного полуфабриката</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуализация знаний. 2. Выполнение задания. 3. Приготовление торта. <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Повторить технологию приготовления бисквитного полуфабриката. 2. Повторить технологию приготовления крема «Шарлот». 3. Разработать технологическую карту и приготовить торт «Сказка». 4. Декорировать торт кремом с помощью кондитерских насадок. 5. Провести органолептическую оценку кондитерских изделий. 6. Оформить отчет о работе. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 4, 7, 9</p>	4
<p>1.2. Технология приготовления изделий из песочного и заварного теста</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуализация знаний. 2. Выполнение задания. 3. Приготовление пирожных. <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Повторить технологию приготовления песочного и заварного полуфабриката. 2. Повторить технологию приготовления крема белкового. 3. Разработать технологические карты и приготовить: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> пирожное «Песочное кольцо» № 50; <input type="checkbox"/> пирожное «Корзиночка» с белковым кремом № 54 ; <input type="checkbox"/> пирожное «Трубочка с кремом» № 61б. 4. Декорировать пирожные кремом с помощью кондитерских насадок. 5. Провести органолептическую оценку кондитерских изделий. 6. Оформить отчет о работе. <p>Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 7, 9</p>	4
<p>1.3. Технология приготовления изделий из пряничного теста. Украшение пряников белковой глазурью.</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуализация знаний. 2. Выполнение задания. 3. Приготовление кондитерских изделий. <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Повторить технологию приготовления пряничного теста. 2. Изучить технологию приготовления белковой глазури. 3. Разработать технологические карты и приготовить: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> печенье нарезное № 95; <input type="checkbox"/> Коврижка медовая без начинки № 100. 4. Изучить приемы изготовления корнетика. 5. Декорировать печенье белковой глазурью. 5. Провести органолептическую оценку кондитерских изделий. 6. Оформить отчет о работе. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 4, 7, 9</p>	4
<p>1.4. Технология лепки украшений из сахарной мастики. Изготовление украшений из шоколадной глазури.</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуализация знаний. 2. Выполнение задания. 3. Изготовление украшений. <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовить молочную мастику. 2. Изготовить украшения из мастики с помощью плунжеров и вырубок. 3. Изготовить розы из мастики методом лепки. 4. На основе выполненной самостоятельной работы изготовить элементы украшения для торта из шоколадной глазури. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4</p>	4

<p>1.5. Технология изготовления украшений для банкетных блюд</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуализация знаний. 2. Выполнение задания. 3. Изготовление украшений. <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изготовить фруктовые и овощные чипсы. 2. Изготовить украшения из яиц. 2. Изготовить украшения из яблок. 4. Изготовить украшения из овощей. <p>Учебно-методическая литература: 10, 11, 12</p>	4
<p>1.6. Технология приготовления и оформления банкетных блюд и закусок</p> <p>План работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуализация знаний. 2. Выполнение заданий. 3. Оформление лабораторной работы. <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Повторить технологию работы с желатином. 2. Повторить способы подготовки рыбы к фаршированию. 3. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептур. 2. Разработать технологические карты и приготовить блюда: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> рыба фаршированная; <input type="checkbox"/> рыба заливная с гарниром (№ 138); <input type="checkbox"/> паштет из печени (№ 159). 4. Провести органолептическую оценку блюд. 5. Оформить отчет о работе. <p>Учебно-методическая литература: 5, 6, 15</p>	4
<p>1.7. Защита проекта.</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Доклад по итогам группового проекта по изготовлению и оформлению кондитерского изделия или кулинарного блюда. 2. Защита проекта. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1, 2</p>	4

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-методическая литература

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
Основная литература		
1	Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская ; под редакцией Е. В. Асмолова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-232-1.	http://www.iprbookshop.ru/64415.html
2	Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания : учебно-методическое пособие / Е. С. Бычкова, А. Н. Сапожников, И. В. Мацейчик [и др.]. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 140 с. — ISBN 978-5-7782-3437-6.	http://www.iprbookshop.ru/91460.html
3	Шиков, М. Г. Рисунок. Основы композиции и техническая акварель : учебное пособие / М. Г. Шиков, Л. Ю. Дубовская. — Минск : Вышэйшая школа, 2011. — 167 с. — ISBN 978-985-06-1977-8.	http://www.iprbookshop.ru/20260.html
4	Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания : учебно-методическое пособие / Е. С. Бычкова, А. Н. Сапожников, И. В. Мацейчик [и др.].	http://www.iprbookshop.ru/91460.html
Дополнительная литература		
5	Аширова, Н. Н. Основы кулинарии : учебно-методическое пособие / Н. Н. Аширова, Е. С. Бычкова, А. А. Дриль. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 184 с. — ISBN 978-5-7782-3347-8.	http://www.iprbookshop.ru/91272.html
6	Василенко, З. В. Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы : учебное пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. — Минск : Вышэйшая школа, 2016. — 304 с. — ISBN 978-985-06-2459-8.	http://www.iprbookshop.ru/90841.html
7	Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с. — ISBN 978-5-00032-400-4.	http://www.iprbookshop.ru/88430.html
8	Плешивцев, А. А. Рисунок. Основы композиции и техническая акварель : учебное пособие для СПО / А. А. Плешивцев. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 100 с. — ISBN 978-5-4488-0526-4, 978-5-4497-0327-9.	http://www.iprbookshop.ru/89246.html
9	Сергачева, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий. Лабораторные работы : учебно-методическое пособие / Е. С. Сергачева, А. Н. Андреев. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. — 68 с. — ISBN 2227-8397.	http://www.iprbookshop.ru/68211.html
10	Нестерова, Д. В. Оригинальные украшения из овощей и фруктов / Д. В. Нестерова. — Москва : РИПОЛ классик, 2012. — 200 с. — ISBN 978-5-386-03819-9.	http://www.iprbookshop.ru/38641.html
11	Сосновская, А. В. Украшения новогоднего стола / А. В. Сосновская. — Москва : РИПОЛ классик, 2012. — 32 с. — ISBN 978-5-386-04955-3.	http://www.iprbookshop.ru/39941.html
12	Украшение блюд праздничного стола / составители И. Н. Некрасова. — Москва : РИПОЛ классик, 2010. — 64 с. — ISBN 978-5-7905-2541-4.	http://www.iprbookshop.ru/70946.html
13	Романова, К. Е. Теория и методика обучения технологии : учебно-методическое пособие / К. Е. Романова, О. А. Смирнова, Е. М. Муравьев. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 224 с. — ISBN 978-5-4486-0195-8.	http://www.iprbookshop.ru/72469.html
14	Организация производства на предприятиях пищевых отраслей : учебное пособие / Ю. А. Саликов, В. М. Самойлов, Л. В. Смачкова, Е. Ю. Саликова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010. — 324 с.	http://www.iprbookshop.ru/27328.html
15	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КНО РУС, 2020. — 206 с.	https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42652708

4.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование базы данных	Ссылка на ресурс
1	Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов	http://school-collection.edu.ru
2	Яндекс-Энциклопедии и словари	http://slovari.yandex.ru

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС							
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль						Промежуточная аттестация
	Конспект по теме	Контрольная работа по разделу/теме	Мультимедийная презентация	Отчет по лабораторной работе	Проект	Тест	Зачет/Экзамен
ПК-1							
3.1 (ПК.1.1)		+	+				+
У.1 (ПК.1.2)				+	+		+
В.1 (ПК.1.3)				+	+		+
УК-2							
3.2 (УК.2.1)		+	+				+
3.3 (УК.2.1)	+	+					+
3.4 (УК.2.1)		+				+	+
У.2 (УК.2.2)				+	+		+
У.3 (УК.2.2)				+	+		+
В.2 (УК.2.3)				+	+		+
В.3 (УК.2.3)				+	+		+
В.4 (УК.2.3)					+		+

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

5.2.1. Текущий контроль.

Типовые задания к разделу "Теоретические основы технологии приготовления и оформления банкетных блюд и кондитерских изделий":

1. Конспект по теме

План:

1. Воздушный и воздушно-ореховый полуфабрикат. Технологические особенности и режимы выпечки.
2. Слоеный полуфабрикат. Причины брака.
3. Крошковый полуфабрикат.

Подготовка конспекта

План:

1. Технология приготовления украшений из желе
2. Технология приготовления украшений из фруктовой рисовальной массы.
3. Технология приготовления украшений из фруктов и цукатов.

Количество баллов: 6

2. Контрольная работа по разделу/теме

1. Укажите оптимальную температуру воздуха в помещении при приготовлении слоеного теста?

- a) 18 °C
- b) 20 °C
- c) 22 °C
- d) 24 °C

2. Укажите с какой целью используют разрыхлители теста

- a) для пористой структуры
- b) для хорошего колера

- c) правильной формы
- d) быстрого приготовления

3. Набухание клейковины и крахмала происходит в течении?

- a) 1 часа
- b) 1.5 часа
- c) 2 часа
- d) 3 часа

4. Какую форму имеет торт «Сказка»?

- a) круглая
- b) продолговатая
- c) квадратная
- d) полуцилиндрическая

10. Какой торт готовят только с кремом «Шарлотт»?

- a) подарочный
- b) кармен
- c) сказка
- d) кофейный

5. Укажите, до какой температуры уваривают сироп для крема «Гляссе»?

- a) 180 °C
- b) 160 °C
- c) 145 °C
- d) 122 °C

6. Укажите, с какой целью заваривают белки горячим сиропом?

- a) для цвета
- b) для закрепления структуры
- c) увеличения объема
- d) для влажности

1. Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:

- a) сахарная пудра, яичные белки, вода;
- b) сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода;
- c) сахарная пудра, желатин, вода.

2. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?

- a) растапливают на водяной бане;
- b) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
- c) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.

3. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?

- a) крахмал является разрыхлителем;
- b) уменьшает количество клейковины;
- c) повышает калорийность бисквита.

4. У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина?

5. При приготовлении крема сироп отделился от масла. В чем причина?

Количество баллов: 20

3. Мультимедийная презентация

Подготовка презентаций

1. «Виды кондитерских насадок.

2. "Примеры декорирования кремом с помощью кондитерских насадок».

Подготовка презентации «Украшение тортов и пирожных желе, фруктовой рисовальной массой, фруктами и цукатами».

Количество баллов: 15

4. Тест

1. Когда добавляют химический разрыхлитель в тесто?

- a) в начале замеса теста
- b) при разделке теста
- c) во время обминки теста
- d) в конце замеса теста

2. С какой целью взбивают помаду?

- a) для насыщения воздухом
- b) для вязкости сиропа
- c) для инверсии
- d) для созревания помады

3. Укажите температуру выпекание бисквитного теста?

- a) 190-200 °C
- b) 200-210 °C
- c) 210-220 °C
- d) 220-230 °C

4. Укажите температуру выпекание изделия из заварного теста?

- a) 190-200 °C
- b) 200-210 °C
- c) 220-230 °C
- d) 190-220 °C

5. Укажите вид разрыхления в пресном слоеном тесте?

- a) слоеобразование
- b) химический
- c) биологический
- d) механический

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Технология приготовления и оформления банкетных блюд и кондитерских изделий":

1. Отчет по лабораторной работе

1. Приготовить молочную мастику.
2. Изготовить украшения из мастики с помощью плунжеров и вырубков.
3. Изготовить розы из мастики методом лепки.
4. На основе выполненной самостоятельной работы изготовить элементы украшения для торта из шоколадной глазури.

Количество баллов: 4

2. Проект

1. Выполнить проект по изготовлению и оформлению кондитерского изделия или кулинарного блюда.
2. Разработать презентацию с отражением этапов выполнения проекта.
3. Подготовить доклад к за

Количество баллов: 20

5.2.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ».

Первый период контроля

1. Экзамен

Вопросы к экзамену:

1. Значение кондитерских изделий в питании человека.
2. Классификация мучных кондитерских изделий. Нормы потребления.
3. Современное состояние и перспективы развития кондитерской отрасли в Российской Федерации.
4. Новое кондитерское сырье (сахарозаменители, белковые обогатители, жиры, сухие смеси и др.).
5. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, какао-порошок.
6. Подготовка кондитерского сырья к производству: сахар. Приготовление сиропов для промочки.
7. Технология приготовления инвертного сиропа.
8. Правила обработки яиц.
9. Кондитерское оборудование и инвентарь.
10. Технология приготовления тортов из бисквитного полуфабриката: бисквит с подогревом. Причины брака. Требования к качеству.
11. Технология приготовления тортов из бисквитного полуфабриката: бисквит с какао-порошком. Причины брака. Требования к качеству.
12. Технология приготовления тортов из бисквитного полуфабриката: бисквит с маслом. Причины брака. Требования к качеству.

13. Технология приготовления тортов из бисквитного полуфабриката: бисквит с орехами. Причины брака. Требования к качеству.
14. Технология приготовления тортов из бисквитного полуфабриката: буше (холодный способ). Причины брака. Требования к качеству.
15. Заварной полуфабрикат. Виды и причины брака.
16. Песочный полуфабрикат. Виды и причины брака.
17. Воздушный и воздушно-ореховый полуфабрикат. Технологические особенности и режимы выпечки.
18. Слоеный полуфабрикат. Причины брака.
19. Крошковый полуфабрикат.
20. Кремы сливочные.
21. Технология приготовления крема «Шарлот».
22. Технология приготовления крема «Гляссе».
23. Технология приготовления белково-заварного крема.
24. Отделочные полуфабрикаты: помады. Технология приготовления украшений из помады.
25. Отделочные полуфабрикаты: желе. Технология приготовления украшений из желе.
26. Технология приготовления украшений из фруктовой рисовальной массы.
27. Отделочные полуфабрикаты: сиропы.
28. Правила работы с желатином.
29. Отделочные полуфабрикаты: суфле.
30. Правила работы с крахмалом.
31. Правила работы с петином.
32. Ассортимент холодных банкетных блюд.
33. Ассортимент холодных закусок.
34. Основы композиции.
35. Приемы оформления фуршетных и банкетных блюд. Выбор инструментов и приспособлений.
36. Основные приёмы изготовления украшений.
37. Приемы оформления и подачи гарнира. Выбор посуды для блюда.
38. Правила работы в холодном цехе. Санитарно-гигиенические требования.
39. Технология украшения пряников белковой глазурью.
40. Вафельный полуфабрикат. Требования к качеству.

5.3. Примерные критерии оценивания ответа студентов на экзамене (зачете):

Отметка	Критерии оценивания
"Отлично"	<ul style="list-style-type: none"> - дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Хорошо"	<ul style="list-style-type: none"> - дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Удовлетворительно" ("зачтено")	<ul style="list-style-type: none"> - затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации - неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя - выполнение заданий при подсказке преподавателя - затруднения в формулировке выводов
"Неудовлетворительно" ("не зачтено")	<ul style="list-style-type: none"> - неправильная оценка предложенной ситуации - отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Лекции

Лекция - одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала с демонстрацией слайдов и фильмов. Работа обучающихся на лекции включает в себя: составление или слежение за планом чтения лекции, написание конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой.

Требования к конспекту лекций: краткость, схематичность, последовательная фиксация основных положений, выводов, формулировок, обобщений. В конспекте нужно помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Последующая работа над материалом лекции предусматривает проверку терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. В конспекте нужно обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

2. Лабораторные

Лабораторные занятия проводятся в специально оборудованных лабораториях с применением необходимых средств обучения (лабораторного оборудования, образцов, нормативных и технических документов и т.п.).

При выполнении лабораторных работ проводятся: подготовка оборудования и приборов к работе, изучение методики работы, воспроизведение изучаемого явления, измерение величин, определение соответствующих характеристик и показателей, обработка данных и их анализ, обобщение результатов. В ходе проведения работ используются план работы и таблицы для записей наблюдений.

При выполнении лабораторной работы студент ведет рабочие записи результатов измерений (испытаний), оформляет расчеты, анализирует полученные данные путем установления их соответствия нормам и/или сравнения с известными в литературе данными и/или данными других студентов. Окончательные результаты оформляются в форме заключения.

3. Экзамен

Экзамен преследует цель оценить работу обучающегося за определенный курс: полученные теоретические знания, их прочность, развитие логического и творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умения анализировать и синтезировать полученные знания и применять их для решения практических задач.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, утвержденным заведующим кафедрой. Экзаменационный билет включает в себя два вопроса и задачи. Формулировка вопросов совпадает с формулировкой перечня вопросов, доведенного до сведения обучающихся не позднее чем за один месяц до экзаменационной сессии.

В процессе подготовки к экзамену организована предэкзаменационная консультация для всех учебных групп.

При любой форме проведения экзаменов по билетам экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы, задачи и примеры по программе данной дисциплины. Дополнительные вопросы, также как и основные вопросы билета, требуют развернутого ответа.

Результат экзамена выражается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

4. Мультимедийная презентация

Мультимедийная презентация – способ представления информации на заданную тему с помощью компьютерных программ, сочетающий в себе динамику, звук и изображение.

Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайл.

Презентация – это набор последовательно сменяющих друг друга страниц – слайдов, на каждом из которых можно разместить любые текст, рисунки, схемы, видео - аудио фрагменты, анимацию, 3D – графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.

Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.

Этапы подготовки мультимедийной презентации:

1. Структуризация материала по теме;
2. Составление сценария реализации;
3. Разработка дизайна презентации;
4. Подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов);
5. Подготовка музыкального сопровождения (при необходимости);
6. Тест-проверка готовой презентации.

5. Конспект по теме

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов.

План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то теме (вопросу).

В процессе изучения материала источника, составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым, удобным для работы.

Этапы выполнения конспекта:

1. определить цель составления конспекта;
2. записать название текста или его части;
3. записать выходные данные текста (автор, место и год издания);
4. выделить при первичном чтении основные смысловые части текста;
5. выделить основные положения текста;
6. выделить понятия, термины, которые требуют разъяснений;
7. последовательно и кратко изложить своими словами существенные положения изучаемого материала;
8. включить в запись выводы по основным положениям, конкретным фактам и примерам (без подробного описания);
9. использовать приемы наглядного отражения содержания (абзацы «ступеньками», различные способы подчеркивания, шрифт разного начертания, ручки разного цвета);
10. соблюдать правила цитирования (цитата должна быть заключена в кавычки, дана ссылка на ее источник, указана страница).

6. Отчет по лабораторной работе

При составлении и оформлении отчета следует придерживаться рекомендаций, представленных в методических указаниях по выполнению лабораторных работ по дисциплине.

7. Проект

Проект – это самостоятельное, развёрнутое решение обучающимся, или группой обучающихся какой-либо проблемы научно-исследовательского, творческого или практического характера.

Этапы в создании проектов.

1. Выбор проблемы.
2. Постановка целей.
3. Постановка задач (подцелей).
4. Информационная подготовка.
5. Образование творческих групп (по желанию).
6. Внутригрупповая или индивидуальная работа.
7. Внутригрупповая дискуссия.
8. Общественная презентация – защита проекта.

8. Тест

Тест это система стандартизированных вопросов (заданий), позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся. Тесты могут быть аудиторными и внеаудиторными. Преподаватель доводит до сведения студентов информацию о проведении теста, его форме, а также о разделе (теме) дисциплины, выносимой на тестирование.

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

- проработать информационный материал по дисциплине. Проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- выяснить все условия тестирования заранее. Необходимо знать, сколько тестов вам будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д.
- работая с тестами, внимательно и до конца прочесть вопрос и предлагаемые варианты ответов; выбрать правильные (их может быть несколько); на отдельном листке ответов выписать цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам. В случае компьютерного тестирования указать ответ в соответствующем поле (полях);
- в процессе решения желательнее применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант.
- решить в первую очередь задания, не вызывающие трудностей, к трудному вопросу вернуться в конце.
- оставить время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

9. Контрольная работа по разделу/теме

Контрольная работа выполняется с целью проверки знаний и умений, полученных студентом в ходе лекционных и практических занятий и самостоятельного изучения дисциплины. Написание контрольной работы призвано установить степень усвоения студентами учебного материала раздела/темы и формирования соответствующих компетенций.

Подготовку к контрольной работе следует начинать с повторения соответствующего раздела учебника, учебных пособий по данному разделу/теме и конспектов лекций.

Контрольная работа выполняется студентом в срок, установленный преподавателем в письменном (печатном или рукописном) виде.

При оформлении контрольной работы следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. Проектные технологии
2. Цифровые технологии обучения

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
3. учебная аудитория для лекционных занятий
4. Лицензионное программное обеспечение:
 - Операционная система Windows 10
 - Microsoft Office Professional Plus
 - Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition
 - Справочная правовая система Консультант плюс
 - 7-zip
 - Adobe Acrobat Reader DC