

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА  
 Должность: РЕКТОР  
 Дата подписания: 11.04.2022 15:58:13  
 Уникальный программный ключ:  
 9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16




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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В	Технология приготовления мучных кондитерских изделий
Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профессиональное обучение (по отраслям)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Производство продовольственных продуктов
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Ногина Анна Александровна

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

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
Кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	11	18.06.2019	
Кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	1	15.09.2020	

## 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 .....	10
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	11
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....	15
7. Перечень образовательных технологий .....	18
8. Описание материально-технической базы .....	19

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

1.3 Изучение дисциплины «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Санитария и гигиена питания», при проведении следующих практик: «учебная практика (технологическая)», «учебная практика (ознакомительная)».

1.4 Дисциплина «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Диетическое питание», «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Особенности организации ресторанного бизнеса в Уральском регионе», «Пищевые и биологически активные добавки», «Профессиональные компетенции WorldSkills», для проведения следующих практик: «производственная практика (технологическая)».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование профессиональных знаний, умений и навыков специалистов по вопросам современной технологии кондитерских изделий в объеме, необходимом для сознательного, прочного и глубокого владения профессией кондитера и для обеспечения возможности дальнейшего повышения производственной квалификации.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) приобретение обучающимися знаний в области классификации сырья и полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- 2) изучение основных видов теста и способов его разрыхления; отделочных полуфабрикатов и способов их приготовления;
- 3) ознакомление с нормативными документами, регулирующими производство и полуфабрикатов и готовых изделий;

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-7 способен организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях
	ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции
	ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса
	ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции	3.1 ПК.7.1 Знать технологию приготовления блюд и изделий, правила отпуска, условия и сроки реализации, показатели качества готовой кулинарной продукции
2	ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса	У.1 ПК.7.2 Уметь готовить широкий ассортимент блюд и изделий, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса

3	ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции	В.1 ПК.7.3 Владеть навыками приготовления блюд и изделий, разработки нормативно-технической документации, методами органолептической оценки пищевого сырья и готовой кулинарной продукции
---	---	---

## 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
	Л	ЛЗ	ПЗ	СРС	
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>137</b>	<b>167</b>
<b>Первый период контроля</b>					
<b>Основные виды сырья</b>	<b>6</b>		<b>12</b>	<b>50</b>	<b>68</b>
Подготовка сырья к производству мучных изделий	2			14	16
Полуфабрикаты для мучных изделий			6	12	18
Виды дрожжевого теста; процессы, происходящие при замесе и выпечке.	2			12	14
Ассортимент и технология изделий из дрожжевого теста.	2		6	12	20
<b>Итого по видам учебной работы</b>	<b>6</b>		<b>12</b>	<b>50</b>	<b>68</b>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>					
Зачет					4
<b>Итого за Первый период контроля</b>					<b>72</b>
<b>Второй период контроля</b>					
<b>Бездрожжевое тесто и изделия из него</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>87</b>	<b>99</b>
Замес теста и способы его разрыхления.				11	11
Изделия из блинчатого, слоёного, сдобного и пряничного, вафельного, песочного теста, технология приготовления, требования к качеству.	2		2	12	16
Отделочные полуфабрикаты.	2			12	14
Изделия из слоёного пресного теста (торты, пирожные).		2	2	12	16
Изделия из песочного теста.			2	12	14
Изделия из бисквитного теста, масляного бисквита.				14	14
Изделия из заварного, белкового, миндального теста.				14	14
<b>Итого по видам учебной работы</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>87</b>	<b>99</b>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>					
Экзамен					9
<b>Итого за Второй период контроля</b>					<b>108</b>

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

#### 3.1 Лекции

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Основные виды сырья</b>	<b>6</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-7: 3.1 (ПК.7.1), У.1 (ПК.7.2)	
1.1. Подготовка сырья к производству мучных изделий План лекции: 1. Характеристика и виды сырья 2. Технологические свойства и органолептическая оценка качества 3. Требования безопасности, порядок и правила подготовки сырья к производству 4. использование различных свойств муки при приготовлении теста 5. Оборудование и инвентарь мучного цеха 6. Санитарные требования к приготовлению мучных изделий Учебно-методическая литература: 1, 4	2
1.2. Виды дрожжевого теста; процессы, происходящие при замесе и выпечке. План лекции: 1. Изучить технологические требования к сырью при приготовлении теста; влияние основных видов сырья на процесстествообразования; технологический процесс приготовления различных видов дрожжевого теста; процессы, происходящие при замесе теста и его брожении; показатели качества дрожжевого теста. 2. Научиться производить замес дрожжевого теста разными способами; определять критерии качества теста. Учебно-методическая литература: 2	2
1.3. Ассортимент и технология изделий из дрожжевого теста. План лекции: 1. Приготовление дрожжевого слоеного теста, сдобного теста и изделий из них. Рецепттура, требования к качеству. 2. Слоеное тесто, способ приготовления, расчет сырья и технология приготовления изделий: пирожки с различными фаршами, кулебяки, яблоки в слойке, волованы. 3. Сдобное тесто, способ приготовления, расчет сырья и технология приготовления изделий из сдобного теста (тарталетки, кругоны, ватрушки, сочники с творогом). 4. Режим выпечки изделий. Требования к качеству, хранению, сроки реализации. Учебно-методическая литература: 1, 2	2
<b>2. Бездрожжевое тесто и изделия из него</b>	<b>4</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-7: У.1 (ПК.7.2), В.1 (ПК.7.3)	
2.1. Изделия из блинчатого, слоёного, сдобного и пряничного, вафельного, песочного теста, технология приготовления, требования к качеству. План лекции: 1. Изучить технологию приготовления отделочных полуфабрикатов, изделий из слоеного пресного и вафельного теста (торты, пирожные), изделий из песочного, бисквитного, заварного, белкового, миндального теста, масляного бисквита. 2. Научиться готовить отделочные полуфабрикаты и кондитерские изделия, начинки с соблюдением технологического процесса их приготовления;  Учебно-методическая литература: 1	2
2.2. Отделочные полуфабрикаты. План лекции: 1. Изучить технологию приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана 2. Научиться готовить отделочные полуфабрикаты и кондитерские изделия с соблюдением технологического процесса их приготовления. Учебно-методическая литература: 1	2

### 3.2 Лабораторные

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Бездрожжевое тесто и изделия из него</b>	<b>2</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-7: У.1 (ПК.7.2), В.1 (ПК.7.3)	
1.1. Изделия из слоёного пресного теста (торты, пирожные). Цель работы 1. Составление технологических карт. 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов, оформление. Учебно-методическая литература: 2	2

### 3.3 Практические

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Основные виды сырья</b>	<b>12</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-7: 3.1 (ПК.7.1), У.1 (ПК.7.2)	
1.1. Полуфабрикаты для мучных изделий Цель работы Изучить процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов; основные приемы механической и тепловой обработки продуктов; значение тепловой обработки; процессы, происходящие с белками и крахмалом при выпечке; что такое упёк и припёк; технологический процесс приготовления полуфабрикатов, требования безопасности и показатели качества  Учебно-методическая литература: 1, 3	6
1.2. Ассортимент и технология изделий из дрожжевого теста. Цель работы: 1. Изучить технологический процесс приготовления изделий широкого ассортимента из разных видов (способов) приготовления дрожжевого теста 2. Научиться готовить мучные изделия и фарши к ним, начинки с соблюдением технологического процесса их приготовления Учебно-методическая литература: 2, 5	6
<b>2. Бездрожжевое тесто и изделия из него</b>	<b>6</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-7: У.1 (ПК.7.2), В.1 (ПК.7.3)	
2.1. Изделия из блинчатого, слоёного, сдобного и пряничного, вафельного, песочного теста, технология приготовления, требования к качеству. Цель работы  1. Изучить технологию приготовления отделочных полуфабрикатов, изделий из слоеного пресного и вафельного теста (торты, пирожные), изделий из песочного, бисквитного, заварного, белкового, миндального теста, масляного бисквита. 2. Научиться готовить отделочные полуфабрикаты и кондитерские изделия, начинки с соблюдением технологического процесса их приготовления  Учебно-методическая литература: 2, 4	2

2.2. Изделия из слоёного пресного теста (торты, пирожные). 1. Определение последовательности технологических операций. Оценка качества сырья. 2. Приготовление пирожных из слоёного пресного теста 3. Приготовление тортов из слоёного пресного теста 4. Оценка качества кондитерских изделий. Учебно-методическая литература: 3	2
2.3. Изделия из песочного теста. 1. Определение последовательности технологических операций. Оценка качества сырья. 2. Приготовление пирожных из песочного теста. 3. Приготовление тортов из песочного теста. 4. Оценка качества кондитерских изделий.  Учебно-методическая литература: 1, 4	2

### 3.4 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Основные виды сырья</b>	<b>50</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-7: 3.1 (ПК.7.1), У.1 (ПК.7.2)	
1.1. Подготовка сырья к производству мучных изделий <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Выполнить конспект по плану: 1.Краткая характеристика сырья для приготовления мучных изделий. 2. Порядок и правила подготовки к производству: муки, сахарного песка, рафинадной пудры, яиц, меланжа, морока, повидла, овощей, круп, жиров, мясных и ароматических веществ, изюма и т.д. Учебно-методическая литература: 1	14
1.2. Полуфабрикаты для мучных изделий <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Составить опорные схемы, таблицы используя основные понятия. (Сироп, помада - технология приготовления, требования к качеству.Посыпки (ореховая, крошковая, сахарная, шоколадная) - технология приготовления, использование.Выработка быстрозамороженных мучных полуфабрикатов. Учебно-методическая литература: 3	12
1.3. Виды дрожжевого теста; процессы, происходящие при замесе и выпечке. <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Составить конспект на тему: "Дрожжевое тесто и изделия из него " Учебно-методическая литература: 5	12
1.4. Ассортимент и технология изделий из дрожжевого теста. <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Составить технологические карты на мучные изделия. Учебно-методическая литература: 2, 3	12
<b>2. Бездрожжевое тесто и изделия из него</b>	<b>87</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-7: У.1 (ПК.7.2), В.1 (ПК.7.3)	
2.1. Замес теста и способы его разрыхления. <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Решить ситуационную задачу на расчет сырья, упек, припек, выход. Например: Для приготовления 100 штук пончиков использовали муку с влажностью 12,5 %. Определить необходимое количество муки и воды для замеса теста необходимой консистенции. Учебно-методическая литература: 2	11



<p>2.2. Изделия из блинчатого, слоёного, сдобного и пряничного, вафельного, песочного теста, технология приготовления, требования к качеству.</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Подготовить реферат на тему: «Бездрожжевое тесто и изделия из него»</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 4</p>	12
<p>2.3. Отделочные полуфабрикаты.</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Подготовить презентацию на тему: "Отделочные полуфабрикаты"</p> <p>Учебно-методическая литература: 4</p>	12
<p>2.4. Изделия из слоёного пресного теста (торты, пирожные).</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Составление технологических карт на приготовление слоёного пресного теста и изделий из него</p> <p>Учебно-методическая литература: 4</p>	12
<p>2.5. Изделия из песочного теста.</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Составление алгоритмов приготовления изделий из песочного пресного теста</p> <p>Учебно-методическая литература: 2</p>	12
<p>2.6. Изделия из бисквитного теста, масляного бисквита.</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Составить сводную сырьевую ведомость используя нормативно - техническую документацию.</p> <p>Учебно-методическая литература: 2</p>	14
<p>2.7. Изделия из заварного, белкового, миндального теста.</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Составить презентацию на тему: «Ассортимент изделий из заварного, белкового, миндального теста, технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения»</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 5</p>	14

## 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
<b>Основная литература</b>		
1	Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник/ Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2011.— 400 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/40910.html">http://www.iprbookshop.ru/40910.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
2	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ — Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2017.— 194 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/70892.html">http://www.iprbookshop.ru/70892.html</a> .— ЭБС
3	Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Е.С. Бычкова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017.— 140 с	<a href="http://www.iprbookshop.ru/91460.html">http://www.iprbookshop.ru/91460.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
<b>Дополнительная литература</b>		
4	Шапкарина А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016.— 184 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/64415.html">http://www.iprbookshop.ru/64415.html</a> .— ЭБС
5	Еремина Т.А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Еремина Т.А., Апалихина О.А.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018.— 132 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/88430.html">http://www.iprbookshop.ru/88430.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»

## 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	Мультимедийная презентация	Расчетно-графическая работа	Реферат	Таблица по теме	Задача	Зачет/Экзамен
ПК-7							
3.1 (ПК.7.1)	+			+			+
У.1 (ПК.7.2)		+	+				+
В.1 (ПК.7.3)			+		+	+	+

### 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 "Основные виды сырья":

##### 1. Конспект по теме

Выполнить конспект по плану:

1. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных изделий.
2. Порядок и правила подготовки к производству: муки, сахарного песка, рафинадной пудры, яиц, меланжа, морока, повидла, овощей, круп, жиров, мясных и ароматических веществ, изюма и т.д.

Количество баллов: 5

##### 2. Мультимедийная презентация

Составить презентацию на тему: «Ассортимент изделий из заварного, белкового, миндального теста, технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения»

Количество баллов: 10

##### 3. Реферат

Подготовить реферат на тему: «Бездрожжевое тесто и изделия из него»

Количество баллов: 5

Типовые задания к разделу "Бездрожжевое тесто и изделия из него":

##### 1. Задача

Для приготовления 100 штук пончиков использовали муку с влажностью 12,5 %. Определить необходимое количество муки и воды для замеса теста необходимой консистенции.

Количество баллов: 15

##### 2. Расчетно-графическая работа

Составить опорные схемы, таблицы используя основные понятия. (Сироп, помада - технология приготовления, требования к качеству.

Количество баллов: 15

##### 3. Таблица по теме

Составление технологических карт на приготовление слоёного пресного теста и изделий из него

Количество баллов: 15

#### 5.2.2. Промежуточная аттестация

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

## Первый период контроля

### 1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов с таблицей операционных действий.
2. Составить калькуляционную карту на полуфабрикаты
3. Характеристика основного сырья, используемого для приготовления мучных кондитерских изделий.
4. Основные показатели качества, подготовка муки к производству.
5. Приготовление пряничного теста сырцовым способом. Разделка. Выпечка. Т.К.К.
6. Производственная ситуация. В кондитерском цеху отсутствует термометр. Вам необходимо приготовить тиражный сироп. Ваши действия по определению готовности.
7. Сахар и сахаросодержащие вещества, используемые в кондитерском производстве. В чем заключается подготовка к производству.
8. Приготовление пряничного теста заварным способом. Требования к качеству.
9. Производственная ситуация: Кекс «Столичный» имеет темную корку, сырой мякиш. Укажите причину брака.
10. Виды и характеристика дрожжевого теста. Способы замеса. Процессы происходящие при замесе, брожение. Что такое «обминка».
11. Способы приготовления желе и виды украшений из них. Используются.
12. Производственная ситуация: Булочка «Веснушка» имеет небольшой объем плохо пропечена, корочка имеет надрывы. Какие ошибки были допущены кондитером?
13. Технология приготовления кексов на биологических разрыхлителях.
14. Песочное пирожное «Корзиночка», технология приготовления. Т.К.К.
15. Производственная ситуация: слоеный полуфабрикат, выпеченный в виде пластов, имеет неравномерный подъем, вздутие. Укажите причину брака, пути предупреждения.
16. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Особенности приготовления, разделки, выпечки. Т.К.К., булочка с марципаном.
17. Виды. Технология приготовления, использование в кондитерском производстве.
18. Производственная ситуация: Заварное тесто получилось жидкой консистенции. Назовите причины, ваши действия по предупреждению брака.
19. Технология приготовления пресного сдобного теста и ассортимент изделий из него.
20. Слоеное пирожное, их виды, ассортимент. Технологическая схема приготовления «Трубочка с кремом сливочным».
21. Производственная ситуация: Помада имеет грубую неоднородную структуру, в массе много крупных кристаллов сахара. Укажите причину брака, возможные пути улучшения качества помады.
22. Технология приготовления блинчатого теста. Использование, ассортимент, Т.К.К.
23. Технология приготовления крема «Зефир». Использование.
24. Производственная ситуация. Крем белковый после введения сахарного сиропа приобретает жидкую консистенцию. Укажите нарушения, допущенные при приготовлении.
25. Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов с таблицей операционных действий.
26. Составить калькуляционную карту на полуфабрикаты
27. Характеристика основного сырья, используемого для приготовления мучных кондитерских изделий.
28. Основные показатели качества, подготовка муки к производству.
29. Приготовление пряничного теста сырцовым способом. Разделка. Выпечка. Т.К.К.
30. Производственная ситуация. В кондитерском цеху отсутствует термометр. Вам необходимо приготовить тиражный сироп. Ваши действия по определению готовности.
31. Сахар и сахаросодержащие вещества, используемые в кондитерском производстве. В чем заключается подготовка к производству.
32. Приготовление пряничного теста заварным способом. Требования к качеству.
33. Производственная ситуация: Кекс «Столичный» имеет темную корку, сырой мякиш. Укажите причину брака.
34. Виды и характеристика дрожжевого теста. Способы замеса. Процессы происходящие при замесе, брожение. Что такое «обминка».
35. Способы приготовления желе и виды украшений из них. Используются.
36. Производственная ситуация: Булочка «Веснушка» имеет небольшой объем плохо пропечена, корочка имеет надрывы. Какие ошибки были допущены кондитером?
37. Технология приготовления пресного сдобного теста и ассортимент изделий из него.
38. Слоеное пирожное, их виды, ассортимент. Технологическая схема приготовления «Трубочка с кремом сливочным».
39. Технология приготовления блинчатого теста. Использование, ассортимент, Т.К.К.
40. Технология приготовления крема «Зефир». Использование.

## Второй период контроля

### 1. Экзамен

Вопросы к экзамену:

1. Химический состав и пищевая ценность хлеба. Производство хлеба.
2. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Требования к качеству хлеба..
4. Значение изделий из теста.
5. Способы разрыхления теста.
6. Подготовка сырья.
7. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом.
8. Приготовление дрожжевого теста опарным способом.
9. Выпечка изделий из дрожжевого теста.
10. Приготовление изделий из дрожжевого теста, жаренных во фритюре:
11. пончики «Московские», беляши, хворост.
12. Приготовление изделий из дрожжевого теста печеных: булочки, пирожки печеные, пироги.
13. Приготовление дрожжевого слоеного теста.
14. Изделия из слоеного теста: слойка с марципаном, ватрушка «Венгерская».
15. Приготовление теста для блинов и оладий. Выпечка. Отпуск.
16. Приготовление сдобного пресного теста
17. Изделия из сдобного пресного теста: сочни с творогом, печенье сдобное.
18. Приготовление песочного теста.
19. Изделия из песочного теста: печенье песочное, кекс «Столичный» (штучный)
20. Приготовление слоеного пресного теста.
21. Изделия из слоеного пресного теста: пирожки слоеные с различными фаршами, язычки слоеные, волованы.
22. Приготовление заварного теста.
23. Изделия из заварного теста: профитроли, булочка со сливками, печенье с сыром.
24. Приготовление бисквитного теста.
25. Изделия из бисквитного теста: бисквит основной (с подогревом), бисквит круглый (буше), бисквит для рулета.
26. Приготовление воздушного теста. Печенье воздушное.
27. Приготовление воздушно-орехового теста.
28. Приготовление пряничного теста сырцовым способом.
29. Приготовление пряничного теста заварным способом.
30. Формование и выпекание пряничного теста.
31. Приготовление пряников глазированных, медовых, коржиков сахарных.
32. Приготовление коврижек: медовая, «Южная». Коврижка медовая
33. Характеристика сиропов. Определение стадий крепости сиропов.
34. Помада основная.
35. Украшения из помады.
36. Приготовление глазури сырцовой.
37. Приготовление глазури заварной.
38. Фруктовая начинка, желе.
39. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов.
40. Кремы. Крем сливочный (основной).
41. Украшения из крема.
42. Крем «Шарлотт» (основной).
43. Крем белковый (заварной). Использование.
44. Крем заварной и заварной ванильный. Использование.
45. Приготовление кремов: из сливок и на сливках.
46. Приготовление бисквитных пирожных: «Бисквитное со сливочным кремом (нарезное)», «Бисквитное, глазированное помадой с белковым кремом».
47. Приготовление песочных пирожных: «Песочное кольцо», «Песочное, глазированное помадой».
48. Приготовление слоеных пирожных: «Трубочки» и «Муфточки» с кремом «Слойка», обсыпанное сахарной пудрой.
49. Приготовление заварных пирожных: «Трубочка с посыпкой», «Орешек».
50. Приготовление воздушных пирожных: «Воздушное» с кремом; «Георгин» с кремом.
51. Пирожные крошковые десертные: «Картошка» обсыпанная, «Картошка» глазированная.

52. Изделия пониженной калорийности.
53. Характеристика тортов.
54. Бисквитные торты. Торт «Сказка».
55. Песочные торты. Торт «Абрикотин». Торт «Ландыш».
56. Слоеные торты. Торт «Слоеный» с кремом. Торт «Слоеный с конфитюром».
57. Воздушно-ореховые торты: «Полет», «Киевский».
58. Хранение и транспортирование пирожных и тортов.

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

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

## **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 величины, 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. Практические**

Практические (семинарские занятия) представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы.

Основной формой проведения практических занятий и семинаров является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

При подготовке к практическому занятию необходимо, ознакомиться с его планом; изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников и методических пособий, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы рекомендуется составлять конспекты ответов. Следует готовить все вопросы соответствующего занятия: необходимо уметь давать определения основным понятиям, знать основные положения теории, правила и формулы, предложенные для запоминания к каждой теме.

В ходе практического занятия надо давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов, доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

### **4. Зачет**

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по учебной дисциплине и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по дисциплине, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачёту и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачёта и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путём самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

### **5. 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».

### **6. 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).

## 7. Реферат

Реферат – теоретическое исследование определенной проблемы, включающее обзор соответствующих литературных и других источников.

Реферат обычно включает следующие части:

1. библиографическое описание первичного документа;
2. собственно реферативная часть (текст реферата);
3. справочный аппарат, т.е. дополнительные сведения и примечания (сведения, дополнительно характеризующие первичный документ: число иллюстраций и таблиц, имеющихся в документе, количество источников в списке использованной литературы).

Этапы написания реферата

1. выбрать тему, если она не определена преподавателем;
2. определить источники, с которыми придется работать;
3. изучить, систематизировать и обработать выбранный материал из источников;
4. составить план;
5. написать реферат:
  - обосновать актуальность выбранной темы;
  - указать исходные данные реферируемого текста (название, где опубликован, в каком году), сведения об авторе (Ф. И. О., специальность, ученая степень, ученое звание);
  - сформулировать проблематику выбранной темы;
  - привести основные тезисы реферируемого текста и их аргументацию;
  - сделать общий вывод по проблеме, заявленной в реферате.

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

## 8. 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, видеодрайвер.

Презентация – это набор последовательно сменяющих друг друга страниц – слайдов, на каждом из которых можно разместить любые текст, рисунок, 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.

## 9. Расчетно-графическая работа

Расчетно-графическая работа (РГР) – это самостоятельное исследование, которое направлено на выработку навыков практического выполнения технико-экономических расчетов. Цель расчетно-графической работы – закрепление теоретических знаний по дисциплине, формирование практических навыков по определению оптимального варианта организации взаимодействия.

Составляющие РГР:

- Приведение аргументов в пользу выбранной темы;
- Представление объекта исследования и его характеристик;
- Расчеты;
- Графическое отображение данных;
- Выводы и рекомендации.

Элементы структуры РГР:

- Оглавление
- Задание
- Исходные данные
- Практические решения
- Выводы
- Список литературы.



## 10. Таблица по теме

Таблица — форма представления материала, предполагающая его группировку и систематизированное представление в соответствии с выделенными заголовками граф.

Правила составления таблицы:

1. таблица должна быть выразительной и компактной, лучше делать несколько небольших по объему, но наглядных таблиц, отвечающих задаче исследования;
2. название таблицы, заглавия граф и строк следует формулировать точно и лаконично;
3. в таблице обязательно должны быть указаны изучаемый объект и единицы измерения;
4. при отсутствии каких-либо данных в таблице ставят многоточие либо пишут «Нет сведений», если какое-либо явление не имело места, то ставят тире;
5. числовые значения одних и тех же показателей приводятся в таблице с одинаковой степенью точности;
6. таблица с числовыми значениями должна иметь итоги по группам, подгруппам и в целом;
7. если суммирование данных невозможно, то в этой графе ставят знак умножения;
8. в больших таблицах после каждых пяти строк делается промежуток для удобства чтения и анализа.

## 11. Задача

Задачи позволяют оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Алгоритм решения задач:

1. Внимательно прочитайте условие задания и уясните основной вопрос, представьте процессы и явления, описанные в условии.
2. Повторно прочтите условие для того, чтобы чётко представить основной вопрос, проблему, цель решения, заданные величины, опираясь на которые можно вести поиск решения.
3. Произведите краткую запись условия задания.
4. Если необходимо, составьте таблицу, схему, рисунок или чертёж.
5. Установите связь между искомыми величинами и данными; определите метод решения задания, составьте план решения.
6. Выполните план решения, обосновывая каждое действие.
7. Проверьте правильность решения задания.
8. Произведите оценку реальности полученного решения.
9. Запишите ответ.

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

1. Развивающее обучение
2. Проблемное обучение
3. Цифровые технологии обучения
4. Кейс-технологии
5. Игровые технологии

## **8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ**

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для лекционных занятий
3. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
4. лаборатория
5. 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