

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет физико-математического и технологического образования
Кафедра технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической
работе

И.О. Петрищев

« 30 » августа 2017 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Программа учебной дисциплины вариативной части

для направления подготовки

44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

(шифр и наименование)

направленность (профиль) образовательной программы

Технология и организация ресторанного сервиса

(заочная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
к.б.н., доцент кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и утверждено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования, протокол от « 04 » июля 2017 г. № 11

Ульяновск, 2017

1. Наименование дисциплины

Дисциплина «Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий» включена в вариативную часть Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», заочной формы обучения.

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

Целью освоения дисциплины «Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий» является:
 обеспечить возможность профессиональной деятельности студентов в области организации процесса приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий.

Этап формирования	теоретический	модельный	практический
	знает	умеет	владеет
Компетенции			
способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО (ПК-3)	ОР-1 особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов;	ОР-3 организовывать учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.	ОР-5 технологией проектирования занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению
	ОР-2 принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения.	ОР-4 осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.	ОР-6 технологией организации и проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производст

			венному) обучению
способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях ПК-25).	<p>ОР-7 - правила организации и контроля, стадии технологического процесса</p> <p>ОР-8 - методы обучения безопасному ведению работ и правила проведения инструктажей по охране труда</p>	<p>ОР-9 - организовывать и контролировать технологический процесс в соответствии с требованиями нормативных документов</p> <p>ОР-10 - прогнозировать возможные опасности и выделение вредных веществ в процессе обучения</p>	<p>ОР-11 - методами организации и контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях</p> <p>ОР-12 - методами обеспечения безопасност и учащихся в процессе обучения.</p>
готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28).	<p>ОР-13 - нормативные, технические и санитарные требования к учебно-технологической среде</p> <p>ОР-14 - нормативные, технические и санитарные требования к учебно-технологической среде для практической подготовки рабочих (специалистов) правила пожарной безопасности в учебных</p>	<p>ОР-15 - эксплуатировать и осуществлять техническое обслуживание оборудования</p> <p>ОР-16 - проводить измерения параметров микроклимата, освещенности в помещениях и уметь обеспечить их приведение к уровню, соответствующему действующим нормам; пользоваться первичными средствами пожаротушения.</p>	<p>ОР-17 - навыками работы с оборудованием, составляющим учебно-технологическую среду.</p> <p>ОР-18 -- умениями работы с оборудованием, составляющим учебно-технологическую среду.</p>

	заведениях и противопожарное оборудование		
--	---	--	--

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы (должно полностью соответствовать учебному плану данной образовательной программы)

Дисциплина «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» является дисциплиной вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», заочной формы обучения (Б1.В.ОД 9 Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий).

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Кулинария» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися во 2 семестре: Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции, Экспертиза пищевых продуктов, Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Результаты изучения дисциплины «Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий» являются теоретической и методологической основой для изучения дисциплин: Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:

Номер семестра	Учебные занятия						Самостоят. Работа, час	В том числе объем учебной работы с применением интерактивных форм	Форма итоговой аттестации
	Всего		Лекции, час	Лабораторные занятия, час	Практическ. Занятия, час	Зачет, час			
	Трудоемк.								
	Зач. ед.	Часы							
3	4	144	4	12	-		119	4	экзамен
Итого:	4	144	4	12	-		119	4 (25%)	

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий, оформленных в виде таблицы:

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения				
	Лек ц. заня тия	Лаб. заня тия	Пра кт. заня тия	Сам ост. рабо та	Объе м уч. раб. с прим. интер

3 семестр					
Тема 1. Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий.	2	-		9	
Тема 2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Безопасность использования при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	-	2		10	
Тема 3. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов .	2	-		10	
Тема 4. Характеристика процесса замешивания теста, способы его разрыхления..	-	2		10	
Тема 5. Тепловая обработка мучных кондитерских изделий. Изготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	-	2		20	1
Тема 6. Технология приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста.	-	2		20	1
Тема 7. Технология приготовления кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	-	2		20	1
Тема 8. Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий		2		20	1
ИТОГО 5 семестр:	4	12		119	4 (25%)

5.2. Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Тема 1. Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий.

Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Основные понятия, термины и определения. Назначение кондитерского цеха. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.

Оснащение рабочих мест для разделки теста. Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха. Основные виды производственного оборудования. Особенности ухода и эксплуатации. Основные виды производственного инвентаря, правила использования и ухода.

Выпечка кондитерских изделий и приготовление отделочных полуфабрикатов. Температурные режимы выпечки кондитерских изделий. Процесс подготовки полуфабрикатов к выпечке. Особенности выпечки изделий из различного вида теста.

Классификация отделочных полуфабрикатов

Приготовление кремовых отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов

Приготовление сахарных отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов Классификация отделочных полуфабрикатов.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Безопасность использования при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Просеиватели. Назначение. Виды просеивателей. Принцип действия. Определение производительности. Правила эксплуатации. Характеристика просеивателей зарубежного производства.

Тестомесильные и тестораскаточные машины. Назначение и принцип действия тестомесильных машин. Правила эксплуатации тестомесильных машин. Характеристика тестомесильных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с

тестомесильными машинами.

Назначение и принцип действия тестораскаточных машин. Правила эксплуатации тестораскаточных машин. Характеристика тестораскаточных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестораскаточными машинами.

Подбор и правила пользования тестомесильными и тестораскаточными машинами.

Тестоформирующее оборудование. Тестоделительные машины. Назначение и принцип действия тестоделительных машин. Правила эксплуатации тестоделительных машин. Характеристика тестоделительных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестоделительными машинами.

Тестоокруглительные машины. Назначение и принцип действия тестоокруглительных машин. Правила эксплуатации тестоокруглительных машин. Характеристика тестоокруглительных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестоокруглительными машинами.

Подбор и правила пользования тестоформирующими машинами.

Пицца – прессы. Назначение и принцип действия пицца-прессов. Правила эксплуатации пицца-прессов. Характеристика пицца-прессов зарубежного производства. Техника безопасности при работе с пицца-прессами.

Отсадочные машины, дозаторы крема. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.

Машины для взбивания и перемешивания. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.

Тепловое оборудование кондитерского цеха и цеха мучных изделий. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 3. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Характеристика сырья для приготовления мучных изделий, его виды, технологические свойства, органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству, использование различных свойств муки при приготовлении. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. теста. Санитарные требования к приготовлению мучных изделий. Правила выбора основных продуктов для приготовления изделий.

Характеристика вспомогательного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика дополнительных ингредиентов для приготовления изделий, требования к качеству. Правила выбора ингредиентов для приготовления изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 4. Характеристика процесса замешивания теста, способы его разрыхления.

Виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при замешивании теста.

Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции. Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности.

Способы разрыхления теста. Характеристика основных способов разрыхления теста. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий. Процессы, происходящие при разрыхлении теста.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 5. Тепловая обработка мучных кондитерских изделий. Изготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий .

Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий. Температурные режимы тепловой обработки изделий. Химические, биохимические, микробиологические изменения тестовых заготовок в процессе выпечки. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий.

Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты отделки изделий

Интерактивная форма : групповое обсуждение.

Тема 6. Технология приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста .

Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста. Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления (опарный, безопарный, ускоренный), их особенности и выбор способа. Сущность процессов, происходящих при замесе теста и его брожении, значение обминки теста.

Влияние температуры теста на процесс брожения. спиртовое и молочно-кислое брожение, их значение..

Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Методы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения. Требования к качеству готового теста. Разделка теста Цель и способы разделки. Расслойка теста Определение готовности теста для выпечки.

Приготовление и рецептура дрожжевого безопарного теста. Особенности приготовления дрожжевого безопарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.

Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста. Особенности приготовления дрожжевого опарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.

Интерактивная форма : групповое обсуждение.

Тема 7. Технология приготовления кондитерских изделий из бездрожжевого теста.

Приготовление и рецептура изделий из теста для блинчиков, вафельного и пряничного теста. Ассортимент изделий из блинчатого, пряничного, вафельного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

Приготовление и рецептура изделий из сдобного пресного теста. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста, из слоеного пресного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, особенности выпечки процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Показатели качества. Физико-химические изменения, происходящие при выпечке.

Приготовление и рецептура сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Методы приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. температурный режим и правила приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Приготовление и рецептура изделий из заварного теста. Технология приготовления заварного теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.

Приготовление и рецептура изделий из миндального теста. Технология приготовления миндального теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий

Интерактивная форма : групповое обсуждение.

Тема 8. Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий.

Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий. Особенности приготовления высокорецептурных кондитерских изделий. Способы украшения тортов и пирожных. Технология приготовления хлебобулочных изделий.

Украшения тортов и пирожных. Современные способы украшения тортов и пирожных. Методы приготовления украшений и отделочных полуфабрикатов.

Актуальные направления в производстве кондитерских изделий. Современные технологии приготовления кондитерских изделий. Разработка технологий по снижению калорийности изделий

Интерактивная форма : групповое обсуждение.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к устным докладам (мини-выступлениям). Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме:
- подготовка к защите реферата;

Вопросы для самостоятельного изучения обучающимися (темы мини-выступлений)

1. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Основные понятия, термины и определения.
2. Назначение кондитерского цеха. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
3. Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания.
4. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.
5. Оснащение рабочих мест для разделки теста.
6. Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места.
7. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха. Основные виды производственного оборудования. Особенности ухода и эксплуатации. Основные виды производственного инвентаря, правила использования и ухода.
8. Выпечка кондитерских изделий и приготовление отделочных полуфабрикатов.
9. Температурные режимы выпечки кондитерских изделий. Процесс подготовки полуфабрикатов к выпечке. Особенности выпечки изделий из различного вида теста. Классификация отделочных полуфабрикатов
10. Приготовление кремовых отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов
11. Приготовление сахарных отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Классификация отделочных полуфабрикатов.
12. Просеиватели. Назначение. Виды просеивателей. Принцип действия. Определение производительности. Правила эксплуатации. Характеристика просеивателей зарубежного производства.
13. Тестомесильные и тестораскаточные машины. Назначение и принцип действия тестомесильных машин. Правила эксплуатации тестомесильных машин. Характеристика тестомесильных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестомесильными машинами.
14. Назначение и принцип действия тестораскаточных машин. Правила эксплуатации тестораскаточных машин. Характеристика тестораскаточных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестораскаточными машинами.
15. Подбор и правила пользования тестомесильными и тестораскаточными машинами.
16. Тестоформирующее оборудование. Тестоделительные машины. Назначение и принцип действия тестоделительных машин. Правила эксплуатации тестоделительных машин. Характеристика тестоделительных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестоделительными машинами.
17. Тестоокруглительные машины. Назначение и принцип действия тестоокруглительных машин. Правила эксплуатации тестоокруглительных машин. Характеристика тестоокруглительных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестоокруглительными машинами.
18. Подбор и правила пользования тестоформирующими машинами.

19. Пицца – прессы. Назначение и принцип действия пицца-прессов. Правила эксплуатации пицца-прессов. Характеристика пицца-прессов зарубежного производства. Техника безопасности при работе с пицца-прессами. Отсадочные машины, дозаторы крема. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.
20. Машины для взбивания и перемешивания. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.
21. Тепловое оборудование кондитерского цеха и цеха мучных изделий. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.
22. Характеристика сырья для приготовления мучных изделий, его виды, технологические свойства, органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству, использование различных свойств муки при приготовлении
23. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий теста. Санитарные требования к приготовлению мучных изделий. Правила выбора основных продуктов для приготовления изделий.
24. Характеристика вспомогательного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика дополнительных ингредиентов для приготовления изделий, требования к качеству.
25. Правила выбора ингредиентов для приготовления изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
26. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
27. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции.
28. Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности.
29. Способы разрыхления теста. Характеристика основных способов разрыхления теста.
30. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий. Процессы, происходящие при разрыхлении теста.
31. Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий. Температурные режимы тепловой обработки изделий. Химические, биохимические, микробиологические изменения тестовых заготовок в процессе выпечки.
32. Расчет припека, улека, выхода выпеченных изделий.
Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий.
33. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий.
34. Техника и варианты отделки изделий.
35. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.
36. Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления (опарный, безопарный, ускоренный), их особенности и выбор способа.
37. Сущность процессов, происходящих при замесе теста и его брожении, значение обминки теста.
38. Влияние температуры теста на процесс брожения. спиртовое и молочно-кислое брожение, их значение..
39. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Методы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.
40. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения. Требования к качеству готового теста. Разделка теста Цель и способы разделки. Расслойка теста Определение готовности теста для выпечки.
41. Приготовление и рецептура дрожжевого безопарного теста. Особенности приготовления дрожжевого безопарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.
42. Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста. Особенности приготовления дрожжевого опарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.
43. Приготовление и рецептура изделий из теста для блинчиков, вафельного и пряничного теста. Ассортимент изделий из блинчатого, пряничного, вафельного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

44. Приготовление и рецептура изделий из сдобного пресного теста. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста, из слоеного пресного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
45. Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, особенности выпечки процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Показатели качества. Физико-химические изменения, происходящие при выпечке.
46. Приготовление и рецептура сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Методы приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. температурный режим и правила приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
47. Приготовление и рецептура изделий из заварного теста. Технология приготовления заварного теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.
48. Приготовление и рецептура изделий из миндального теста. Технология приготовления миндального теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.
49. Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий.
50. Особенности приготовления высокорецептурных кондитерских изделий. Способы украшения тортов и пирожных. Технология приготовления хлебобулочных изделий.
51. Украшения тортов и пирожных. Современные способы украшения тортов и пирожных. Методы приготовления украшений и отделочных полуфабрикатов.
52. Актуальные направления в производстве кондитерских изделий. Современные технологии приготовления кондитерских изделий. Разработка технологий по снижению калорийности изделий.

Тематика рефератов

1. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Основные понятия, термины и определения.
2. Назначение кондитерского цеха.
3. Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания.
4. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.
5. Оснащение рабочих мест для разделки теста.
6. Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места.
7. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха
8. Выпечка кондитерских изделий и приготовление отделочных полуфабрикатов.
9. Температурные режимы выпечки кондитерских изделий.
10. Приготовление кремowych отделочных материалов.
11. Приготовление сахарных отделочных материалов.
12. Просеиватели.
13. Тестомесильные и тестораскаточные машины.
14. Назначение и принцип действия тестораскаточных машин.
15. Подбор и правила пользования тестомесильными и тестораскаточными машинами.
16. Тестоформирующее оборудование. Тестоделительные машины. Назначение и принцип действия тестоделительных машин.
17. Тестоокруглительные машины.
18. Подбор и правила пользования тестоформирующими машинами.
19. Пицца – прессы.
20. Машины для взбивания и перемешивания.
21. Тепловое оборудование кондитерского цеха и цеха мучных изделий.

22. Характеристика сырья для приготовления мучных изделий, его виды, технологические свойства, органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству, использование различных свойств муки при приготовлении
23. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий теста.
24. Характеристика вспомогательного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.
25. Правила выбора ингредиентов для приготовления изделий.
26. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
27. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции.
28. Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности.
29. Способы разрыхления теста. Характеристика основных способов разрыхления теста.
30. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий.
31. Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий.
32. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий.
33. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий.
34. Техника и варианты отделки изделий.
35. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.
36. Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления (опарный, безопарный, ускоренный), их особенности и выбор способа.
37. Сущность процессов, происходящих при замесе теста и его брожении, значение обминки теста.
38. Влияние температуры теста на процесс брожения. спиртовое и молочно-кислое брожение, их значение.
39. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.
40. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения.
41. Приготовление и рецептура дрожжевого безопарного теста. Особенности приготовления дрожжевого безопарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.
42. Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста.
43. Приготовление и рецептура изделий из теста для блинчиков, вафельного и пряничного теста.
44. Приготовление и рецептура изделий из сдобного пресного теста.
45. Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста.
46. Приготовление и рецептура сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
47. Приготовление и рецептура изделий из заварного теста.
48. Приготовление и рецептура изделий из миндального теста.
49. Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий.
50. Особенности приготовления высокорецептурных кондитерских изделий.
51. Украшения тортов и пирожных.
52. Актуальные направления в производстве кондитерских изделий.

Перечень учебно-методических изданий кафедры по вопросам организации самостоятельной работы обучающихся

1. Шарафутдинов, А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов, А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов, А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.

4. Шарафутдинов, А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
5. Шарафутдинов, А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов, А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов, А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов, А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов, А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов, А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов, А.М. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов, А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
13. Шарафутдинов, А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Организация и проведение аттестации бакалавра

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

7.1. Перечень компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы:

Компетенции	Этапы	Знать	Уметь	Владеть
-------------	-------	-------	-------	---------

	формирования компетенций			
способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)	Теоретически (знать) - особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов; - принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения.	ОР-1 - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов ОР-2 - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов		
способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных	Модельный (уметь) организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом		ОР-3 - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов ОР- 4 - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных	

государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)	особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.		изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	
способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных стандартов в ОО СПО (ПК-3)	Практически й (владеть) технологией проектирования, организацией проведения занятий по обще- профессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению.			ОР-5 - навыками использования полученных знаний в будущей работе педагога профессионального обучения ОР- 6 - навыками разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий
способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях ПК-25).	Теоретически й (знать) -правила организации и контроля, стадии технологического процесса; -методы обучения безопасному ведению работ и правила	ОР-7 - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных		

	<p>проведения инструктажей по охране труда</p>	<p>кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов ОР-8 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>		
<p>способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях ПК-25).</p>	<p>Модельный (уметь) - организовывать и контролировать технологический процесс в соответствии с требованиями нормативных документов; - прогнозировать возможные опасности и выделение вредных веществ в процессе обучения</p>		<p>ОР-9 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p> <p>ОР- 10 - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	

<p>способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях ПК-25).</p>	<p>Практически й (владеть) -методами организации и контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях; -методами обеспечения безопасности учащихся в процессе обучения.</p>			<p>ОР-11 - навыками организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий ОР- 12 - навыками приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря</p>
<p>готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28)</p>	<p>Теоретически й (знать)</p>	<p>ОР- 13 - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов ОР- 14 - методы приготовления</p>		

		сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов		
готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28)	Модельный (уметь) эксплуатировать и осуществлять техническое обслуживание оборудования; проводить измерения параметров микроклимата, освещенности в помещениях и уметь обеспечить их приведение к уровню, соответствующему действующим нормам; пользоваться первичными средствами пожаротушения.		ОР- 15 - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий ОР- 16 - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов	
готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28)	Практически й (владеть) навыками работы с оборудованием, составляющим учебно-технологическую среду.			ОР- 17 - навыками контроля качества и безопасности готовой продукции ОР- 18 - навыками организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов

5	Тема 5. Тепловая обработка мучных кондитерских изделий. Изготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	ОС-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6	Тема 6. Технология приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста .	ОС-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7	Тема 7. Технология приготовления кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	ОС-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8	Тема 8. Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий.	ОС-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Промежуточная аттестация		ОС-6 экзамен																		

Оценочными средствами текущего оценивания являются: устные доклады, защита реферата. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на лабораторных занятиях.

Критерии и шкалы оценивания

ОС-2 Мини выступление Критерии и шкала оценивания

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
показал понимание темы, умение критического анализа информации	Теоретический (знать)	6
сформулировал аргументированные выводы	Теоретический (знать)	6
Всего:		12

ОС-4 Защита реферата

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
обозначил проблему и обосновал её актуальность сделал краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложил собственную позицию	Теоретический (знать)	20
сформулировал аргументированные выводы, тему раскрыл полностью, выдержал объём, соблюдал требования к внешнему оформлению	Модельный (уметь)	24
дал правильные ответы на дополнительные вопросы	Модельный (уметь)	20
Всего:		64

ОС-6 Экзамен

При проведении экзамена учитывается уровень знаний обучающегося при ответах на вопросы (теоретический этап формирования компетенций), умение обучающегося отвечать на дополнительные вопросы по применению теоретических знаний на практике и по выполнению обучающимся заданий текущего контроля (модельный этап формирования компетенций).

Критерии и шкала оценивания экзамена:

Критерий	Этапы формирования компетенций	Количество баллов
Обучающийся правильно ответил на теоретический вопрос из изучаемой области.	Теоретический (знать)	0-20
Показал отличные знания в рамках усвоенного учебного материала.	Теоретический (знать)	21-31
Показал отличные умения в рамках усвоенного учебного материала	Модельный (уметь)	32-64

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА

1. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Основные понятия, термины и определения.
2. Назначение кондитерского цеха.
3. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
4. Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания.
5. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.

6. Оснащение рабочих мест для разделки теста.
7. Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места.
8. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха.
9. Выпечка кондитерских изделий и приготовление отделочных полуфабрикатов.
10. Температурные режимы выпечки кондитерских изделий.
11. Процесс подготовки полуфабрикатов к выпечке. Особенности выпечки изделий из различного вида теста. Классификация отделочных полуфабрикатов
12. Приготовление кремовых отделочных материалов.
13. Рациональное использование сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов
14. Приготовление сахарных отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Классификация отделочных полуфабрикатов.
12. Просеиватели. Назначение.
13. Виды просеивателей. Принцип действия. Определение производительности. Правила эксплуатации.
14. Характеристика просеивателей зарубежного производства.
15. Тестомесильные и тестораскаточные машины. Назначение и принцип действия тестомесильных машин.
16. Правила эксплуатации тестомесильных машин. Характеристика тестомесильных машин зарубежного производства.
17. Техника безопасности при работе с тестомесильными машинами.
18. Назначение и принцип действия тестораскаточных машин. Правила эксплуатации тестораскаточных машин.
19. Характеристика тестораскаточных машин зарубежного производства.
20. Техника безопасности при работе с тестораскаточными машинами.
21. Подбор и правила пользования тестомесильными и тестораскаточными машинами.
22. Тестоформирующее оборудование.
23. Тестоделительные машины. Назначение и принцип действия тестоделительных машин. Правила эксплуатации тестоделительных машин. Характеристика тестоделительных машин зарубежного производства.
24. Техника безопасности при работе с тестоделительными машинами.
25. Тестоокруглительные машины. Назначение и принцип действия тестоокруглительных машин.
26. Правила эксплуатации тестоокруглительных машин. Характеристика тестоокруглительных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестоокруглительными машинами.
27. Подбор и правила пользования тестоформирующими машинами.
28. Пицца-прессы. Назначение и принцип действия пицца-прессов.
29. Правила эксплуатации пицца-прессов. Характеристика пицца-прессов зарубежного производства.
30. Техника безопасности при работе с пицца-прессами.
31. Отсадочные машины, дозаторы крема. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.
32. Машины для взбивания и перемешивания. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.
33. Тепловое оборудование кондитерского цеха и цеха мучных изделий. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.
34. Характеристика сырья для приготовления мучных изделий, его виды, технологические свойства, органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству, использование различных свойств муки при приготовлении
35. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий теста. Санитарные требования к приготовлению мучных изделий. Правила выбора основных продуктов для приготовления изделий.
36. Характеристика вспомогательного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика дополнительных ингредиентов для приготовления изделий, требования к качеству.
37. Правила выбора ингредиентов для приготовления изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
38. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
39. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции.
40. Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности.

41. Способы разрыхления теста. Характеристика основных способов разрыхления теста.
42. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий. Процессы, происходящие при разрыхлении теста.
43. Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий. Температурные режимы тепловой обработки изделий. Химические, биохимические, микробиологические изменения тестовых заготовок в процессе выпечки.
44. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий.
45. Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий.
46. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий.
47. Техника и варианты отделки изделий.
48. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.
49. Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления (опарный, безопарный, ускоренный), их особенности и выбор способа.
50. Сущность процессов, происходящих при замесе теста и его брожении, значение обминки теста.
51. Влияние температуры теста на процесс брожения. спиртовое и молочно-кислое брожение, их значение..
52. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Методы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.
53. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения. Требования к качеству готового теста. Разделка теста Цель и способы разделки. Расслойка теста Определение готовности теста для выпечки.
54. Приготовление и рецептура дрожжевого безопарного теста. Особенности приготовления дрожжевого безопарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.
55. Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста. Особенности приготовления дрожжевого опарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.
56. Приготовление и рецептура изделий из теста для блинчиков, вафельного и пряничного теста. Ассортимент изделий из блинчатого, пряничного, вафельного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
57. Приготовление и рецептура изделий из сдобного пресного теста. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста, из слоеного пресного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
58. Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, особенности выпечки процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Показатели качества. Физико-химические изменения, происходящие при выпечке.
59. Приготовление и рецептура сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
60. Ассортимент сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
61. Методы приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. температурный режим и правила приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
62. Приготовление и рецептура изделий из заварного теста.
63. Технология приготовления заварного теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.
64. Приготовление и рецептура изделий из миндального теста. Технология приготовления миндального теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.
65. Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий.

66. Особенности приготовления высокоресептурных кондитерских изделий. Способы украшения тортов и пирожных. Технология приготовления хлебобулочных изделий.

67. Украшения тортов и пирожных. Современные способы украшения тортов и пирожных. Методы приготовления украшений и отделочных полуфабрикатов.

68. Актуальные направления в производстве кондитерских изделий. Современные технологии приготовления кондитерских изделий. Разработка технологий по снижению калорийности изделий.

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.6 программы.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего и промежуточного контроля для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице.

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1.	Доклад, устное сообщение (мини-выступление)	Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-исследовательской или научной темы. Тематика докладов выдается на первых семинарских занятиях, выбор темы осуществляется студентом самостоятельно. Подготовка осуществляется во внеаудиторное время. На подготовку дается одна-две недели. За неделю до выступления студент должен согласовать с преподавателем план выступления. Регламент – 3-5 мин. на выступление. В оценивании результатов наравне с преподавателем принимают участие студенты группы.	Темы докладов
2.	Защита реферата	Реферат соответствует теме, выдержана структура реферата, изучено 85-100 % источников, выводы четко сформулированы	Темы рефератов
5.	Экзамен	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценки «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» учитывается уровень приобретенных компетенций студента. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями.	Комплект примерных вопросов к экзамену.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и лабораторных занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

**Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине
3 семестр**

№ п/п	Вид деятельности	Максимальное количество баллов за занятие	Максимальное количество баллов по дисциплине
1.	Посещение лекций	1	4
2.	Посещение практических занятий	1	12
3.	Работа на занятии	20	240
4.	Реферат		64
5.	Экзамен		64
ИТОГО:	4 зачетные единицы		400

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Реферат	Экзамен
3 семестр	Разбалловка по видам работ	12 x 1=12 баллов	20 x 1=20 баллов	20 x 12=240 баллов	64 балла	64 балла
	Суммарный макс. балл	12 баллов max	20 баллов max	272 баллов max	336 баллов max	400 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам семестра

По итогам изучения дисциплины «Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий», трудоёмкость которой составляет 4 ЗЕ и изучается в 3 семестре, обучающийся набирает определённое количество баллов, которое соответствует «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» согласно следующей таблице:

Оценка	Баллы (4 ЗЕ)
«отлично»	371-400
«хорошо»	311-370
«удовлетворительно»	251-310
«неудовлетворительно»	менее 250

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий: Учебное пособие / Апет Т.К. - Мн.:РИПО, 2016. - 351 с [Электронный ресурс: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524>]
2. Васюкова А.М., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А.М., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с [Электронный ресурс: <http://znanium.com/bookread.php?book=512140>]
3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/bookread.php?book=519492>]

Дополнительная литература

1. Джабоева А.С., Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/bookread.php?book=261674>]
2. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с [Электронный ресурс: <http://znanium.com/bookread.php?book=518473>]
3. Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/bookread.php?book=520513>]

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Интернет-ресурсы

- Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
- Университетская библиотека ONLINE./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://znanium.com/>
- Федеральный портал «Российское образование»./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.edu.ru>
- Российский портал открытого образования [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.openet.ru/>
- Педагогическая библиотека./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://pedagogic.ru/>

Электронные библиотечные системы (ЭБС), с которыми сотрудничает «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»

№	Название ЭБС	№, дата договора	Срок использования	Количество пользователей
1	«ЭБС ZNANIUM.COM»	Договор № 2304 от 19.05.2017	с 31.05.2017 по 31.05.2018	6 000
2	ЭБС «Университетская»	Договор № 1010 от 26.07.2016	с 22.08.2016 по 21.11.2017	6 000

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

По каждой теме дисциплины предполагается проведение аудиторных занятий и самостоятельной работы, т. е. чтение лекций, проведение сравнительного логико-дидактического анализа учебных тем, изготовление дидактических материалов. Предусматриваются также активные формы обучения, такие как представление собственных методических разработок.

Подготовка и проведение лекций, практических занятий должны предусматривать определенный порядок.

Для подготовки студентов к лабораторному занятию на предыдущей лекции преподаватель должен определить основные вопросы и проблемы, выносимые на обсуждение, рекомендовать дополнительную учебную, периодическую литературу, интернет источники, рассказать о порядке и методике его проведения.

Методы проведения лабораторных занятий весьма разнообразны и могут применяться в различных сочетаниях. Наиболее распространенными являются: вопросно-ответные, научных сообщений по отдельным вопросам темы, решение практических задач и упражнений, решение тестов.

Важное место занимает подведение итогов лабораторных занятий: преподаватель должен не только раскрыть теоретическое значение обсуждаемых проблем, но и оценить слабые и сильные стороны выступлений.

Успешное изучение курса требует от студентов посещения лекций, активной работы на лабораторных занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой.

Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы студентов, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы студенты имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу.

Лекции имеют в основном обзорный характер и нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов, а также призваны способствовать формированию навыков работы с научной литературой. Предполагается также, что студенты приходят на лекции, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой.

Лабораторные занятия – важнейшая форма самостоятельной работы студентов над научной, учебной и периодической литературой. Именно на практическом занятии каждый студент имеет возможность проверить глубину усвоения учебного материала.

Конкретные пропорции разных видов работы в группе, а также способы их оценки, определяются преподавателем, ведущим занятия.

Основным методом обучения является самостоятельная работа студентов с учебно-методическими материалами, научной литературой.

Реферат. Реферат по специальности - самостоятельное научное исследование по направлению, специальности (специализации), выполняемое студентом по заданию преподавателя кафедры и служащее углубленному познанию избранной темы. Научность исследования выражается в решении некоторой познавательной проблемы, соотношении теоретических положений с фактами, систематичности изложения, оперировании современной специальной терминологией и т.д. Реферат является одной из форм отчетности студента по итогам обучения за соответствующий курс (семестр). Студентам предоставляется право свободного выбора темы из предложенного списка тем реферата. Изменение темы реферата допускается по согласованию с преподавателем. Выбор темы реферата осуществляется студентами до 30 сентября. Сдача реферата на проверку

Подбор литературы по теме реферата осуществляется студентом самостоятельно. Преподаватель лишь помогает ему определить основные направления работы, указывает наиболее важные научные источники, которые следует использовать при ее написании, разъясняет, где их можно найти. При подборе литературы рекомендуется использовать фонды научных библиотек, электронных каталогов и сети Интернет. План выполнения реферата составляется студентом самостоятельно и согласовывается с преподавателем. Содержание реферата должно соответствовать теме и плану. Реферат должен включать следующие основные разделы:

- *Титульный лист.*
- *Содержание.* Включает порядок расположения отдельных частей работы с указанием страниц, на которых соответствующий раздел начинается.
- *Введение.* В нем автор обосновывает научную актуальность, практическую значимость, новизну темы, а также указывает цель и задачи проводимого исследования.
- *Основная часть.* Структура и состав основной части может меняться в зависимости от специфики и направления выполняемой работы. Структура основной части устанавливается научными руководителями и кафедрами самостоятельно.
- *Заключение (или выводы).* В заключении подводится итог проведенному исследованию, формулируются предложения и выводы автора, вытекающие из всей работы.
- *Список литературы.* В список литературы включаются только те работы, на которые сделаны ссылки в тексте курсовой работы. Список оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1-2003.
- *Приложения.* Приводятся используемые в работе документы, таблицы, графики, схемы и др. (аналитические табличные и графические материалы могут быть приведены также в основной части).

В ходе выполнения работы студент по мере необходимости обращается за консультацией к преподавателю.

Выполненный и оформленный реферат в сброшюрованном виде сдается на проверку преподавателю, которая оценивается и учитывается при аттестации студента (экзамен).

Подготовка к устному докладу.

Доклады делаются по каждой теме с целью проверки теоретических знаний обучающегося, его способности самостоятельно приобретать новые знания, работать с информационными ресурсами и извлекать нужную информацию.

Доклады заслушиваются в начале лабораторного занятия после изучения соответствующей темы. Продолжительность доклада не должна превышать 5 минут. Тему доклада студент выбирает по желанию из предложенного списка.

При подготовке доклада студент должен изучить теоретический материал, используя основную и дополнительную литературу, обязательно составить план доклада (перечень рассматриваемых им вопросов, отражающих структуру и последовательность материала), подготовить раздаточный материал или презентацию. План доклада необходимо предварительно согласовать с преподавателем.

Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к простому воспроизведению текста, не допускается простое чтение составленного конспекта доклада. Выступающий также должен быть готовым к вопросам аудитории и дискуссии.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Образовательный процесс обеспечивается достаточной информационно-

библиографической базой, современными техническими средствами, информационными и коммуникационными технологиями.

В процессе проведения учебных занятий могут быть использованы мультимедийные технологии, аудиоаппаратура, видеоаппаратура.

Для подготовки к учебным занятиям используются университетский библиотечный фонд, кафедральная библиотека, современные информационные и коммуникационные технологии (Интернет), при необходимости аудио- и видеотека, видеокамера, фотоаппаратура, компьютерная и копирувальная техника.

Лицензионные программы

* Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

* Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows, лицензия EAV-0120085134, контракт №1110 от 15.12.2014 г., действующая лицензия.

* Операционная система WindowsPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc, Open License: 47357816, договор №17-10-оаэ ГК от 29.10.2010 г., действующая лицензия.

* Офисный пакет программ Microsoft Office Standard 2010 OLP NL Academic, OpenLicense: 60696830, договор №200712-1Ф от 20.07.2012 г., действующая лицензия.

* Программа для просмотра файлов формата Dj Vu Win Dj View, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

* Программа для просмотра файлов формата PDF Adobe Reader XI, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

* Браузер Google Chrome, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
ул. Гагарина, дом 36. Аудитория № 101 Лекционная аудитория	Стол ученический - 20 шт., стул ученический – 41 шт., интерактивная доска – 1 шт. (BA0000003767), доска 1000*3000 зеленая ДА-32э 5р.п. – 1 шт., стол преподавателя – 1 тумб., компьютер (BA0000001245), стойка Panasonic K X B061A (BA0000003768), LCD/LED Телевизор “46 Samsung” UE 46EH5057K (BA0000005085),	Компьютер в сборе (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Лицензионные программы *Операционная система MicrosoftWindowsPro 7 RUSUpgrdOLPNLAcdmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Офисный пакет программ MicrosoftOfbceProPlus 2010 RUSOLPNLAcdmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатнаялицензия, пролонгировано. * Антивирус ESET EndpointAntivirusforWindows,

	<p>проектор VIEWSONIC (BA0000007777).</p>	<p>лицензия EAV-0120085134, контракт №26O916-ЛД от 12.12.2016 г., действующая лицензия.. * Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра файлов формата PDF AdobeReader M, открытопрограммное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Браузер MozillaFirefox, открытое программное обеспечение, бесплатнаялицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра изображений ACDSeeFree,0ТкрbIToerrpowarv1MНое обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для воспроизведения звуковых файлов AIMP, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для записи дисков ASHAMPUBurningstudiofree, открытопрограммное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для ухода за системой CCleaner, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для диагностики и мониторинга жесткого диска программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа дляпроектирования принципиальных электрических схема и печатных плат DiptraceFree, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Файловый менеджер FreeCommanderXE, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для компьютерного тестирования MyTest, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для автоматизированного проектирования с возможностью оформления проектной и</p>
--	---	--

		конструкторской документации.
Аудитория для практических занятий (ресторанный сервис)	Плита электрическая Брест 2180-00 (BA0000003578), телевизор "Samsung" LCD 2333HD (BA0000003608), кухонная мебель "Трапеза" (6811458), электрическая плита-духовка Мечта 15М бел. (BA0000000668), холодильник "Стинол 242" (BA0000001271), водонагреватель ARISTON (BA0000001272), шкаф навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (BA0000006080), шкаф навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (BA0000006081), шкаф навесной с стеклом 800-300*720 (BA0000006082), шкаф навесной закрытый 800*300*720 (BA0000006083), стол-мойка 800*600*850 (BA0000006084), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (BA0000006085), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (BA0000006086), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (BA0000006087), стол-рабочий узкий с 4-мя ящиками 400*600*850 (BA0000006088), стол-рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850 (BA0000006089), стол-рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850 (BA0000006090), стол-остров 1800*600*850 (BA0000006091), стол-остров 1800*600*850 (BA0000006092), стол-	

	<p>обеденный 1500*1200*750 (BA0000006093), стол- обеденный 1500*1200*750 (BA0000006094), блендер BRAUN MR 400 Plus MN, весы кухонные Беккер ВК-3,2 кг миксер электрический, мясорубка MOULINEX ME 400.1 (BA0000001197), мясорубка эл. Помощница-24 с шинковкой (BA0000000671), электрическая плита (9123100), миксер BOSCH 3520.</p>	
--	--	--