

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 ПОЛУФАБРИКАТОВ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

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: Садриев Р.М., к.т.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**

Рабочая программа по дисциплине Б1.В.ОД.1 Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 051000 «Профессиональное обучение» Технология общественного питания» и является единой для всех форм обучения. Учебная дисциплина Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции является дисциплиной по выбору, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных навыков.

## **2. Цели и задачи освоения дисциплины.**

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производства, реализации и оценке качества, мучной кондитерской продукцией общественного питания.

**Основными задачами** изучения дисциплины являются: возможность реализовывать, закреплять и развивать сформированные умения в реальном учебно-воспитательном процессе в ходе производственной деятельности по обучению дисциплины технологии приготовления полуфабрикатов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапа технологического цикла и принципа производства мучной кондитерской продукции, способа обработки и замеса; классификацию и ассортимент мучной кондитерской продукции; процессы происходящие при замесе и выпечке теста и хранении;

**уметь:** оценивать качества сырья, влияние основных видов сырья на процесс тестообразования; ассортимент мучной кондитерской продукции заданного качества соблюдения условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости, взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации; прогнозировать изменения свойств сырья в процессе производства продукции; разрабатывать новые виды продукции; технологические процессы и технологическую документацию на них; производить необходимые технологические расчеты. Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности. При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные студентами при изучении других предметов и увязывать материал с дисциплинами: «товароведение продовольственных товаров»; «технология продукции общественного питания»; «организация производства»; «оборудование предприятий общественного питания»; «охрана труда» и т.д.

## **3. Место дисциплины в структуре ООП**

Дисциплина осваивается во 2 семестре на очной форме обучения. Для освоения содержания дисциплины студенты используют знания и умения, практически освоенный опыт, сформированные у них в процессе изучения дисциплин «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Этика в ресторанном бизнесе», «Физиология питания». На основании изучения дисциплины студенты получают возможность реализовывать, закреплять и развивать сформированные умения в реальном учебно-воспитательном процессе в ходе производственной и педагогической практики.

### **3.1 Требования к уровню усвоения содержания дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих профессиональных компетенций:

Этап формирования Компетенции	теоретический	модельный	практический
	знает	умеет	владеет
ПК-3 способность организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельности в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных	<b>Базовый</b> ОР-1 требования ФГОС СПО; содержание примерных или типовых образовательных программ, учебников, учебных пособий (в зависимости от реализуемой образовательной программы, преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)); преподаваемую область научного (научно-технического) знания и профессиональной деятельности, актуальные проблемы и тенденции ее развития	ОР-2 выполнять деятельность и демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля); использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся; применять современные технические средства обучения и образовательные технологии	ОР-3 навыками выполнения деятельности, осваиваемой обучающимися, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля); навыками использования педагогически обоснованных форм, методов и приемов организации деятельности обучающихся; навыками применения современных технических средств обучения и образовательных технологий

#### 4. Общая трудоемкость дисциплины и виды учебной работы

Номер семестра	Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час	
	Трудоемк.						
	Зач. ед.	Часы					
2	4	144	4		12	119	экзамен
Итого:	4	144	4		12	119	экзамен

## 5.ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

### Объем дисциплины и виды учебной работы

Наименование тем и разделов дисциплины	Всего (часов)	Аудиторные занятия (часов) В том числе		СРС
		лекции	лабор-ые	
<b>Тема 1.</b> Характеристика кондитерского сырья и правила подготовки к производству			-	
<b>Тема 2.</b> Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий		1		7
<b>Тема 3.</b> Замес теста и способы его рыхления			1	6
<b>Тема 4.</b> Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него			1	6
<b>Тема 5.</b> Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него		1	1	10
<b>Тема 6.</b> Технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него			1	10
<b>Тема 7.</b> Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных			1	10
<b>Тема 8.</b> Отделка мучных кондитерских изделий			<b>1</b>	<b>10</b>
<b>Тема 9.</b> Технология приготовления пирожных		1	1	10
<b>Тема 10.</b> Технология приготовления тортов			1	10
<b>Тема 11.</b> Технология приготовления национальных кондитерских изделий.			1	10
<b>Тема 12.</b> Новое в ассортименте и технологии приготовления мучных и кондитерских изделий		1	1	10
<b>Тема 13.</b> Технологический и лабораторный контроль за техническим процессом производства кондитерских изделий			<b>1</b>	<b>10</b>

<b>Тема 14.</b> Организация работы кондитера, техника безопасности и противопожарные мероприятия			<b>1</b>	<b>10</b>
<b>Итого по всем разделам:</b>	<b>144</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>119</b>

## 5.1 СОДЕРЖАНИЕ И ИНТЕРАКТИВНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**Тема 1.** Введение. Основы организации и планирования мучного кондитерского производства.

Основные понятия организации мучного кондитерского производства. Технологический цикл производства продукции. Классификация, ассортимент продукции. Производственная программа выпуска изделий. Организация рабочих мест с учетом механизации трудоемких операций; использование полуфабрикатов промышленного производства.

Интерактивная форма: групповая работа с презентацией.

**Тема 2.** Характеристика кондитерского сырья, правила подготовка их к производству.

Характеристика сырья, классификация, ассортимент, основное сырье. Технологические требования к сырью. Подготовка сырья. Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования.

Интерактивная форма: групповая работа с презентацией.

**Тема 3.** Технология приготовления полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.

Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Фарши из мяса, рыбы, субпродуктов, овощей, плодов, грибов, круп, яиц и др. Сиропы, жженка, помадка, кремы. Использование, требования к качеству, режимы хранения.

Интерактивная форма: групповая работа с презентацией.

**Тема 4.** Замес теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при замесе, выпечке, хранении, мучных кондитерских изделий.

Процессы происходящие при замесе, выпечке, хранении мучных кондитерских изделий. Сущность замеса теста, роль муки и дрожжей в тестообразовании. Значение сахара, соли, жира. Различные способы разрыхления. Схема брожения сахаров. Условия для развития дрожжей.

Интерактивная форма: групповая работа с презентацией.

**Тема 5.** Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него.

Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранение мучных изделий. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста. Ассортимент изделий. Процессы происходящие, при замесе, выпечке теста, хранении мучных изделий. Дефекты

изделий, причины возникновения, меры предупреждения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Интерактивная форма: групповая работа с презентацией.

**Тема 6.** Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него.

Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него. Замес дрожжевого опарного теста, разделка, слоение, формовка изделий. Режимы выпечки, требования к качеству, режимы хранения и реализации, меры предупреждения, причины возникновения дефектов, устранение.

Интерактивная форма: групповая работа с презентацией.

**Тема 8.** Технологический процесс приготовления бездрожжевого песочного и сдобного пресного теста, и изделия из него.

Технологический процесс приготовления песочного, сдобного пресного теста и изделия из него. Замес теста, процессы, происходящие при замесе, выпечке, хранении изделий. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Интерактивная форма: групповая работа с презентацией.

**Тема 9.** Технологический процесс приготовления пряничного, вафельного теста и изделия из него.

Технологический процесс приготовления пряничного, вафельного теста и изделия из него. Способы приготовления пряничного, вафельного теста. Замес теста, процессы, происходящие при замесе, выпечке, хранении изделий. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Интерактивная форма: групповая работа с презентацией.

**Тема 10.** Технологический процесс приготовления воздушного, миндального теста и изделия из него.

Способы разрыхления воздушного теста. Режимы выпечки, требования к качеству, режимы хранения и реализации, меры предупреждения, причины возникновения дефектов, устранение.

Интерактивная форма: групповая работа с презентацией.

**Тема 12.** Технологический процесс приготовления бисквитного теста, масляного бисквита и изделия из него.

Режимы выпечки, требования к качеству, режимы хранения и реализации, меры предупреждения, причины возникновения дефектов, устранение.

Интерактивная форма: групповая работа с презентацией.

**Тема 13.** Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделия из него.

Технологический процесс приготовления слоеного теста; выпечка теста; недостатки возникающие при изготовлении теста, причины их возникновения, требования к качеству. Ассортимент из слоеного теста, кулебяка, батончики слоенные с орехами, языки слоенные, ватрушки и пирог слоенный с повидлом.

Интерактивная форма: групповая работа с презентацией.

**Тема 14.** Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов и использование их.

Технологический процесс приготовления отдельных полуфабрикатов; требования к качеству сырья для приготовления кремов; готовых изделий для отделки кондитерских изделий; способов нанесения украшений и использование различных приспособлений для выполнения украшений из отдельных полуфабрикатов.

Интерактивная форма: групповая работа с презентацией.

**Тема 15, 16.** Приготовление пирожных и тортов, ассортимент, требования к качеству; транспортировке и хранению.

Технологический процесс приготовления пирожных тортов. Требования к качеству кондитерских изделий, выход; условия хранения; упаковка, транспортировка пирожных и тортов.

**Тема 17.** Национальные кондитерские изделия. Восточные изделия и сладости.

Технологический процесс приготовления восточных изделий из сдобного дрожжевого, слоеного теста, бисквита и песочного теста с приготовлением различных разрыхлителей. Требования к качеству кондитерских изделий; выход; упаковка, хранение и транспортировка восточных изделий.

Интерактивная форма: групповая работа с презентацией.

**Тема 18.** Технологический и лабораторный контроль за техническим процессом производства кондитерских изделий.

Методы и задачи лабораторного контроля. Виды использования сырья и готовых изделий; отбор проб. Исследования готовых мучных кондитерских изделий

Интерактивная форма: групповая работа с презентацией.

Краткая характеристика прибалтийских государств: Латвии, Эстонии и Литвы. Продукты, используемые для приготовления традиционных национальных блюд. Сладкие блюда и кондитерские изделия – любимые блюда балтийской кухни. Технология приготовления пивного супа.

Интерактивная форма: групповая работа с презентацией.

**Тема 19.** Организация работы кондитера, техника безопасности и противопожарные мероприятия. Организация работы кондитера. Техника безопасности и противопожарные мероприятия на производстве по выпуску мучных кондитерских изделий, организация работы кондитерского цеха; оснащенность торгово - технологическим оборудованием. Организация мероприятия в цеху по охране труда работников; соблюдение правил безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием и соблюдения противопожарных мероприятий

Интерактивная форма: групповая работа с презентацией.

## 5.2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### Методические рекомендации преподавателю

По каждой теме дисциплины «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий» предполагается проведение аудиторных занятий: лекций и лабораторных занятий.

Предусматриваются также активные формы обучения: работа в микрогруппах, приготовление блюд на базе лаборатории. Акцент делается на усвоение системы знаний через соответствующие виды учебной деятельности обучающихся: чтение, осмысление, обсуждение, наблюдение, решение проблемных ситуаций, эксперимент.

Подготовка студентов к практическим занятиям предусматривает определенный порядок. Преподаватель определяет основные вопросы и проблемы, выносимые на обсуждение, рекомендует учебную литературу, рассказывает о порядке и методике проведения занятия.

Методы проведения практических занятий весьма разнообразны и могут применяться в различных сочетаниях.

Важное место занимает подведение итогов практического занятия: преподаватель оценивает качество приготовленного продукта. На каждом занятии студенту начисляются баллы в соответствии с критериями балльно-рейтинговой системы оценки знаний.

### Методические рекомендации студенту

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

Запись лекции – одна из форм активной самостоятельной работы студентов, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. Лекции имеют в основном обзорный характер и нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов. Поэтому студентам рекомендуется готовиться к лекции, предварительно проработав рекомендуемый преподавателем учебный материал.



В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы студенты имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу.

Лабораторное занятие – важная форма самостоятельной работы студентов, которая позволяет студенту соединить полученные теоретические знания с решением конкретных практических задач в области подготовки блюд. Подготовка студента к практическому занятию предполагает работу с научной, учебной и периодической литературой.

Лабораторные занятия в равной мере направлены на совершенствование индивидуальных навыков студентов в освоении теоретических вопросов, решении прикладных задач. 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, статистическими данными.

Основной формой итогового контроля и оценки знаний студентов по дисциплине является экзамен после 2 семестра.

***6.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине: ТЕСТ1***

Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

1. Холодное блюдо «Фромаж» - это..
2. Тарталетки для подачи холодных закусок приготавливают из...
3. Для заливных блюд в банкетном исполнении приготавливают «рубашку» из желе следующим образом:

Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Пирожное «Буше» готовят из:
2. Патока предохраняет помадный сироп от...
3. Срок хранения пирожных и тортов со сливочным кремом при температуре 2-4°С:
4. Особенностью заварного теста является ....

5. При изготовлении бисквитного теста используют такой способ разрыхления, как...

### 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 формирования компетенций	Показатели формирования компетенции - образовательные результаты (ОР)		
		Знать	Уметь	Владеть
способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельности в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)	<b>Теоретический (знать)</b>	ОР-1 <b>знать:</b> нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапа технологического цикла и принципа производства мучной кондитерской		

		<p>продукции, способа обработки и замеса; классификацию и ассортимент мучной кондитерской продукции; процессы происходящие при замесе и выпечке теста и хранении;</p> <p><b>уметь:</b> оценивать качества сырья, влияние основных видов сырья на процесс тестообразовани я; ассортимент мучной кондитерской продукции заданного качества соблюдения условий технологическог о процесса с учетом норм закладки, совместимости, взаимозаменяем ости сырья, требований нормативной документации; прогнозировать изменения свойств сырья в процессе производства</p>	
--	--	--	--

		<p>продукции; разрабатывать новые виды продукции; технологические процессы и технологическую документацию на них; производить необходимые технологические расчеты. Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности. При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные студентами при изучении других предметов и увязывать материал с дисциплинами: «товароведение продовольственных товаров»; «технология продукции общественного питания»; «организация производства»;</p>	
--	--	---	--

		«оборудование предприятий общественного питания»; «охрана труда» и т.д.		
	<b>Модельный (уметь)</b>		ОР-2 выполнять деятельность и демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля);  ОР-3 применять основные технические средства обучения;	
	<b>Практический (владеть)</b>			ОР-4 навыками выполнения деятельности, осваиваемой обучающимися, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля);

**Критерии оценивания знаний студентов по дисциплине**

№ п/п	Вид деятельности	Максимальное количество баллов за занятие	Максимальное количество баллов по дисциплине
1.	Посещение лекций	1	<b>6</b>
2.	Посещение практических занятий	1	<b>12</b>
3.	Работа на занятии: -результат выполнения работы (9 работ); - работа на занятии.	15 2	<b>155</b>
4.	экзамен		<b>29</b>
<b>ИТОГО:</b>	<b>4 зачетные единицы</b>		<b>400</b>

### Критерии оценивания

#### От 0 до 6 баллов ставится, если:

Ответ на вопрос практически отсутствует. Студентом изложены отдельные фрагменты знаний, отсутствуют причинно-следственные связи. Речь неграмотная, методическая терминология не используется. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа.

#### От 7 до 13 баллов ставится, если студент:

Ответ на вопрос складывается из разрозненных знаний. Студентом допущены существенные ошибки. Изложение материала нелогичное, фрагментарное, часто отсутствуют причинно-следственные связи, доказательность и конкретизация. Речь грамотная, методическая терминология используется недостаточно. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа.

#### От 13 до 17 баллов ставится, если студент:

Дал недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Нарушены логичность и последовательность изложения материала. Допущены ошибки в употреблении терминов, определении понятий. Студент не всегда способен самостоятельно выделить причинно-следственные связи. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

#### От 18 до 23 баллов ставится, если студент:

Дал относительно полный ответ на поставленный вопрос. Показано умение мыслить логически, определять причинно-следственные связи. Ответ изложен достаточно последовательно, грамотным языком с использованием современной методической терминологии. Могут быть допущены заметные недочеты или неточности, частично исправленные студентом с помощью преподавателя.

#### От 24 до 29 баллов ставится, если студент:

Дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос. Доказательно раскрыты основные положения. Ответ имеет четкую структуру, изложение последовательно, полностью отражает сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком с использованием современной методической терминологии. Могут быть допущены 1-2 недочета или неточности, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

### Критерии и шкалы оценивания

#### ОС-1 Текущий контроль

#### Критерии и шкала оценивания

Критерий	Этапы формирования компетенций	Шкала оценивания (максимальное количество баллов)
показал глубокие и прочные знания	Теоретический	4

всего материала, грамотное, последовательное и полное изложение материала, свободное владение понятийным аппаратом	(знать)	
--	---------	--

**ОС-2 Устный опрос  
Критерии и шкала оценивания**

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
показал глубокие и прочные знания всего материала, грамотное, последовательное и полное изложение материала, свободное владение понятийным аппаратом	Теоретический (знать)	8

**ОС-3 Рецензирование и прием контрольной работы**

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
показал глубокие и прочные знания всего материала, грамотное, последовательное и полное изложение материала	Теоретический (знать)	4
умение правильно рассчитать основные теоретические основы конструирования автомобиля умение использовать справочный материал; умение связать материал курса с материалом из смежных дисциплин	Модельный (уметь)	4
свободное владение терминами теоретическими зависимостями; владение справочными материалами	Практический (владеть)	4
<b>Всего:</b>		<b>12</b>

Оценочными средствами текущего оценивания являются: устные доклады, защита реферата, итоговой и текущих лабораторных работ, тест по теоретическим вопросам дисциплины. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на лабораторных занятиях.

**ОС-5 Зачет в форме устного собеседования по вопросам**

При проведении зачета 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**

Критерий	Этапы формирования компетенций	Количество баллов
нормативную базу, основные понятия,	Теоретический (знать)	0-10

термины и определения в области технологии, этапа технологического цикла и принципа производства мучной кондитерской продукции, способа обработки и замеса		
нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапа технологического цикла и принципа производства мучной кондитерской продукции, способа обработки и замеса	Теоретический (знать)	11-21
оценивать качества сырья, влияние основных видов сырья на процесс тестообразования	Модельный (уметь)	22-32

***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:***

Перечень контрольных вопросов для подготовки к экзамену.

**Перечень вопросов к экзамену**

1. Классификация мучных и кондитерских изделий
2. Организация работы кондитерского цеха
3. Оснащенность кондитерского цеха, торгово-технологическим оборудованием
4. Характеристика основного вида сырья для кондитерского производства
5. Характеристика вспомогательного сырья для кондитерского производства
6. Характеристика вкусовых и ароматических веществ, для кондитерского производства
7. Процессы, происходящие при замесе, выпечке
8. Технологический процесс приготовления фаршей и начинок, и их назначение
9. Технологический процесс приготовления сиропов, жженки, помадки, и их использование
10. Технологический процесс приготовления кремов, ассортимент и их назначение
11. Способы разрыхления теста
12. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него
13. Технологический процесс приготовления сдобного дрожжевого теста и изделия из него.
14. Составление технологических карт на приготовление фаршей, начинок.



15. Расчет сырья на заданное количество порций и выхода изделий и полуфабрикатов.
16. Составление алгоритма процесса приготовления мучных и кондитерских изделий, полуфабрикатов.
17. Расчеты по замене одного вида сырья по видам взаимозаменяемости.

### **Критерии оценивания работы студента по дисциплине**

По результатам 2 семестра, трудоёмкость которого составляет 4 ЗЕ, итоговым контролем является экзамен, для получения которого студенту необходимо набрать не менее 400 баллов.

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

При изложении лекционного материала и проведении практических занятий используются кабинеты и лаборатории кафедры профессионального обучения и кафедры технологии, оснащенные мультимедийным оборудованием.

### **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Основная литература**

1. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий: Учебное пособие / Апет Т.К. - Мн.:РИПО, 2016. - 351 с [ Электронный ресурс: [biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524](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>]

#### **Нормативно-правовые акты**

- 1.ФЗ РФ о качестве и безопасности пищевых продуктов утв. 02.01.200 ФЗ -29.
- 2.Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских изделий. Сборник рецептур. - М. «Легкая промышленность и бытовое обслуживание» 1999г.
- 3.Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. М. «Хлебпродинформ» 2000.
- 4.ГОСТ 50647 - 94 « Общественное питание. Термины и определения».
- 5.Сан Пин 2.3.6.. 1078 -01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

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

По дисциплине разработаны тестовые задания, которые активно используются в ходе промежуточного и рубежного контроля.

Ко всем темам курса разработан комплект мультимедийных презентаций, используемых на лекционных занятиях.

*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 библиотека онлайн»	Договор № 1010 от 26.07.2016	с 22.08.2016 по 21.11.2017	6 000

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

- \* Архиватор 7-Zip,
- \* Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows,
- \* Операционная система Windows Pro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc,
- \* Офисный пакет программ Microsoft Office Professional 2013 OLP NL Academic,

- \* Программа для просмотра файлов формата DjVu WinDjView,
- \* Программа для просмотра файлов формата PDF Adobe Reader XI,
- \* Браузер Google Chrome.

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

<b>Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</b>
<p>Главный корпус ауд 318 Компьютерный класс. Аудитория для практических занятий.</p>	<p>Стулья – 25 шт., парты – 10 шт., шкаф книжный со стеклом – 2 шт., меловая доска – 1 шт., доска белая магнитная WBASO912 – 1 шт., моноблок Lenovo – 1 шт., компьютер в сборе Intel– 1 шт., проектор EPSON M361X – 1 шт.</p>	<p>* 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 Windows Pro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc, Open License: 47357816, Гражданско-правовой договор № 0368100013813000050-0003977-01 от 02.10.2013 г., действующая лицензия. * Офисный пакет программ Microsoft Office Professional 2013 OLP NL Academic, Open License: 62135981, договор № 799 от 25.09.2013 г., действующая лицензия. * Программа для просмотра файлов формата DjVu WinDjView, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Программа для просмотра файлов формата PDF Adobe Reader XI, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Браузер Google Chrome,</p>

		открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.
--	--	--