

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«26» 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Технология высокорецептурных изделий
(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр)

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология высокорцептурных изделий» являются подготовка выпускника к решению следующих задач производственно-технологической деятельности:

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определённой биологической, пищевой и энергетической ценностью.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: продовольственное сырьё растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

2. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6
1	ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять техно-	- показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - способы подготовки сырья (основного и вспомогательного) к производству; - виды, причины возникновения дефектов, способы их устранения и по-	- оценивать качество готовой продукции; - использовать средства измерений для организации технологического процесса; - определять виды брака и устранять причины возникно-	- методами оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - особенностями традиционных технологий производства мучных кулинарных изделий.

		логический процесс производства продукции питания	рядок списания; - технологические операции для изготовления мучных кулинарных изделий; - основные стадии приготовления различных видов теста.	вения дефектов; - организовывать технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий на всех стадиях производства.	
2	ПК-4	готовность устанавливать приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения	- основные виды полуфабрикатов для производства мучных кулинарных изделий (слоеный, песочный, бисквитный и т.д.); - современные технологии производства мучных изделий	- решать технологические задачи в условиях производства; - применять на практике приемы взаимозаменяемости сырья в условиях нестабильности поставок сырья;	- современными технологиями производства мучных кулинарных изделий; - методикой сравнительного анализа традиционных и современных технологий.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к факультативным дисциплинам основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания (уровень образования - бакалавриат).

Дисциплина «Технология высокорецептурных изделий» основывается на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении следующих дисциплин: «Международный этикет услуг питания»; «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса»; «Современное состояние отрасли»; «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания»; «Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы»; «Практика производственная, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»

Дисциплина «Технология высокорецептурных изделий» является предшествующей для освоения дисциплин: «Технологию блюд национальных кухонь народов мира»; «Практика производственная, научно-исследовательская работа»; «Производственная практика, преддипломная практика»

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы.

Виды учебной работы	Всего акад. часов	7 Семестр
		4 курса акад. часов
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	72	72
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	34,95	34,95
Лекции	17	17

<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	17	17
Лабораторные работы (ЛБ)	17	17
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	17	17
Групповые консультации по дисциплине (5% от объема лекций)	0,85	0,85
Виды аттестации (экзамен)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	37,05	37,05
Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	5	5
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	20	20
Подготовка реферата	7	7
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	5,05	5,05

5 Содержание дисциплины

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, часы
1	2	3	4
1	Введение. Современные технологии при производстве мучных кондитерских изделий в технологии продуктов общественного питания	Цель и задачи дисциплины. Состояние производства. Анализ исследований потребительских предпочтений в области мучных изделий. Обзор современных наиболее технологичных и функциональных технологий.	4
2	Сырье и полуфабрикаты для мучных изделий	Основное, дополнительное сырье. Подготовка рецептурных компонентов. Фарши и начинки. Цедра, цукаты, сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Кремы.	4
3	Общая характеристика технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	Технологические свойства муки. Формирование теста из пшеничной муки. Процессы, происходящие при производстве теста. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.	6
4	Дрожжевое тесто и изделия из него	Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Разделка и выпечка теста. Дрожжевое слоеное тесто. Блинное тесто, тесто для оладий. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста.	16
5	Бездрожжевое тесто и изделия из него	Замес теста и способы его разрыхления. Приготовление бисквитного полуфабриката. Приготовление заварного теста. Изделия из блинчатого, слоеного, сдобного, вафельного и пряничного теста. Технология приготовления, требования к качеству.	13
6	Высокорцеатурные мучные кондитерские изделия	Отделочные полуфабрикаты. Приготовление пирожных и тортов.	14

7	Производство изделий из замороженного теста	Экономический потенциал замороженного и охлажденного теста. Биохимические и биофизические основы замораживания. Функциональная роль микроингредиентов в замороженном тесте. Окислительные процессы в замороженном тесте. Размораживание и выпечка. Замороженные сдобные бездрожжевые и дрожжевые изделия.	8
8	Разработка новых видов изделий	Стимулирование и порождение идей. Оборудование для разработки новых изделий и технологических процессов. Оценка изделий: условия проведения оценки продуктов на предприятии, определение срока годности. Испытания на производственной линии и начало производства новых продуктов.	7
		<i>Консультации текущие</i>	0,85
		<i>Зачёт</i>	0,1

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	ЛР, Час	СРО, час
1	Введение. Современные технологии при производстве мучных кондитерских изделий в технологии продуктов общественного питания	2	-	2
2	Сырье и полуфабрикаты для мучных изделий	2	-	2
3	Общая характеристика технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	2	-	4
4	Дрожжевое тесто и изделия из него	2	6	8
5	Бездрожжевое тесто и изделия из него	2	3	8
6	Высокорецептурные мучные кондитерские изделия	2	4	8
7	Производство изделий из замороженного теста	2	2	4
8	Разработка новых видов изделий	3	2	2
		<i>Консультации текущие</i>	0,85	
		<i>Зачёт</i>	0,1	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, Час
1	2	3	4
1	Введение. Современные технологии при производстве мучных кондитерских изделий в технологии продуктов общественного питания	Цель и задачи дисциплины. Состояние производства. Анализ исследований потребительских предпочтений в области мучных изделий. Обзор современных наиболее технологичных и функциональных технологий.	2
2	Сырье и полуфабрикаты для мучных изделий	Основное, дополнительное сырье. Подготовка рецептурных компонентов. Фарши и начинки. Цедра, цукаты, сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Кремы.	2
3	Общая характеристика технологического процесса производства мучных кулинарных изделий	Технологические свойства муки. Формирование теста из пшеничной муки. Процессы, происходящие при производстве теста. Процессы, происходящие при тепловой	2

		обработке продуктов.	
4	Дрожжевое тесто и изделия из него	Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Разделка и выпечка теста. Дрожжевое слоеное тесто. Блинное тесто, тесто для оладий. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста.	2
5	Бездрожжевое тесто и изделия из него	Замес теста и способы его разрыхления. Приготовление бисквитного полуфабриката. Приготовление заварного теста. Изделия из блинчатого, слоеного, сдобного, вафельного и пряничного теста. Технология приготовления, требования к качеству.	2
6	Высокорцеатурные мучные кондитерские изделия	Отделочные полуфабрикаты. Приготовление пирожных и тортов.	2
7	Производство изделий из замороженного теста	Экономический потенциал замороженного и охлажденного теста. Биохимические и биофизические основы замораживания. Функциональная роль микроингредиентов в замороженном тесте. Окислительные процессы в замороженном тесте. Размораживание и выпечка. Замороженные сдобные бездрожжевые и дрожжевые изделия.	2
8	Разработка новых видов изделий	Стимулирование и порождение идей. Оборудование для разработки новых изделий и технологических процессов. Оценка изделий: условия проведения оценки продуктов на предприятии, определение срока годности. Испытания на производственной линии и начало производства новых продуктов.	3

5.2.2 Практические занятия - не предусмотрены

2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторной работы	Трудоемкость, Час
1	2	3	4
1	Дрожжевое тесто и изделия из него	Мучные изделия из дрожжевого безопарного теста	2
2	Дрожжевое тесто и изделия из него	Мучные изделия из дрожжевого опарного теста	2
3	Дрожжевое тесто и изделия из него. Производство изделий из замороженного теста.	Мучные изделия из дрожжевого слоеного теста	4
4	Бездрожжевое тесто и изделия из него	Мучные изделия из бездрожжевого теста	3
5	Высокорцеатурные кондитерские изделия	Изделия из песочного теста	1
6	Высокорцеатурные кондитерские изделия	Изделия из бисквитного теста, масляного бисквита	1
7	Высокорцеатурные кондитерские изделия	Изделия из миндального, воздушного, заварного теста	2
8	Разработка новых видов изделий	Производство изделий из готовых смесей	2

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
-------	---------------------------------	---------	-------------------

1	2	3	4
1	Введение. Современные технологии при производстве мучных кондитерских изделий в технологии продуктов общественного питания	Подготовка к тестированию	1
		Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	0,5
		Подготовка к зачету (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	0,5
2	Сырье и полуфабрикаты для мучных изделий	Подготовка к тестированию	1
		Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	0,5
		Подготовка к зачету (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	0,5
3	Общая характеристика технологического процесса производства мучных кулинарных изделий	Подготовка к тестированию	1
		Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	1
		Подготовка к зачету (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	2
4	Дрожжевое тесто и изделия из него	Подготовка к тестированию	1
		Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	1
		Подготовка к зачету (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	2
		Подготовка отчета по лабораторным работам	2
		Реферат	2
5	Бездрожжевое тесто и изделия из него	Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	3
		Подготовка к зачету (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	1
		Подготовка отчета по лабораторным работам	1
		Реферат	2
6	Высокорцеатурные мучные кондитерские изделия	Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	2
		Подготовка к зачету (про-	2

		работка конспектов лекций и материалов по учебникам)	
		Подготовка отчета по лабораторным работам	2
		Реферат	2
7	Производство изделий из замороженного теста	Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	1
		Подготовка к зачету (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	1
		Подготовка отчета по лабораторным работам	2
8	Разработка новых видов изделий	Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	0,5
		Подготовка к зачету (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам)	0,5
		Подготовка отчета по лабораторным работам	1

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 532 с. — ISBN 978-5-8114-5877-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146660> (дата обращения: 13.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-3689-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206807> (дата обращения: 13.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491831> (дата обращения: 13.06.2022).

6.2 Дополнительная литература

1. Медведев, П. В. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2262-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159964> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

2. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 194 с. — ISBN 978-5-4377-0101-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90667> (дата обращения: 13.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668> (дата обращения: 13.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Нормативная документация. Сборники рецептов

Периодические издания.

1. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания».

2. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК».

7. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».

3. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .

4. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».

5. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции».

6. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».

7. Журнал «Пищевая промышленность».

8. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».

9. Журнал «Ресторанные ведомости».

10. Журнал «Ресторатор».

11. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.

12. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

13. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

14. Журнал «Школа гастронома».

15. Журнал «Food Technology».

16. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета ин-

женерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Дерканосова А. А., методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Технология высокоресептурных изделий» [Электронный ресурс] / А. А. Дерканосова - Воронеж: ВГУИТ, 2016. - 20 с.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2015. – Режим доступа : <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>. - Загл. с экрана

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-правовые) системы;
- «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MSOffice; КОМПАС-График;
- «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet;
- Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru>)

Сетевая локальная БД Справочная Правовая Система КонсультантПлюс для 50 пользователей, ООО «Консультант-Эксперт» Договор № 200016222100042 от 17.11.2020 (срок действия с 01.01.2021 по 31.12.2021)

- Информационно-справочная система «NormaCS», ИП Голованова Е.Г. Договор № 200016222100038 от 13.10.2020 г., локальная версия, 1 ПК (срок действия с 20.10.2020 по 31.10.2021).

Программы	Лицензии, реквизиты, поддерживающие документы
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level # No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office Professional Plus 2007	Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
КОМПАС 3D	LTv12, бесплатное ПО http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html
Microsoft Windows XP	Microsoft Open License Academic OPEN No Level # No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
Adobe Reader XI	Adobe Reader XI, бесплатное ПО https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html
Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро»	Номер лицензии 104-2015, 28.04.2015 г., договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия. Аудитории кафедры сервиса и ресторанного бизнеса (20, 19, 20б) а также аудитории других кафедр университета, отвечающие перечисленным выше требованиям.

Аудитория для проведения лекционных занятий № 20:

Доска 3 – х элементная для маркера – 1 шт;
 Переносной ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
 Мультимедиа-проектор Mitsubishi XD500U – 1 шт.
 Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
 Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Компьютерный класс кафедры сервиса и ресторанного бизнеса:

Компьютер «BaPIAHт Стандарт» ATX 450W/C2D – 12 шт;
 Коммутатор D-Link DES-1016 – 1 шт;
 Принтер цветной лазерный Epson – 1 шт;

Учебно-производственная (демонстрационная) лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции (а.20 б). Весы электронные CAS-CW-5 DD; кухонная посуда и инвентарь – в асс; стол производственный нерж.; шкаф холодильный Polair CM 105 S; плита электрическая ЭП-4 ЖШ; ноутбук ASUS A7 Se; мойка двухсекционная нерж.; плазменная панель Toshiba; CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); пароконвектомат E 61 GX; подставка под пароконвектомат; комплекты мебели для учебного процесса.

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры для самостоятельной работы, аудитория для курсового и дипломного проектирования (вы-

полнения курсовых и дипломных работ) (а.20 к), компьютерные класс ВУЗа (а.151, 341), читальные залы библиотеки.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ	Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»
--	---

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- 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;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе
«Технология высокоресурсных изделий»

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего акад. часов	3
		акад. час.
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	72	72
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	8,7	8,7
Лекции	4	4
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	4	4
Лабораторные работы (ЛБ)	4	4
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	4	4
Групповые консультации по дисциплине (15% от объема лекций)	0,6	0,6
Виды аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	59,4	59,4
Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	20	20
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	20	20
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	19,4	19,4
Подготовка к зачету	3,9	3,9

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология высокорецептурных изделий»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- готовность устанавливать приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- способы подготовки сырья (основного и вспомогательного) к производству;
- виды, причины возникновения дефектов, способы их устранения и порядок списания;
- технологические операции для изготовления мучных кулинарных изделий;
- основные стадии приготовления различных видов теста;
- основные виды полуфабрикатов для производства мучных кулинарных изделий (слоеный, песочный, бисквитный и т.д.);
- современные технологии производства мучных изделий;
- нормативные документы, регламентирующие производство мучных изделий и устанавливающие требования к качеству изделий.

уметь

- оценивать качество готовой продукции;
- использовать средства измерений для организации технологического процесса;
- определять виды брака и устранять причины возникновения дефектов;
- организовывать технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий на всех стадиях производства.
- решать технологические задачи в условиях производства;
- применять на практике приемы взаимозаменяемости сырья в условиях нестабильности поставок сырья;
- составлять необходимые для производства продукции документы (технические условия, технико-технологические карты, технологические схемы).

владеть

- методами оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- особенностями традиционных технологий производства мучных кулинарных изделий;
- современными технологиями производства мучных кулинарных изделий;
- методикой сравнительного анализа традиционных и современных технологий;

- способен критически анализировать документооборот в предприятии питания на предмет соответствия нормативным требованиям;
- навыками по разработке документооборота (технические условия, технико-технологические карты, технологические схемы).

Содержание разделов дисциплины.

Цель и задачи дисциплины. Состояние производства. Анализ исследований потребительских предпочтений в области мучных изделий. Обзор современных наиболее технологичных и функциональных технологий. Основное, дополнительное сырье. Подготовка рецептурных компонентов. Фарши и начинки. Цедра, цукаты, сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Кремы. Технологические свойства муки. Формирование теста из пшеничной муки. Процессы, происходящие при производстве теста. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Разделка и выпечка теста. Дрожжевое слоеное тесто. Блинное тесто, тесто для оладий. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста. Замес теста и способы его разрыхления. Приготовление бисквитного полуфабриката. Приготовление заварного теста. Изделия из блинчатого, слоеного, сдобного, вафельного и пряничного теста. Технология приготовления, требования к качеству. Отделочные полуфабрикаты. Приготовление пирожных и тортов. Экономический потенциал замороженного и охлажденного теста. Биохимические и биофизические основы замораживания. Функциональная роль микроингредиентов в замороженном тесте. Окислительные процессы в замороженном тесте. Размораживание и выпечка. Замороженные сдобные бездрожжевые и дрожжевые изделия. Стимулирование и порождение идей. Оборудование для разработки новых изделий и технологических процессов. Оценка изделий: условия проведения оценки продуктов на предприятии, определение срока годности. Испытания на производственной линии и начало производства новых продуктов.