

**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.)

«25» 05 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

**Технология мучных кондитерских изделий**

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 выпускника

**Бакалавр**

(Бакалавр/Специалист/Магистр)

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» являются формирование у обучающихся теоретических знаний, практических умений и навыков, необходимых при осуществлении производственно-технологической деятельности в производстве продуктов общественного питания.

Задачи дисциплины:

- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продукция питания различного назначения;
- продовольственное сырье растительного и животного происхождения.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

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     | ПК-1            | 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 | <ul style="list-style-type: none"><li>- показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;</li><li>- способы подготовки сырья (основного и вспомогательного) к производству;</li><li>- виды, причины возникновения дефектов, способы их устранения и порядок списания;</li><li>- технологические операции для изготовления мучных кондитерских изделий;</li><li>- основные стадии приготовления различных</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- оценивать качество готовой продукции;</li><li>- использовать средства измерений для организации технологического процесса;</li><li>- определять виды брака и устранять причины возникновения дефектов;</li><li>- организовывать технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий на всех стадиях производства.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- методами оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;</li><li>- особенностями традиционных технологий производства мучных кондитерских изделий.</li></ul> |

|   |       |   |   |  |   |
|---|-------|---|---|--|---|
|   |       |   | видов теста.  |  |   |
| 2 | ПК-4  | готовность ус-танавливать приоритеты в сфере произ-водства продук-ции питания, обосновывать принятие кон-кретного техни-ческого реше-ния при разра-ботке новых технологических процессов про-изводства про-дукции питания; выбирать тех-нические сред-ства и техноло-гии с учетом экологических последствий их применения | - основные виды полуфабрикатов для производ-ства мучных кондитерских изделий (слое-ный, песочный, бисквитный и т.д.);<br>- современные технологии про-изводства муч-ных изделий | - решать техно-логические зада-чи в условиях производства;<br>- применять на практике приемы взаимозаменяе-мости сырья в условиях неста-бильности поста-вок сырья; | - современ-ными техно-логиями про-изводства мучных кон-дитерских из-делий;<br>- методикой сравнитель-ного анализа традицион-ных и совре-менных тех-нологий. |
| 3 | ПК-12 | - способностью разрабатывать критерии оценки профессио-нального уровня персонала для составления индивидуальных и коллек-тивных про-грамм обучения, оценивать на-личие требуе-мых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды   | - способы ана-лиза и оценки профессио-нального уровня персонала;<br>- современные методики обу-чения персона-ла   | - оценивать профессиональ-ный уровень пер-сонала   | - навыками стажировки персонала   |
| 4 | ПК-30 | - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой инфор-мации в облас-ти развития ин-дустрии питания и гостеприимст-  | - нормативные документы, рег-ламентирующие производство мучных изделий и правила и ус-танавливающие требования к качеству изде-   | - выбирать по-ставщиков для предприятий пи-тания   | - способен критически анализиро-вать постав-щиков для предприятий питания   |

|  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
|  | ва, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания | лий;<br>- критерии оценки поставщиков для предприятий питания;<br>- способы анализа товарных рынков, пищевого сырья |  |  |
|--|---|---|--|--|

### 3. Место дисциплины в структуре ВО

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

Дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий» основывается на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении следующих дисциплин: «Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса»; «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 мучных кулинарных изделий» является предшествующей для освоения дисциплин: «Технологию блюд национальных кухонь народов мира»; «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса»; «Пищевые и биологически активные добавки»; «Практика производственная, научно-исследовательская работа»; «Производственная практика, преддипломная практика»

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единицы, включая промежуточную аттестацию.

| Виды учебной работы  | Всего<br>акад. ча-<br>сов | 7 Семестр                   |
|--|---------------------------|-----------------------------|
|  |                           | 4 курса<br>акад. ча-<br>сов |
| Общая трудоемкость дисциплины                              | 216                       | 216                         |
| <b>Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:</b>       | 63,7                      | 63,7                        |
| Лекции   | 30                        | 30                          |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i>         | 30                        | 30                          |
| Лабораторные работы (ЛБ)                                   | 30                        | 30                          |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i>         | 30                        | 30                          |
| Групповые консультации по дисциплине (5% от объема лекций) | 1,5                       | 1,5                         |
| Консультации перед экзаменом                               | 2                         | 2                           |
| Виды аттестации (экзамен)                                  | 0,2                       | 0,2                         |

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>Самостоятельная работа:</b>  | 118,5 | 118,5 |
| Подготовка отчета по лабораторным работам   | 40    | 40    |
| Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам) | 44,8  | 44,8  |
| Подготовка реферата   | 16    | 16    |
| Подготовка к выполнению тестовых заданий  | 17,7  | 17,7  |
| Подготовка к экзамену   | 33,8  | 33,8  |

**5 Содержание дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**5.1 Содержание разделов дисциплины**

| № п/п | Наименование раздела дисциплины  | Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)   | Трудоемкость раздела, часы |
|-------|--|---|----------------------------|
| 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.  | 15                         |
| 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.   | 16                         |
| 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.  | 16,7                       |
| 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.   | 39                         |
| 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. | 29,8                       |

|   |  |   |    |
|---|--|---|----|
| 6 | Высокорцептурные мучные кондитерские изделия | Отделочные полуфабрикаты. Приготовление пирожных и тортов.  | 31 |
| 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. | 17 |
| 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.                       | 15 |

## 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 | 4           | -       | 11       |
| 2     | Сырье и полуфабрикаты для мучных изделий   | 4           | -       | 11       |
| 3     | Общая характеристика технологического процесса производства мучных кондитерских изделий                                    | 4           | -       | 12,7     |
| 4     | Дрожжевое тесто и изделия из него  | 4           | 10      | 25       |
| 5     | Бездрожжевое тесто и изделия из него   | 4           | 6       | 19,8     |
| 6     | Высокорцептурные мучные кондитерские изделия   | 4           | 10      | 17       |
| 7     | Производство изделий из замороженного теста  | 4           | 2       | 11       |
| 8     | Разработка новых видов изделий   | 2           | 2       | 11       |
|       | <i>Консультации текущие</i>  |             | 1,5     |          |
|       | <i>Консультации перед экзаменом</i>  |             | 2       |          |
|       | <i>Экзамен</i>   |             | 0,2     |          |

### 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. | 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.  | 4 |
| 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.   | 4 |
| 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.   | 4 |
| 6 | Высокорцептурные мучные кондитерские изделия  | Отделочные полуфабрикаты. Приготовление пирожных и тортов.  | 4 |
| 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. | 4 |
| 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.                       | 2 |

### 5.2.2 Практические занятия - не предусмотрены

### 5.2.3 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    | 4                 |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 3 | Дрожжевое тесто и изделия из него. Производство изделий из замороженного теста. | Мучные изделия из дрожжевого слоеного теста         | 6 |
| 4 | Бездрожжевое тесто и изделия из него  | Мучные изделия из бездрожжевого теста               | 6 |
| 5 | Высокоресептурные кондитерские изделия  | Изделия из песочного теста                          | 2 |
| 6 | Высокоресептурные кондитерские изделия  | Изделия из бисквитного теста, масляного бисквита    | 4 |
| 7 | Высокоресептурные кондитерские изделия  | Изделия из миндального, воздушного, заварного теста | 4 |
| 8 | Разработка новых видов изделий  | Производство изделий из готовых смесей              | 2 |

#### 5.2.4 Самостоятельная работа студентов (СРО)

| № п/п | Наименование раздела дисциплины  | Вид СРО   | Трудоемкость, Час |
|-------|--|---|-------------------|
| 1     | Введение. Современные технологии при производстве мучных кондитерских изделий в технологии продуктов общественного питания | Подготовка к тестированию   | 4                 |
|       |  | Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам) | 7                 |
| 2     | Сырье и полуфабрикаты для мучных изделий   | Подготовка к тестированию   | 4                 |
|       |  | Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам) | 7                 |
| 3     | Общая характеристика технологического процесса производства мучных кондитерских изделий                                    | Подготовка к тестированию   | 5,7               |
|       |  | Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам) | 7                 |
| 4     | Дрожжевое тесто и изделия из него  | Подготовка к тестированию   | 4                 |
|       |  | Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам) | 8                 |
|       |  | Подготовка отчета по лабораторным работам   | 8                 |
|       |  | Реферат   | 5                 |
| 5     | Бездрожжевое тесто и изделия из него   | Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам) | 6,8               |
|       |  | Подготовка отчета по лабораторным работам   | 8                 |
|       |  | Реферат   | 5                 |
| 6     | Высокоресептурные мучные кондитерские изделия  | Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам) | 3                 |
|       |  | Подготовка отчета по лабораторным работам   | 8                 |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   |   | Реферат   | 6 |
| 7 | Производство изделий из замороженного теста | Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам) | 3 |
|   |   | Подготовка отчета по лабораторным работам   | 8 |
| 8 | Разработка новых видов изделий              | Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам) | 3 |
|   |   | Подготовка отчета по лабораторным работам   | 8 |

## 6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

### 6.1 Основная литература

1. Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий : учебно-методическое пособие / составитель Ж. А. Власова ; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2020. — 224 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173576> (дата обращения: 13.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121247> (дата обращения: 13.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Технология мучных кулинарных изделий : учебное пособие / Н. С. Родионова, А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 220 с..

### 6.2 Дополнительная литература

1. 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.

2. 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.

3. Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья: мучные кондитерские изделия : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 147 с. — ISBN 978-5-00032-346-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117798> (дата обращения: 13.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Нормативная документация. Сборники рецептов

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2003. - 424 с. - ISBN 5-901943-15-5 : 352-05
2. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 192 с. - ISBN 5-98471-005-6
3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования (гриф МО) / Н. Э. Харченко. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 496 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.: с. 492. - ISBN 5-7695-3310-2 : 318-00
4. Усов, В. В. Сборник рецептов вегетарианской кухни [Текст] : учебное пособие / В. В. Усов. - М. : Академия, 2006. - 384 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.: с. 376-378. - ISBN 5-7695-2363-8 : 228-60.
5. Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки [Текст] / СПбФГОСНИИХП. - СПб. : Береста, 2007. - 298 с. - ISBN 978-5-98052-127-1 : 945-00.
6. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2008. - 816 с. - ISBN 978-5-91131-600-6 : 1089-00.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Киев ; М., 2003. - 656 с. - ISBN 5-86887-075-1
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыгагенко. - Киев ; М. : Арий ; Лада, 2008. - 680 с. - ISBN 978-5-4832-140-0
9. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях [Текст] : сборник технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 544 с. - ISBN 978-5-94343-230-9
10. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства [Текст] : сборник технических нормативов / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 560 с. - ISBN 978-5-905170-08-9
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыгагенко. - Киев : Арий , 2013. - 680 с. : ил. - ISBN 978-966-498-183-2
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] . - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с. - ISBN 978-5-98879-132-4 : 738-00
13. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс] : справ. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90668> . — Загл. с экрана.

### **Периодические издания**

- 1 Журнал «Вестник международной академии холода» // Вестник международной академии холода [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8494](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8494) - Журнал «Вестник международной академии холода»
- 2 Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7711](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711) - Журнал «Вопросы питания»
- 3 Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа:

[http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8662](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662) - Журнал «Достижения науки и техники АПК»

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

5 Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7855](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855) -

6 Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»

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

8 Журнал «Масла и жиры. Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»

9 Журнал «Масложировая промышленность» // Масложировая промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7872](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7872) - Журнал «Масложировая промышленность»

10 Журнал «Молочная промышленность» // Молочная промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7906](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7906) - Журнал «Молочная промышленность»

11 Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8980](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980) - Журнал «Питание и общество»

12 Журнал «Пищевая промышленность»

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

14 Журнал «Ресторанные ведомости»

15 Журнал «Ресторатор»

16 Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД

17 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](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837) - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»

18 Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=28834](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834) - Журнал «Товаровед продовольственных товаров»

19 Журнал «Хлебопечение России» // Хлебопечение России [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8264](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8264) - Журнал «Хлебопечение России»

20 Журнал «Хлебопродукты» // Хлебопродукты [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=9248](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=9248) - Журнал «Хлебопродукты»

21 Журнал «Холодильная техника» // Холодильная техника [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8265](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8265) - Журнал «Холодильная техника»

22 Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» // Хранение и переработка сельхозсырья [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8266](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8266) - Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»

23 Журнал «Школа гастронома»

24 Журнал «Vitamin De»

25 Журнал «Food Technology»

26 РЖ Оборудование пищевой промышленности»

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

28 Журнал «Гастроном»

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИЗДАНИЯ

1 Информационный указатель нормативных и методических документов Роспотребнадзора

2 Национальные стандарты 2015. Указатель в 3-х томах

3 Производство потребительских товаров в Воронежской области

4 Сельское хозяйство Воронежской области

### 6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Дерканосова А. А., методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» [Электронный ресурс] / А. А. Дерканосова - Воронеж: ВГУИТ, 2019.

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

#### «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

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

### 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. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>   |
| Microsoft Office Professional Plus 2007                         | Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a> Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a> |
| КОМПАС 3D   | LTv12, бесплатное ПО <a href="http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html">http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html</a>   |
| Microsoft Windows XP  | Microsoft Open License Academic OPEN No Level # No Level #44822753 от 17.11.2008 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>  |
| Adobe Reader XI   | Adobe Reader XI, бесплатное ПО <a href="https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html">https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html</a>   |
| Автоматизированная тегрированная 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 видео-проекторным 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 «BaРИАНт 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 (выполнения 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.<br>Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»<br>Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a><br>Adobe Reader XI (бесплатное ПО) <a href="https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html">https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</a><br>Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License<br>Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a><br>Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License<br>Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a><br>Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License<br>Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a><br>LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) <a href="http://ru.libreoffice.org/">http://ru.libreoffice.org/</a><br>Автоматизированная интегрированная библиотечная система «Мега-Про». 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 дисциплины**  
**«ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ 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 | 5 курс               |
|---|-------------------|----------------------|
|   |                   | 9 семестр акад. час. |
| Общая трудоемкость дисциплины   | 216               | 216                  |
| <b>Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:</b>  | 24,2              | 24,2                 |
| Лекции  | 8                 | 8                    |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i>  | 8                 | 8                    |
| Лабораторные работы (ЛБ)  | 12                | 12                   |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i>  | 12                | 12                   |
| Групповые консультации по дисциплине (15% от объема лекций)                                   | 1,2               | 1,2                  |
| Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников  | 0,8               | 0,8                  |
| Консультации перед экзаменом  | 2                 | 2                    |
| Виды аттестации (экзамен)   | 0,2               | 0,2                  |
| <b>Самостоятельная работа:</b>  | 185               | 185                  |
| Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)                                   | 45,8              | 45,8                 |
| Выполнение контрольной работы   | 9,2               | 9,2                  |
| Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий) | 100               | 100                  |
| Подготовка к выполнению тестовых заданий  | 30                | 30                   |
| Подготовка к экзамену   | 6,8               | 6,8                  |

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.04.02 -  
«ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:**

- способностью 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);

- готовностью устанавливать и определять 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);

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- способы подготовки сырья (основного и вспомогательного) к производству;
- современные технологии производства мучных изделий;
- способы анализа и оценки профессионального уровня персонала;
- современные методики обучения персонала;
- нормативные документы, регламентирующие производство мучных изделий и правила и устанавливающие требования к качеству изделий;
- критерии оценки поставщиков для предприятий питания;
- способы анализа товарных рынков, пищевого сырья.

***Уметь***

- использовать средства измерений для организации технологического процесса;
- организовывать технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий на всех стадиях производства.
- решать технологические задачи в условиях производства;
- оценивать профессиональный уровень персонала;
- выбирать поставщиков для предприятий питания.

***Владеть***

- особенностями традиционных технологий производства мучных кондитерских изделий.
- современными технологиями производства мучных кондитерских изделий;
- навыками стажировки персонала;
- способен критически анализировать поставщиков для предприятий питания.

**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. 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.

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.

**Оценочные материалы для промежуточной аттестации  
по дисциплине**

**Технология мучных кондитерских изделий**

# 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

| № п/п | Код компетенции | Содержание компетенции (результат освоения)   | В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:  |  |   |
|-------|-----------------|---|---|--|---|
|       |                 |   | знать   | уметь  | владеть   |
| 1     | ПК-1            | - 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   | - показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;<br>- способы подготовки сырья (основного и вспомогательного) к производству;<br>- виды, причины возникновения дефектов, способы их устранения и порядок списания;<br>- технологические операции для изготовления мучных кондитерских изделий;<br>- основные стадии приготовления различных видов теста. | - оценивать качество готовой продукции;<br>- использовать средства измерений для организации технологического процесса;<br>- определять виды брака и устранять причины возникновения дефектов;<br>- организовывать технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий на всех стадиях производства. | - методами оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;<br>- особенностями традиционных технологий производства мучных кондитерских изделий. |
| 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 учетом экологических последствий их применения | - основные виды полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий (слоеный, песочный, бисквитный и т.д.);<br>- современные технологии производства мучных изделий   | - решать технологические задачи в условиях производства;<br>- применять на практике приемы взаимозаменяемости сырья в условиях нестабильности поставок сырья;  | - современными технологиями производства мучных кондитерских изделий;<br>- методикой сравнительного анализа традиционных и современных технологий.        |
| 3     | ПК-12           | - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды  | - способы анализа и оценки профессионального уровня персонала;<br>- современные методики обучения персонала   | - оценивать профессиональный уровень персонала   | - навыками стажировки персонала   |
| 4     | ПК-30           | - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области  | - нормативные документы, регламентирующие производство мучных   | - выбирать поставщиков для предприятий питания   | - способен критически анализировать поставщиков для предприятий питания   |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  | развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания | изделий и правила и устанавливающие требования к качеству изделий;<br>- критерии оценки поставщиков для предприятий питания;<br>- способы анализа товарных рынков, пищевого сырья |  |  |
|--|--|---|--|--|

## 2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

| № п/п | Разделы дисциплины  | Индекс контролируемой компетенции (или ее части) | Оценочные материалы   | Технология/процедура оценивания (способ контроля) |
|-------|---|--|---|---|
|       |   |  | наименование  |   |
| 1     | Введение. Современные технологии при производстве мучных изделий в технологии продуктов общественного питания | ПК-4, ПК – 12; ПК-30                             | Тест  | Бланочное или компьютерное тестирование           |
|       |   |  | Собеседование (вопросы к коллоквиуму и к экзамену)                        | Собеседование с преподавателем                    |
| 2     | Сырье и полуфабрикаты для мучных изделий  | ПК-1; ПК-30                                      | Тест  | Бланочное или компьютерное тестирование           |
|       |   |  | Собеседование (вопросы к коллоквиуму и к экзамену)                        | Собеседование с преподавателем                    |
| 3     | Общая характеристика технологического процесса производства мучных кондитерских изделий                       | ПК-1, ПК-4                                       | Тест  | Бланочное или компьютерное тестирование           |
|       |   |  | Собеседование (вопросы к коллоквиуму и к экзамену)                        | Собеседование с преподавателем                    |
| 4     | Дрожжевое тесто и изделия из него   | ПК-1, ПК-4                                       | Тест  | Бланочное или компьютерное тестирование           |
|       |   |  | Реферат   | Защита реферата                                   |
|       |   |  | Собеседование (вопросы к коллоквиуму и к экзамену)                        | Собеседование с преподавателем                    |
|       |   |  | Лабораторные работы (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ) | Защита лабораторных работ                         |
| 5     | Бездрожжевое тесто и изделия из него  | ПК-1, ПК-4                                       | Тест  | Бланочное или компьютерное тестирование           |
|       |   |  | Реферат   | Защита реферата                                   |
|       |   |  | Собеседование (вопросы к коллоквиуму и к экзамену)                        | Собеседование с преподавателем                    |
|       |   |  | Лабораторные работы (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ) | Защита лабораторных работ                         |
| 6     | Высокорецептурные мучные кондитерские изделия   | ПК-1, ПК-4                                       | Реферат   | Защита реферата                                   |
|       |   |  | Собеседование (вопросы к коллоквиуму и к экзамену)                        | Собеседование с преподавателем                    |
|       |   |  | Лабораторные работы (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ) | Защита лабораторных работ                         |
| 7     | Производство изделий из замороженного теста   | ПК-1, ПК-4                                       | Собеседование (вопросы к коллоквиуму и к экзамену)                        | Собеседование с преподавателем                    |

|   |                                |      |   |                                |
|---|--------------------------------|------|---|--------------------------------|
|   |                                |      | Лабораторные работы (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ) | Защита лабораторных работ      |
| 8 | Разработка новых видов изделий | ПК-4 | Собеседование (вопросы к коллоквиуму и к экзамену)                        | Собеседование с преподавателем |
|   |                                |      | Лабораторные работы (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ) | Защита лабораторных работ      |

### 3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

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

#### 3.1. Реферат (примерные тематики рефератов)

**3.1.1. - ПК-1** - 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

- способен самостоятельно готовить рефераты на профессиональные темы, в том числе с использованием мультимедийных технологий; извлекать необходимую информацию из англоязычных источников, созданных в различных знаковых системах (работа с поисковыми сайтами, страницами зарубежных вузов и профессиональных сообществ, электронными энциклопедиями и др.)

*Раздел I «Технические средства и методы для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, технологический процесс производства»*

| № зад. | Тематика рефератов  |
|--------|---|
| 1      | Современные и традиционные технологии при производстве мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста    |
| 2      | Современные и традиционные технологии при производстве мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста |
| 3      | Современные и традиционные технологии при производстве высокорецептурные мучные кондитерские изделия      |
| 4      | Современные и традиционные технологии при производстве изделий из замороженного теста                     |
| 5      | Основное сырье для производства мучных кондитерских изделий   |

**3.1.2. - 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 учетом экологических последствий их применения

*Раздел II «Сравнительный анализ, основные стадии производства, виды брака, причины, способы устранения, технологические режимы и оборудование необходимое для производства продукции»*

| № зад. | Тематика рефератов  |
|--------|---|
| 1      | Современные и традиционные технологии при производстве мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста    |
| 2      | Современные и традиционные технологии при производстве мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста |
| 3      | Современные и традиционные технологии при производстве высокорецептурные мучные кондитерские изделия      |
| 4      | Современные и традиционные технологии при производстве изделий из замороженного теста                     |
| 5      | Основное сырье для производства мучных изделий  |

### 3.2. Тесты (тестовые задания)

**3.2.1. - ПК-1** - 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

| № зад | Тестовое задание   |
|-------|--|
| 1     | 1. Какова роль компонентов пшеничной муки в образовании теста?<br>1. Свойства пшеничной муки - водопоглощающая, газообразующая и газодерживающая способность.<br>2. Свойства пшеничной муки – ароматообразующая, газообразующая и водопоглощающая способность.<br>3. Свойства пшеничной муки – эмульгирующая, водопоглощающая, газообразующая способность.   |
| 2     | 2. Какие функции сахаров в мучных кондитерских изделиях?<br>1.Понижение газообразующей способности пшеничной муки при изготовлении кондитерских изделий.<br>2. Повышение газообразующей способности пшеничной муки при изготовлении кондитерских изделий.<br>3. Повышает газодерживающую способность пшеничной муки при изготовлении кондитерских изделий.   |
| 3     | 3. Какие жиры применяют при замесе теста в технологии мучных изделий и каковы требования к ним?<br>1. Масло растительное, сливочное, маргарин. Они должны иметь чистый вкус и запаха, свойственный цвет. Физико-химические показатели должны соответствовать санитарным нормам и правилам.<br>2. Кулинарные жиры. Они должны иметь чистый вкус и запаха, свойственный цвет. Физико-химические показатели должны соответствовать санитарным нормам и правилам.<br>3. Переэтерифицированные жиры, растительное масло, животный топленый жир. Они должны иметь чистый вкус и запаха, свойственный цвет. Физико-химические показатели должны соответствовать санитарным нормам и правилам. |
| 4     | 5. Какое основное сырье необходимо для приготовления мучных изделий?<br>1. Мука, сахар и сиропы, яйца и яичные продукты (меланж, яичный порошок), молоко, ароматические вещества.<br>2. Мука, сахар и сиропы, жиры и масла, яйца и яичные продукты (меланж, яичный порошок), дрожжи, молоко.<br>3. Мука, сахар и сиропы, жиры и масла, яйца и яичные продукты (меланж, яичный порошок).  |
| 5     | 6. Какое дополнительное сырье используется для приготовления мучных изделий?<br>1. Молоко и молочные продукты, овощи, фрукты, вкусовые и ароматические вещества, орехи, мак, разрыхлители теста, жиры и масла, яйца и яичные продукты.<br>2. Молоко и молочные продукты, овощи, фрукты, вкусовые и ароматические вещества, орехи, мак, разрыхлители теста, технологические добавки, вода, метабисульфит натрия, кислоты, красители.<br>3. Молоко и молочные продукты, овощи, фрукты, вкусовые и ароматические вещества, орехи, мак, разрыхлители теста, сахар.   |

**3.2.2. - 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 учетом экологических последствий их применения

| № зад | Тестовое задание   |
|-------|--|
| 1     | Какие требования, предъявляются к мучным изделиям нового поколения?<br>1. Многостадийность производственного цикла, повышенная энергетическая ценность.<br>2. Высокотехнологичность производства, функциональность, сбалансированность по питательным веществам.<br>3. Мучные изделия нового поколения производятся по традиционным технологии с использованием набора сырья по сборнику рецептур. |
| 2     | Какова роль БАД в технологии производства мучных изделий?<br>1.Биологически активных добавок (БАД) – продовольственные компоненты.   |

|   |   |
|---|---|
|   | 2. Биологически активных добавок (БАД) – вкусовые добавки.<br>3. Биологически активных добавок (БАД) - экзогенные корректоры.   |
| 3 | Какой эффект дает использование МКС в производстве мучных изделий?<br>1. Сокращение затрат времени на производство мучных изделий.<br>2. Сокращение затрат времени на производство мучных изделий, но повышение риска производства брака.<br>3. Сокращение технологического процесса производства; уменьшение энерго- и трудозатрат, улучшение санитарно-гигиенического состояния производства. |
| 4 | Каковы современные тенденции развития сырьевой базы для производства мучных изделий?<br>1. Использование рецептурных компонентов профилактического назначения.<br>2. Использование рецептурных компонентов с высокой энергетической ценностью.<br>3. Использование традиционных рецептурных компонентов.  |
| 5 | 11. Какие белки содержатся в пшеничной муке?<br>1. Альбумины, глобулины, глиадины и глютелины (глютенин).<br>2. Глиадин и глютенин.<br>3. Гистоны, альбумины, глиадины.   |

**3.2.3. - ПК-12** - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды

| № зад | Тестовое задание  |
|-------|---|
| 1     | Что представляет собой аттестация персонала?<br>1) анализ затрат, связанных с наймом персонала;<br>2) целенаправленный процесс исследования трудовой мотивации персонала;<br>3) целенаправленный процесс установления соответствия качественных характеристик персонала требованиям должности или рабочего места;<br>4) установление функциональной роли работника;<br>5) ответы 1) и 2). |
| 2     | В чем заключается основной недостаток аттестации?<br>1) субъективизм;<br>2) высокая требовательность к аттестуемым;<br>3) высокая требовательность к организаторам;<br>4) высокая стоимость;<br>5) ухудшение морально-психологического климата в коллектив.   |
| 3     | К явной функции аттестации относится:<br>1) установление факта пригодности человека к определенной социальной роли;<br>2) углубление знакомства с подчиненными;<br>3) разрушение круговой поруки;<br>4) мотивация и стимулирование труда;<br>5) поиск оснований для увольнения конкретных работников.   |
| 4     | Какое название носит один из стилей оценочного интервью, в ходе которого менеджер рассказывает подчиненному о том, как он работает, а затем выслушивает точку зрения служащего об оценке работы и о его последующих действиях?<br>1) рассказать и продать;<br>2) рассказать и выслушать;<br>3) решение проблемы;<br>4) «дерево решений»;<br>5) Бостонская матрица.                        |
| 5     | Какой из ниже перечисленных пунктов ограничивает процесс оценки персонала?<br>1) единообразие методов оценки;<br>2) однозначность зависимости между оценкой и деятельностью;<br>3) различие представлений об эффективности оценки;<br>4) необходимость наличия большого числа членов аттестационной комиссии;<br>5) желание большого количества работников пройти процедуру оценки.       |

**3.2.4. - ПК-30** - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность прово-

дить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

| № зад | Тестовое задание  |
|-------|---|
| 1     | <p>Что такое маркетинговые исследования рынка?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Маркетинговые исследования рынка – это процесс систематического сбора и объективного анализа информации о поведении, нуждах, отношениях, мотиваций и т.п. отдельных субъектов рынка в процессе ихней деятельности в определенной бизнес-среде.</li> <li>2. Маркетинговые исследования рынка – это процесс систематического сбора и объективного анализа информации.</li> <li>3. Маркетинговые исследования рынка – это процесс мотиваций и т.п. отдельных субъектов рынка в процессе ихней деятельности в определенной бизнес-среде.</li> </ol>  |
| 2     | <p>Какие предъявляются требования к организации продовольственного снабжению предприятий питания?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года; своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза; сокращение звенности продвижения товаров; оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.</li> <li>2. Своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза; сокращение звенности продвижения товаров; оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.</li> <li>3. Обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года; своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза; расширение звенности продвижения товаров; оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.</li> </ol> |
| 3     | <p>Что понимают под мониторингом финансовой деятельности?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мониторинг текущей финансовой деятельности - это разработанный на предприятии механизм осуществления постоянного наблюдения за важнейшими текущими результатами финансовой деятельности в условиях постоянно меняющейся конъюнктуры финансового рынка.</li> <li>2. Мониторинг текущей финансовой деятельности - это механизм осуществления постоянного наблюдения за важнейшими текущими результатами финансовой деятельности.</li> <li>3. Мониторинг текущей финансовой деятельности - это план постоянного наблюдения за меняющейся конъюнктуры финансового рынка.</li> </ol>   |
| 4     | <p>Каковы основные цели разработки системы мониторинга текущей финансовой деятельности предприятия?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Своевременное обнаружение отклонений фактических результатов этой деятельности от предусмотренных, вызывающих ухудшение финансового состояния предприятия; выявление причин, вызвавших эти отклонения, и разработка предложений по корректировке финансовой деятельности с целью ее нормализации и повышения эффективности.</li> <li>2. Выявление причин, вызвавших эти отклонения, и разработка предложений по корректировке финансовой деятельности с целью ее нормализации и повышения эффективности</li> <li>3. Своевременное обнаружение отклонений фактических результатов этой деятельности от предусмотренных, вызывающих ухудшение финансового состояния предприятия.</li> </ol>   |
| 5     | <p>Какова последовательность этапов мониторинга текущей финансовой деятельности предприятия?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение объектов и субъектов контроля; определение вида контроля; сопоставление результатов; оценка результативности.</li> <li>2. Определение вида контроля; определение объектов и субъектов контроля; сопоставление результатов; оценка результативности.</li> <li>3. Определение объектов и субъектов контроля; определение вида контроля; оценка результативности; сопоставление результатов.</li> </ol>   |

### 3.3. Лабораторные работы (перечень вопросов для подготовки отчета по лабораторному практикуму)

**3.3.1. - ПК-1** - 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

| № задания | Текст вопроса   |
|-----------|---|
| 1         | Назовите способы приготовления дрожжевого теста.            |
| 2         | Перечислите стадии приготовления дрожжевого опарного теста. |
| 3         | Определение готовности теста при замесе.                    |
| 4         | От чего зависит количество обминок?                         |
| 5         | Перечислите сырье, входящее в состав опары.                 |

**3.3.2. - 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 учетом экологических последствий их применения

| № задания | Текст вопроса  |
|-----------|--|
| 1         | От чего зависит выбор способа приготовления теста?   |
| 2         | Какие существуют способы приготовления теста? Их особенности. Выбор способа приготовления.         |
| 3         | Недостатки готовых изделий и их причины.   |
| 4         | Определите продолжительность выпечки изделий, массу теста на изделия, изменение массы при выпечке. |
| 5         | Отличия вафельного теста от блинчатого.  |

### 3.4. Коллоквиум

**3.4.1. - ПК-1** - 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

| № задания | Текст вопроса   |
|-----------|---|
| 1         | Какие жиры применяют в технологии мучных изделий и каковы требования к ним?   |
| 2         | Какие требования предъявляются к яйцам и яичным продуктам?                    |
| 3         | Какое основное сырье необходимо для приготовления мучных изделий?             |
| 4         | Какое дополнительное сырье используется для приготовления мучных изделий?     |
| 5         | Какие разрыхлители теста относятся к биологическим, химическим, механическим? |

**3.4.2. - 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 учетом экологических последствий их применения

| № задания | Текст вопроса   |
|-----------|---|
| 1         | Для чего взбивают помаду?   |
| 2         | Какие приемы тепловой обработки применяются при изготовлении мучных кондитерских изделий? |
| 3         | Что происходит с белками и крахмалом при выпечке?   |
| 4         | Упёк и припёк, выход изделий. Факторы, влияющие на упёк. Процессы, протекающие в          |

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
|   | изделии после выпечки.               |
| 5 | Что влияет на выход готовых изделий? |

### 3.5. Экзамен

**3.5.1 - ПК-1** - 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

| № задания | Текст вопроса   |
|-----------|---|
| 1         | Мука: виды муки, получение, зольность и цвет, химический состав. Хлебопекарные свойства муки: газообразующая способность, сила муки, крупность помола, цвет и способность к потемнению. Подготовка муки к производству. |
| 2         | Процессы, происходящие при хранении: изменение влажности, кислотности, белково-протеиназный комплекс, липидов, изменение цвета, процесс созревания.   |
| 3         | Роль компонентов пшеничной муки в образовании теста.  |
| 4         | Разрыхлители теста: биологические, химические, механические.  |
| 5         | Замес теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Расчёт количества воды.   |

**3.5.2. - 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 учетом экологических последствий их применения

| № задания | Текст вопроса  |
|-----------|--|
| 1         | Основные приемы механической и тепловой обработки продуктов. Значение тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке: физико-химические, коллоидные, микробиологические, биохимические.   |
| 2         | Влияние соли и кислот на слоеобразование. Технология приготовления слоеного теста. Замес теста и способы его разрыхления. Температурный режим выпечки. Процессы, происходящие при выпечке слоеного теста, определение готовности, требования к качеству.           |
| 3         | Нетрадиционные виды муки для приготовления мучных кондитерских изделий: кукурузная, овсяная, ржаная, ячменная, сорго, просо, рис.  |
| 4         | Заварное тесто. Технологическая схема приготовления. Параметры процесса замеса теста. Виды брака, причины их возникновения. Требования к качеству.   |
| 5         | Жиры и масла. Назначение жиров в мучных кондитерских изделиях, физико-химические свойства. Заменители жира. Контроль качества, подготовка к производству. Индекс твердости жира, определение скользящей точки плавления. Жиры для жарки. Роль в образовании теста. |

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03-2017 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02-2017 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости, а также методическими указаниями.

**5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине**

| Результаты обучения (на основе обобщённых компетенций)  | Предмет оценки (продукт или процесс) | Показатель оценки           | Критерии оценивания сформированности компетенций  | Шкала оценки                   |                              |
|---|--------------------------------------|-----------------------------|---|--------------------------------|------------------------------|
|   |                                      |                             |   | Академическая оценка или баллы | Уровень освоения компетенции |
| <b>ПК-1 - 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</b>   |                                      |                             |   |                                |                              |
| <b>Знать</b><br>- показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;<br>- способы подготовки сырья (основного и вспомогательного) к производству;<br>- виды, причины возникновения дефектов, способы их устранения и порядок списания;<br>- технологические операции для изготовления мучных кондитерских изделий;<br>- основные стадии приготовления различных видов теста. | Тест                                 | Результат тестирования      | 75% и более правильных ответов  | Отлично                        | Освоена/повышенный           |
|   |                                      |                             | 60-75% правильных ответов   | Хорошо                         | Освоена/повышенный           |
|   |                                      |                             | 50-60% правильных ответов   | Удовлетворительно              | Освоена/повышенный           |
|   |                                      |                             | Менее 50% правильных ответов  | Неудовлетворительно            | Не освоена/не достаточный    |
|   | Собеседование (коллоквиум)           | Уровень владения материалом | Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации   | Отлично                        | Освоена/повышенный           |
|   |                                      |                             | Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации. При изложении материала допускает неточности и не существенные ошибки не более 2-х.    | Хорошо                         | Освоена/повышенный           |
|   |                                      |                             | Студент демонстрирует не уверенное владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в не полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации. При изложении материала допускает не существенные ошибки не более 4-х. | Удовлетворительно              | Освоена/повышенный           |
|   |                                      |                             | Студент не демонстрирует владение инфор-  | Неудовлетво-                   | Не освоена/                  |

|  |                         |                                       |   |                     |                               |
|--|-------------------------|---------------------------------------|---|---------------------|-------------------------------|
|  |                         |                                       | мацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий   | нительно            | не достаточный                |
|  | Собеседование (экзамен) | Уровень владения материалом           | Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации   | Отлично             | Освоена/<br>повышенный        |
|  |                         |                                       | Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации. При изложении материала допускает неточности и не существенные ошибки не более 2-х.    | Хорошо              | Освоена/<br>повышенный        |
|  |                         |                                       | Студент демонстрирует не уверенное владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в не полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации. При изложении материала допускает не существенные ошибки не более 4-х. | Удовлетворительно   | Освоена/<br>повышенный        |
|  |                         |                                       | Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий  | Неудовлетворительно | Не освоена/<br>не достаточный |
| <b>Уметь</b><br>- оценивать качество готовой продукции;<br>- использовать средства измерений для организации технологического процесса;<br>- определять виды брака и устранять причины возникновения дефектов;<br>- организовывать технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий на всех стадиях производства. | Лабораторные работы     | Собеседование по лабораторным работам | Студент знает стадии и процессы, протекающие при разработке различных видов мучных изделий, признаки брака, способы его устранения на разных стадиях производства. Требования к показателям качества различных видов мучных изделий.  | Зачтено             | Освоена/<br>повышенный        |
|  |                         |                                       | Студент не знает стадии и процессы, протекающие при разработке различных видов мучных изделий, признаки брака, способы его устранения на разных стадиях производства. Затрудняется с определением по требованиям к показателям качества различных видов мучных изделий.   | Не зачтено          | Не освоена/<br>не достаточный |

|   |         |                        |   |                      |                            |
|---|---------|------------------------|---|----------------------|----------------------------|
| <b>Владеть</b><br>- методами оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;<br>- особенностями традиционных технологий производства мучных кондитерских изделий.   | Реферат | Содержание реферата    | Реферат подробно освещает заявленную тему (введение, основная часть, выводы, заключение, приложение-презентация). Правильно использованы термины и определения, представлена актуальная информация, проведена работа с источниками информации, в том числе и электронными ресурсами, не старше 5 лет, представлены интересные факты, приведен сравнительный анализ, выводы сделаны по всему объему материала, к реферату прилагается логически выстроенная презентация. | Отлично              | Освоена/ повышенный        |
|   |         |                        | Реферат освещает заявленную тему (введение, основная часть, выводы, заключение, приложение-презентация). Правильно использованы термины и определения, представлена актуальная информация, проведена работа с источниками информации, в том числе и электронными ресурсами, не старше 5 лет, представлены интересные факты, приведен сравнительный анализ, выводы сделаны по всему объему материала, к реферату прилагается логически выстроенная презентация.          | Хорошо               | Освоена/ повышенный        |
|   |         |                        | Реферат освещает не в полном объеме заявленную тему (введение, основная часть, выводы, заключение, приложение-презентация). Правильно использованы термины и определения, представлена актуальная информация, проведена работа с источниками информации, в том числе и электронными ресурсами, не старше 5 лет, выводы сделаны по части материала, к реферату прилагается презентация.  | Удовлетворительно    | Освоена/ повышенный        |
|   |         |                        | Реферат освещает не в полном объеме заявленную тему, работа не имеет логической структуры. Не верно использованы термины и определения, проведена работа с источниками информации, в том числе и электронными ресурсами, старше 5 лет, выводы сделаны не верно.   | Не удовлетворительно | Не освоена/ не достаточный |
| <b>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 учетом экологических последствий их применения</b> |         |                        |   |                      |                            |
| <b>Знать</b><br>- основные виды полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий.  | Тест    | Результат тестирования | 75% и более правильных ответов  | Отлично              | Освоена/ повышенный        |
|   |         |                        | 60-75% правильных ответов   | Хорошо               | Освоена/ повышенный        |

|  |                               |                                |   |                     |                               |
|--|-------------------------------|--------------------------------|---|---------------------|-------------------------------|
| ских изделий (слоеный, песочный, бисквитный и т.д.);<br>- современные технологии производства мучных изделий |                               |                                | 50-60% правильных ответов   | Удовлетворительно   | Освоена/<br>повышенный        |
|  |                               |                                | Менее 50% правильных ответов  | Неудовлетворительно | Не освоена/<br>не достаточный |
|  | Собеседование<br>(коллоквиум) | Уровень владения<br>материалом | Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации   | Отлично             | Освоена/<br>повышенный        |
|  |                               |                                | Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации. При изложении материала допускает неточности и не существенные ошибки не более 2-х.    | Хорошо              | Освоена/<br>повышенный        |
|  |                               |                                | Студент демонстрирует не уверенное владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в не полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации. При изложении материала допускает не существенные ошибки не более 4-х. | Удовлетворительно   | Освоена/<br>повышенный        |
|  |                               |                                | Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий  | Неудовлетворительно | Не освоена/<br>не достаточный |
|  | Собеседование<br>(экзамен)    | Уровень владения<br>материалом | Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации   | Отлично             | Освоена/<br>повышенный        |
|  |                               |                                | Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации. При изложении мате-  | Хорошо              | Освоена/<br>повышенный        |

|   |                     |                                       |   |                     |                               |
|---|---------------------|---------------------------------------|---|---------------------|-------------------------------|
|   |                     |                                       | риала допускает неточности и не существенные ошибки не более 2-х.   |                     |                               |
|   |                     |                                       | Студент демонстрирует не уверенное владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в не полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации. При изложении материала допускает не существенные ошибки не более 4-х.   | Удовлетворительно   | Освоена/<br>повышенный        |
|   |                     |                                       | Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий  | Неудовлетворительно | Не освоена/<br>не достаточный |
| <b>Уметь</b><br>- решать технологические задачи в условиях производства;<br>- применять на практике приемы взаимозаменяемости сырья в условиях нестабильности поставок сырья; | Лабораторные работы | Собеседование по лабораторным работам | Студент использует навыки для подбора рецептурных компонентов (сырьевой и количественный набор) и режимов (учитывая процессы протекающие на разных технологических стадиях) технологических для изготовления разрабатываемых мучных изделий соответствующих требованиям по показателям качества. Взаимозаменяемость рецептурных компонентов.  | Зачтено             | Освоена/<br>повышенный        |
|   |                     |                                       | Студент не верно использует навыки для подбора рецептурных компонентов (сырьевой и количественный набор) и режимов (учитывая процессы протекающие на разных технологических стадиях) технологических для изготовления разрабатываемых мучных изделий соответствующих требованиям по показателям качества.   | Не зачтено          | Не освоена/<br>не достаточный |
| <b>Владеть</b><br>- современными технологиями производства мучных кондитерских изделий;<br>- методикой сравнительного анализа традиционных и современных технологий.          | Реферат             | Содержание реферата                   | Реферат подробно освещает заявленную тему (введение, основная часть, выводы, заключение, приложение-презентация). Правильно использованы термины и определения, представлена актуальная информация, проведена работа с источниками информации, в том числе и электронными ресурсами, не старше 5 лет, представлены интересные факты, приведен сравнительный анализ, выводы сделаны по всему объему материала, к реферату прилагается логически выстроенная презентация. | Отлично             | Освоена/<br>повышенный        |
|   |                     |                                       | Реферат освещает заявленную тему (введение, основная часть, выводы, заключение, при-  | Хорошо              | Освоена/<br>повышенный        |

|  |  |  |  |                      |                            |
|--|--|--|--|----------------------|----------------------------|
|  |  |  | ложение-презентация). Правильно использованы термины и определения, представлена актуальная информация, проведена работа с источниками информации, в том числе и электронными ресурсами, не старше 5 лет, представлены интересные факты, приведен сравнительный анализ, выводы сделаны по всему объему материала, к реферату прилагается логически выстроенная презентация.            |                      |                            |
|  |  |  | Реферат освещает не в полном объеме заявленную тему (введение, основная часть, выводы, заключение, приложение-презентация). Правильно использованы термины и определения, представлена актуальная информация, проведена работа с источниками информации, в том числе и электронными ресурсами, не старше 5 лет, выводы сделаны по части материала, к реферату прилагается презентация. | Удовлетворительно    | Освоена/ повышенный        |
|  |  |  | Реферат освещает не в полном объеме заявленную тему, работа не имеет логической структуры. Не верно использованы термины и определения, проведена работа с источниками информации, в том числе и электронными ресурсами, старше 5 лет, выводы сделаны не верно.  | Не удовлетворительно | Не освоена/ не достаточный |