

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 кулинарных 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 кулинарных 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">- 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; | <ul style="list-style-type: none">- оценивать качество готовой продукции;- использовать средства измерений для организации технологического процесса;- определять виды брака и устранять причины возникновения дефектов;- организовывать технологический процесс приготовления мучных кули- | <ul style="list-style-type: none">- методами оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;- особенностями традиционных технологий производства мучных кулинарных изделий. |

| | | | | | |
|---|------|---|---|---|--|
| | | | - основные стадии приготовления различных видов теста. | нарных 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 учетом 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 | ПК-5 | способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство | способы расчета мощности предприятия | подбирать оборудование заданной производительности | способен выбирать оборудование заданной производительности |
| 4 | ПК-8 | способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия | риски в области безопасности труда и здоровья персонала; - нормативные документы, регламентирующие безопасность труда | выявлять риски в области безопасности труда и здоровья персонала | приемами предотвращения рисков в области безопасности труда и здоровья персонала |

| | | | | | |
|---|-------|--|---|--|---|
| | | тия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала | | | |
| 5 | ПК-21 | готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации | критерии оценки профессионального уровня сотрудника; - требования, предъявляемые к аттестации персонала | проводить аттестацию персонала | методиками проведения аттестации персонала |
| 6 | ПК-33 | способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для | нормативные документы, регламентирующие производство мучных изделий и правила и устанавливающие требования к качеству изделий; - критерии оценки постав- | выбирать поставщиков для предприятий питания | способен критически анализировать поставщиков для предприятий питания |

| | | | | | |
|--|--|---------------------|---|--|--|
| | | предприятий питания | щиков для предприятий питания; - 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 кулинарных 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»; «Организация и проектирование предприятий 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 акад. часов | 7 Се- местр |
|---|----------------------|--------------------------|
| | | 4 курса акад. час. |
| Общая трудоемкость дисциплины (модуля) | 216 | 216 |
| Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия: | 78,7 | 78,7 |
| Лекции | 30 | 30 |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i> | 30 | 30 |
| Лабораторные работы (ЛБ) | 45 | 45 |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i> | 45 | 45 |
| Групповые консультации по дисциплине (5% от объема лекций) | 1,5 | 1,5 |
| Консультации перед экзаменом | 2 | 2 |
| Виды аттестации (экзамен) | 0,2 | 0,2 |
| Самостоятельная работа: | 103,5 | 103,5 |
| Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование) | 40 | 40 |
| Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий) | 29,8 | 29,8 |
| Подготовка реферата | 16 | 16 |

| | | |
|--|------|------|
| Подготовка к выполнению тестовых заданий | 17,7 | 17,7 |
| Подготовка к экзамену (контроль) | 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. | 10 |
| 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. | 10 |
| 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 обработке продуктов. | 10 |
| 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. | 36 |
| 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. | 36 |
| 6 | Высокорецептурные мучные кондитерские изделия | Отделочные полуфабрикаты. Приготовление пирожных и тортов. | 36 |

| | | | |
|---|---|---|------|
| 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. | 22,5 |
| 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. | 18 |

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекции, час | ПЗ (или С), Час | СРО, час |
|-------|--|-------------|-----------------|----------|
| 1 | Введение. Современные технологии при производстве мучных кондитерских изделий в технологии продуктов общественного питания | 4 | - | 6 |
| 2 | Сырье и полуфабрикаты для мучных изделий | 4 | - | 6 |
| 3 | Общая характеристика технологического процесса производства мучных кулинарных изделий | 4 | - | 6 |
| 4 | Дрожжевое тесто и изделия из него | 4 | 12 | 20 |
| 5 | Бездрожжевое тесто и изделия из него | 4 | 12 | 20 |
| 6 | Высокорецептурные мучные кондитерские изделия | 4 | 12 | 20 |
| 7 | Производство изделий из замороженного теста | 4 | 4 | 14,5 |
| 8 | Разработка новых видов изделий | 2 | 5 | 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 кулинарных 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 | 10 |
| 4 | Бездрожжевое тесто и изделия из него | Мучные изделия из бездрожжевого теста | 12 |
| 5 | Высокорцептурные кондитерские изделия | Изделия из песочного теста | 4 |
| 6 | Высокорцептурные кондитерские изделия | Изделия из бисквитного теста, масляного бисквита | 4 |

| | | | |
|---|--|---|---|
| 7 | Высокорецептурные кондитерские изделия | Изделия из миндального, воздушного, заварного теста | 4 |
| 8 | Разработка новых видов изделий | Производство изделий из готовых смесей | 5 |

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (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) | 2 |
| 2 | Сырье и полуфабрикаты для мучных изделий | Подготовка к тестированию | 4 |
| | | Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам) | 2 |
| 3 | Общая характеристика технологического процесса производства мучных кулинарных изделий | Подготовка к тестированию | 5,7 |
| | | Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам) | 0,3 |
| 4 | Дрожжевое тесто и изделия из него | Подготовка к тестированию | 4 |
| | | Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам) | 3 |
| | | 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) | 7 |
| | | Подготовка отчета по лабораторным работам | 8 |
| | | Реферат | 5 |
| 6 | Высокорецептурные мучные кондитерские изделия | Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам) | 6 |
| | | Подготовка отчета по лабораторным работам | 8 |
| | | Реферат | 6 |
| 7 | Производство изделий из замороженного теста | Подготовка к коллоквиуму (проработка конспектов лекций и материалов по учебникам) | 6,5 |

| | | | |
|---|--------------------------------|---|---|
| | | 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

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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур

1. Сборник рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 «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»
- 3 Журнал «Здоровье»
- 4 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»
- 5 Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: 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 - 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 - Журнал «Масложировая промышленность»
- 10 Журнал «Молочная промышленность» // Молочная промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: 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 - 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 - 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 - 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 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров»
- 19 Журнал «Хлебопечение России» // Хлебопечение России [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: 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 - Журнал «Хлебопродукты»
- 21 Журнал «Холодильная техника» // Холодильная техника [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: 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 - Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»
- 23 Журнал «Школа гастронома»
- 24 Журнал «Vitamin De»
- 25 Журнал «Food Technology»
- 26 РЖ Оборудование пищевой промышленности»
- 27 Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»
- 28 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 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»
- 29 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 кулинарных 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 | 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.vsuet.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 (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. 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 «МераПро». 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 КУЛИНАРНЫХ 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. ча- сов | 5 курс |
|---|---------------------------|----------------|
| | | 9 се- местр |
| | | акад. час. |
| Общая трудоемкость дисциплины | 216 | 216 |
| <i>Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:</i> | 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 | 2,0 | 2,0 |
| Виды аттестации (экзамен) | 0,2 | 0,2 |
| <i>Самостоятельная работа:</i> | 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 -
«ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- 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);

- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

- способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

- готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

- способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

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;
- способы расчета мощности предприятия;
- риски в области безопасности труда и здоровья персонала;
- нормативные документы регламентирующие безопасность труда;
- критерии оценки профессионального уровня сотрудника;
- требования, предъявляемые к аттестации 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

- 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);

- подбирать оборудование заданной производительности;
- выявлять риски в области безопасности труда и здоровья персонала;

- проводить аттестацию персонала;
- выбирать поставщиков для предприятий питания;

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);
- способен выбирать оборудование заданной производительности;
- приемами предотвращения рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- методиками проведения аттестации 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. 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.

**Оценочные материалы для промежуточной аттестации
по дисциплине**

Технология мучных кулинарных 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; - способы подготовки сырья (основного и вспомогательного) к производству; - виды, причины возникновения дефектов, способы их устранения и порядок списания; - технологические операции для изготовления мучных кондитерских изделий; - основные стадии приготовления различных видов теста. | - оценивать качество готовой продукции; - использовать средства измерений для организации технологического процесса; - определять виды брака и устранять причины возникновения дефектов; - организовывать технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий на всех стадиях производства. | - методами оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - 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.); - 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 кондитерских изделий; - методикой сравнительного анализа традиционных и современных технологий. |
| 3 | ПК-5 | - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство | - способы расчета мощности предприятия | - подбирать оборудование заданной производительности | - способен выбирать оборудование заданной производительности |
| 4 | ПК-8 | - способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявля- | - риски в области безопасности труда и здоровья персонала; - нормативные документы, регламентирующие безопасность труда | - выявлять риски в области безопасности труда и здоровья персонала | - приемами предотвращения рисков в области безопасности труда и здоровья персонала |

| | | | | | |
|---|-------|--|---|--|---|
| | | ния рисков в области безопасности труда и здоровья персонала | | | |
| 5 | ПК-21 | - готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации | - критерии оценки профессионального уровня сотрудника; - требования, предъявляемые к аттестации персонала | - проводить аттестацию персонала | - методиками проведения аттестации персонала |
| 6 | ПК-33 | - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания | - 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 | - выбирать поставщиков для предприятий питания | - способен критически анализировать поставщиков для предприятий питания |

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-5 | 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-33 | Тест | Бланочное или компьютерное тестирование |
| | | | Собеседование (вопросы к коллоквиуму и к экзамену) | Собеседование с преподавателем |
| 3 | Общая характеристика технологического процесса производства мучных кулинарных изделий | ПК-1, ПК-4, ПК-5; ПК-8; ПК-21 | 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; ПК-5; ПК-21; ПК-33 | 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; ПК-5; ПК- | Тест | Бланочное или компьютерное тестирование |

| | | | | |
|---|--|--------------------------------|---|--------------------------------|
| | | 21; ПК-33 | Реферат | Защита реферата |
| | | | Собеседование (вопросы к коллоквиуму и к экзамену) | Собеседование с преподавателем |
| 6 | Высокорцеатурные мучные кондитерские изделия | ПК-1, ПК-4; ПК-5; ПК-21; ПК-33 | Лабораторные работы (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ) | Защита лабораторных работ |
| | | | Реферат | Защита реферата |
| 7 | Производство изделий из замороженного теста | ПК-1, ПК-4; ПК-5; ПК-21 | 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; ПК-33 | 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 1 «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 изделий из дрожжевого теста |
| 2 | Современные и традиционные технологии при производстве мучных изделий из бездрожжевого теста |
| 3 | Современные и традиционные технологии при производстве высокорцеатурные мучные кондитерские изделия |
| 4 | Современные и традиционные технологии при производстве изделий из замороженного теста |
| 5 | Основное сырье для производства мучных 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 2 «Сравнительный анализ, основные стадии производства, виды брака, причины, способы устранения»

| № зад. | Тематика рефератов |
|--------|--|
| 1 | Современные и традиционные технологии при производстве мучных изделий из дрожжевого теста |
| 2 | Современные и традиционные технологии при производстве мучных 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 |

3.1.3. - ПК-5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

Раздел 3 «Подбор технологических режимов и оборудование необходимое для производства продукции»

| № зад. | Тематика рефератов |
|--------|--|
| 1 | Современные и традиционные технологии при производстве мучных изделий из дрожжевого теста |
| 2 | Современные и традиционные технологии при производстве мучных 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 |

3.1.4. - ПК-8 - способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

Раздел 4 «Основные риски в области безопасности труда, системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания»

| № зад. | Тематика рефератов |
|--------|--|
| 1 | Современные и традиционные технологии при производстве мучных изделий из дрожжевого теста |
| 2 | Современные и традиционные технологии при производстве мучных 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 |

3.1.5. - ПК-21 - готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации

Раздел 5 «Критерии оценки профессионального уровня персонала»

| № зад. | Тематика рефератов |
|--------|---|
| 1 | Современные и традиционные технологии при производстве мучных изделий из дрожжевого теста |
| 2 | Современные и традиционные технологии при производстве мучных 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 |

3.1.6. - ПК-33 - - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

Раздел 7 «Анализ поставщиков для внедрения и реализации технологии на производстве»

| № зад. | Тематика рефератов |
|--------|--|
| 1 | Современные и традиционные технологии при производстве мучных изделий из дрожжевого теста |
| 2 | Современные и традиционные технологии при производстве мучных 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? 1. Свойства пшеничной муки - водопоглощающая, газообразующая и газодерживающая способность. 2. Свойства пшеничной муки – ароматообразующая, газообразующая и водопоглощающая способность. 3. Свойства пшеничной муки – эмульгирующая, водопоглощающая, газообразующая способность. |
| 2 | 2. Какие функции сахаров в мучных кондитерских изделиях? 1.Понижение газообразующей способности пшеничной муки при изготовлении кондитерских изделий. 2. Повышение газообразующей способности пшеничной муки при изготовлении кондитерских изделий. 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? 1. Масло растительное, сливочное, маргарин. Они должны иметь чистый вкус и запаха, свойственный цвет. Физико-химические показатели должны соответствовать санитарным нормам и правилам. 2. Кулинарные жиры. Они должны иметь чистый вкус и запаха, свойственный цвет. Физико-химические показатели должны соответствовать санитарным нормам и правилам. 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? 1. Мука, сахар и сиропы, яйца и яичные продукты (меланж, яичный порошок), молоко, ароматические вещества. 2. Мука, сахар и сиропы, жиры и масла, яйца и яичные продукты (меланж, яичный порошок), дрожжи, молоко. 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? |

| | |
|--|---|
| | <p>1. Молоко и молочные продукты, овощи, фрукты, вкусовые и ароматические вещества, орехи, мак, разрыхлители теста, жиры и масла, яйца и яичные продукты.</p> <p>2. Молоко и молочные продукты, овощи, фрукты, вкусовые и ароматические вещества, орехи, мак, разрыхлители теста, технологические добавки, вода, метабисульфит натрия, кислоты, красители.</p> <p>3. Молоко и молочные продукты, овощи, фрукты, вкусовые и ароматические вещества, орехи, мак, разрыхлители теста, сахар.</p> |
|--|---|

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 | <p>Какие требования, предъявляются к мучным изделиям нового поколения?</p> <p>1. Многостадийность производственного цикла, повышенная энергетическая ценность.</p> <p>2. Высокотехнологичность производства, функциональность, сбалансированность по питательным веществам.</p> <p>3. Мучные изделия нового поколения производятся по традиционным технологии с использованием набора сырья по сборнику рецептур.</p> |
| 2 | <p>Какова роль БАД в технологии производства мучных изделий?</p> <p>1. Биологически активных добавок (БАД) – продовольственные компоненты.</p> <p>2. Биологически активных добавок (БАД) – вкусовые добавки.</p> <p>3. Биологически активных добавок (БАД) - экзогенные корректоры.</p> |
| 3 | <p>Какой эффект дает использование МКС в производстве мучных изделий?</p> <p>1. Сокращение затрат времени на производство мучных изделий.</p> <p>2. Сокращение затрат времени на производство мучных изделий, но повышение риска производства брака.</p> <p>3. Сокращение технологического процесса производства; уменьшение энерго- и трудозатрат, улучшение санитарно-гигиеническое состояния производства.</p> |
| 4 | <p>Каковы современные тенденции развития сырьевой базы для производства мучных изделий?</p> <p>1. Использование рецептурных компонентов профилактического назначения.</p> <p>2. Использование рецептурных компонентов с высокой энергетической ценностью.</p> <p>3. Использование традиционных рецептурных компонентов.</p> |
| 5 | <p>Какие белки содержатся в пшеничной муке?</p> <p>1. Альбумины, глобулины, глиадины и глютелины (глютенин).</p> <p>2. Глиадин и глютенин.</p> <p>3. Гистоны, альбумины, глиадины.</p> |

3.2.3. - ПК-5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

| № зад | Тестовое задание |
|-------|--|
| 1 | <p>Какие требования, предъявляются к оборудованию?</p> <p>1. Заданная производительность; эргономичность, простота и безопасность обслуживания; ремонтпригодность; надежность; минимальная энергоемкость; экологическая безопасность.</p> <p>2. Заданная производительность; простота и безопасность обслуживания; экологическая безопасность.</p> <p>3. Надежность и простота в эксплуатации.</p> |
| 2 | <p>Какое оборудование необходимо для производства мучных изделий из слоеного теста?</p> <p>1. Для замеса теста, для разделки и формования теста, для раскатки, для охлаждения теста, для расстой и выпечки.</p> <p>2. Для замеса теста, для брожения, для разделки и формования теста, для охлаждения теста, для расстой и выпечки.</p> <p>3. Для замеса теста, для брожения, для раскатки и формования теста, для расстой, для выпечки, для охлаждения изделий.</p> |
| 3 | <p>Какое оборудование необходимо для производства мучных изделий из дрожжевого теста?</p> <p>1. Для замеса теста, для разделки и формования теста, для расстой и выпечки.</p> <p>2. Для замеса теста, для брожения, для разделки и формования теста, для расстой и выпечки.</p> <p>3. Для замеса теста, для брожения, для разделки и формования теста, для расстой, для выпечки,</p> |

| | |
|---|---|
| | для охлаждения изделий. |
| 4 | Каковы оборудование используется для производства мучных изделий? 1. Тестомесильная машина, тестозакаточная машина, печь, раскаточная машина, расточный шкаф, весы, дозировочная машина, бункера, пневмотранспортирующее оборудование. 2. Тестомесильная машина, печь, раскаточная машина, расточный шкаф, весы, дозировочная машина, бункера. 3. Тестомесильная машина, тестозакаточная машина, печь, расточный шкаф. |
| 5 | Какое оборудование используют при формовании теста? 1. Тестоделительная машина, тестозакаточная машина. 2. Тестоделительная машина, тестозакаточная машина, тестообваливающая машина. 3. Тестоделительная машина, тестозаготовочная машина. |

3.2.4. - ПК-8 - способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

| № зад | Тестовое задание |
|-------|--|
| 1 | Какие документами регламентируются требования к безопасности труда предъявляются на ПОП? 1. Законодательными и правовыми актами, нормативно-техническими и проектными документами, правилами и инструкциями. 2. ГОСТом Р 52637-2014 3. СН 2.2.4-2.1.8.562-96 и ГОСТом Р 52637-2014. |
| 2 | Что такое охрана труда? 1. Охрана труда - это система обеспечения безопасности жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия. 2. Охрана труда - это здоровье работников в процессе трудовой деятельности. 3. Охрана труда - это система обеспечения безопасности жизни работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия. |
| 3 | Документы, на которые опираются для выявления рисков в области безопасности труда? 1. ГОСТ Р 12.0.007-2009 Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению, оценке и совершенствованию; ГОСТ Р 51898-2002 Аспекты безопасности. Правила включения в стандарты; ГОСТ Р ИСО 12100-1-2007 Безопасность машин. Основные понятия, общие принципы конструирования. Часть 1. Основные термины, методология; ГОСТ 12.0.003-74 Система стандартов безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация; ГОСТ 12.0.230-2007 Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Общие требования 2. СН 2.2.4-2.1.8.562-96 и ГОСТ Р 52637-2014. 3. СН 2.2.4-2.1.8.562-96 и ГОСТ Р 52637-2014; ГОСТ Р 12.0.010-2009 |
| 4 | Управление профессиональными рисками – это 1. Управление профессиональными рисками – это комплекс взаимосвязанных мероприятий, являющихся элементами системы управления охраной труда и включающих в себя меры по выявлению, оценке и снижению уровней профессиональных рисков. 2. Управление профессиональными рисками – это управление элементами системы охраной труда для снижения уровней опасности. 3. Управление профессиональными рисками – это снижение уровней профессиональных рисков. |
| 5 | Что такое профессиональный риск? 1. Профессиональный риск – это вероятность причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору или в иных случаях, установленных Трудовым кодексом РФ, другими федеральными законами. 2. Профессиональный риск – это вероятность ущерба человека в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору или в иных случаях, установленных Трудовым кодексом РФ, другими федеральными законами. 3. Профессиональный риск – это вероятность причинения вреда здоровью, установленных Трудовым кодексом РФ, другими федеральными законами. |

3.2.5. - ПК-21 - готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации

| № зад | Тестовое задание |
|-------|---|
| 1 | Какие основные стадии отбора и найма работника? 1. Поиск кадров, выбор кадров, прием на работу. 2. Кастинг, выявления таланта, найм. 3. Поиск кадров, рекомендации знакомых, найм. |
| 2 | Какие способы отбора работников бывают? 1. Оценка заявительных документов, тестирование, собеседование, дискуссия. 2. Оценка заявительных документов, тестирование, собеседование. 3. Оценка заявительных документов, тестирование, дискуссия. |
| 3 | Каковы основные принципы построения системы поиска и найма персонала? 1. Принцип плановости, принцип альтернативности, принцип активного подбора. 2. Нет таких принципов. 3. Принцип – один совместимость с будущими обязанности сотрудника. |
| 4 | Что такое аттестация персонала? 1. Подтверждение квалификации, уровня знаний и умений человека — отзыв, характеристика. 2. Подтверждение квалификации, умение работать в коллективе. 3. Подтверждение третьими лицами профессиональных навыков сотрудника. |
| 5 | Согласно каком документу предъявляются требования к личной гигиене сотрудников? 1. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96. 2. Гигиенические правила и нормы ГанПиН 2.3.4.545-96. 3. Санитарные правила и нормы СанПиН 45-96 |

3.2.6. - ПК-33 - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

| № зад | Тестовое задание |
|-------|---|
| 1 | Что такое маркетинговые исследования рынка? 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. 2. Маркетинговые исследования рынка – это процесс систематического сбора и объективного анализа информации. 3. Маркетинговые исследования рынка – это процесс мотиваций и т.п. отдельных субъектов рынка в процессе ихней деятельности в определенной бизнес-среде. |
| 2 | Какие предъявляются требования к организации продовольственного снабжению предприятий питания? 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. 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. 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. |
| 3 | Какие разрыхлители теста относятся к биологическим, химическим, механическим? 1. Биологические (дрожжи: прессованные, сухие, осмоотолерантные и др.), химические (гидрокарбонат натрия, подкислители и кислоты, гидрокарбонат аммония), механические (взбивание тесто миксером, взбивальной машиной, венчиком). 2. Биологические (гидрокарбонат натрия, подкислители и кислоты, гидрокарбонат аммония), химические (дрожжи: прессованные, сухие, осмоотолерантные и др.), механические (взбивание тесто миксером, взбивальной машиной, венчиком). 3. Биологические (натуральные), химические (искусственные), механические (взбивание тесто |

| | |
|---|--|
| | миксером, взбивальной машиной, венчиком). |
| 4 | Какие молочные продукты используются в изготовлении мучных изделий? 1. Сливки, сметана, сухая сыворотка. 2. Сливки, сметана, творог, сыр и сырный порошок, сухая сыворотка. 3. Сливки, сметана. |
| 5 | Какой рецептурный ингредиент обладает большей желирующей способностью: агар или желатин? 1. Желатин 2. Агар 3. Агар и желатин обладают одинаковой желирующей способностью. |

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. |

3.3.3. - ПК-5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

| № зад | Текст вопроса |
|-------|--|
| 1 | Какие требования, предъявляются к оборудованию? |
| 2 | Какое оборудование необходимо для производства мучных изделий из слоеного теста? |
| 3 | Какое оборудование необходимо для производства мучных изделий из дрожжевого теста? |
| 4 | Каковы оборудование используется для производства мучных изделий? |
| 5 | Какое оборудование используют при формовании теста? |

3.3.4. - ПК-8 - способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

| № зад | Текст вопроса |
|-------|---------------|
|-------|---------------|

| | |
|---|--|
| 1 | Какие документами регламентируются требования к безопасности труда предъявляются на ПОП? |
| 2 | Что такое охрана труда? |
| 3 | Документы, на которые опираются для выявления рисков в области безопасности труда? |
| 4 | Управление профессиональными рисками – это. |
| 5 | Что такое профессиональный риск? |

3.3.5. - ПК-21 - готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации

| № зад | Текст вопроса |
|-------|---|
| 1 | Какие основные стадии отбора и найма работника? |
| 2 | Какие способы отбора работников бывают? |
| 3 | Каковы основные принципы построения системы поиска и найма персонала? |
| 4 | Что такое аттестация персонала? |
| 5 | Согласно каком документу предъявляются требования к личной гигиене сотрудников? |

3.3.6. - ПК-33 - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

| № зад | Текст вопроса |
|-------|--|
| 1 | Что такое маркетинговые исследования рынка? |
| 2 | Какие предъявляются требования к организации продовольственного снабжению предприятий питания? |
| 3 | Какие разрыхлители теста относятся к биологическим, химическим, механическим? |
| 4 | Какие молочные продукты используются в изготовлении мучных изделий? |
| 5 | Какой рецептурный ингредиент обладает большей желирующей способностью: агар или желатин? |

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? |
|---|--------------------------------------|

3.4.3. - ПК-5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

| № зад | Текст вопроса |
|-------|--|
| 1 | Какие требования, предъявляются к оборудованию? |
| 2 | Какое оборудование необходимо для производства мучных изделий из слоеного теста? |
| 3 | Какое оборудование необходимо для производства мучных изделий из дрожжевого теста? |
| 4 | Каковы оборудование используется для производства мучных изделий? |
| 5 | Какое оборудование используют при формовании теста? |

3.4.4. - ПК-8 - способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

| № зад | Текст вопроса |
|-------|--|
| 1 | Какие документами регламентируются требования к безопасности труда предъявляются на ПОП? |
| 2 | Что такое охрана труда? |
| 3 | Документы, на которые опираются для выявления рисков в области безопасности труда? |
| 4 | Управление профессиональными рисками – это. |
| 5 | Что такое профессиональный риск? |

3.4.5. - ПК-21 - готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации

| № зад | Текст вопроса |
|-------|---|
| 1 | Какие основные стадии отбора и найма работника? |
| 2 | Какие способы отбора работников бывают? |
| 3 | Каковы основные принципы построения системы поиска и найма персонала? |
| 4 | Что такое аттестация персонала? |
| 5 | Согласно каком документу предъявляются требования к личной гигиене сотрудников? |

3.4.6. - ПК-33 - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

| № зад | Текст вопроса |
|-------|--|
| 1 | Что такое маркетинговые исследования рынка? |
| 2 | Какие предъявляются требования к организации продовольственного снабжению предприятий питания? |
| 3 | Какие разрыхлители теста относятся к биологическим, химическим, механическим? |
| 4 | Какие молочные продукты используются в изготовлении мучных изделий? |
| 5 | Какой рецептурный ингредиент обладает большей желирующей способностью: агар или желатин? |

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. |

3.5.3. - ПК-5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

| № зад | Текст вопроса |
|-------|--|
| 1 | Какие требования, предъявляются к оборудованию? |
| 2 | Какое оборудование необходимо для производства мучных изделий из слоеного теста? |
| 3 | Какое оборудование необходимо для производства мучных изделий из дрожжевого теста? |
| 4 | Каковы оборудование используется для производства мучных изделий? |
| 5 | Какое оборудование используют при формовании теста? |

3.5.4. - ПК-8 - способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

| № зад | Текст вопроса |
|-------|--|
| 1 | Какие документами регламентируются требования к безопасности труда предъявляются на ПОП? |
| 2 | Что такое охрана труда? |
| 3 | Документы, на которые опираются для выявления рисков в области безопасности труда? |
| 4 | Управление профессиональными рисками – это. |
| 5 | Что такое профессиональный риск? |

3.5.5. - ПК-21 - готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации

| № зад | Текст вопроса |
|-------|---|
| 1 | Какие основные стадии отбора и найма работника? |
| 2 | Какие способы отбора работников бывают? |
| 3 | Каковы основные принципы построения системы поиска и найма персонала? |
| 4 | Что такое аттестация персонала? |
| 5 | Согласно каком документу предъявляются требования к личной гигиене сотрудников? |

3.5.6. - ПК-33 - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

| № зад | Текст вопроса |
|-------|--|
| 1 | Что такое маркетинговые исследования рынка? |
| 2 | Какие предъявляются требования к организации продовольственного снабжению предприятий питания? |
| 3 | Какие разрыхлители теста относятся к биологическим, химическим, механическим? |
| 4 | Какие молочные продукты используются в изготовлении мучных изделий? |
| 5 | Какой рецептурный ингредиент обладает большей желирующей способностью: агар или желатин? |

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 |
| 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 | | | | | |
| 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 кондитерских изделий; - 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 | 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 |
| 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 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/ 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/ не достаточный |
| Владеть - методами оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - 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, | Удовлетворительно | Освоена/ повышенный |

| | | | | | |
|---|---------------|-----------------------------|--|----------------------|----------------------------|
| | | | <p>проведена работа с источниками информации, в том числе и электронными ресурсами, не старше 5 лет, выводы сделаны по части материала, к реферату прилагается презентация.</p> <p>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.</p> | Не удовлетворительно | Не освоена/ не достаточный |
| 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 | | | | | |
| <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные виды полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий (слоеный, песочный, бисквитный и т.д.); - современные технологии производства мучных изделий | 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 | 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 суще- | Удовлетворительно | Освоена/ повышенный |

| | | | | | |
|---|---------------------|---------------------------------------|---|---------------------|----------------------------|
| | | | ственные ошибки не более 4-х. | | |
| | | | Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий | Неудовлетворительно | Не освоена/ не достаточный |
| Уметь - решать технологические задачи в условиях производства; - 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/ 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/ не достаточный |
| Владеть - современными технологиями производства мучных кондитерских изделий; - 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/ 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 заяв- | Удовлетвори- | Освоена/ по- |

| | | | | | |
|---|---------------|-----------------------------|---|----------------------|---------------------------|
| | | | <p>ленную 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.</p> | тально | вышенный |
| | | | <p>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.</p> | Не удовлетворительно | Не освоена/не достаточный |
| ПК-5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство | | | | | |
| Знать - способы расчета мощности предприятия | 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 | Уровень владения материалом | <p>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</p> | Отлично | Освоена/повышенный |
| | | | <p>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.</p> | Хорошо | Освоена/повышенный |
| | | | <p>Студент демонстрирует не уверенное владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в не полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех</p> | Удовлетворительно | Освоена/повышенный |

| | | | | | |
|--|---------------------|---------------------------------------|--|---------------------|----------------------------|
| | | | <p>профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации. При изложении материала допускает не существенные ошибки не более 4-х.</p> <p>Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий</p> | Неудовлетворительно | Не освоена/ не достаточный |
| <p>Уметь - способен выбирать оборудование заданной производительности</p> | Лабораторные работы | Собеседование по лабораторным работам | <p>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.</p> | Зачтено | Освоена/ повышенный |
| | | | <p>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.</p> | Не зачтено | Не освоена/ не достаточный |
| <p>Владеть - подбирать оборудование заданной производительности</p> | Реферат | Содержание реферата | <p>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.</p> | Отлично | Освоена/ повышенный |
| | | | <p>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</p> | Хорошо | Освоена/ повышенный |

| | | | | | |
|--|----------------------|------------------------------------|--|----------------------|----------------------------|
| | | | 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 |
| ПК-8 - способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала | | | | | |
| Знать - риски в области безопасности труда и здоровья персонала; - нормативные документы, регламентирующие безопасность труда | 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 | 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 | Удовлетвори- | Освоена/ |

| | | | | | |
|--|---------------------|---------------------------------------|---|---------------------|---------------------------|
| | | | 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. | тельно | повышенный |
| | | | Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий | Неудовлетворительно | Не освоена/не достаточный |
| Уметь - приемами предотвращения рисков в области безопасности труда и здоровья персонала | 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/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/не достаточный |
| Владеть - выявлять риски в области безопасности труда и здоровья персонала | 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 элек- | Хорошо | Освоена/повышенный |

| | | | | | |
|--|--|--|---|----------------------|----------------------------|
| | | | <p>тронными ресурсами, не старше 5 лет, представлены интересные факты, приведен сравнительный анализ, выводы сделаны по всему объему материала, к реферату прилагается логически выстроенная презентация.</p> | | |
| | | | <p>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.</p> | Удовлетворительно | Освоена/ повышенный |
| | | | <p>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.</p> | Не удовлетворительно | Не освоена/ не достаточный |

ПК-21 - готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации

| | | | | | |
|---|---------------|-----------------------------|--|---------------------|----------------------------|
| <p>Знать - критерии оценки профессионального уровня сотрудника; - требования, предъявляемые к аттестации персонала</p> | 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 | 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 матери- | Хорошо | Освоена/ повышенный |

| | | | | | |
|--|---------------------|--------------------------|---|---------------------|-------------------------------|
| | | | ала 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/ повышенный |
| | | | Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий | Неудовлетворительно | Не освоена/ не достаточный |
| Уметь - методиками проведения аттестации персонала | Лабораторные работы | Собеседование по 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/ 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/ не достаточный |
| Владеть - проводить аттестацию персонала | 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 использована | Хорошо | Освоена/ повышенный |

| | | | | | |
|---|---------------|-----------------------------|--|----------------------|----------------------------|
| | | | ны 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 |
| ПК-33 - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания | | | | | |
| Знать - 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 | 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 | 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 дисципли- | Хорошо | Освоена/ повышенный |

| | | | | | |
|---|---------------------|---------------------------------------|--|---------------------|----------------------------|
| | | | ной, 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. | | |
| | | | 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 информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий | Неудовлетворительно | Не освоена/ не достаточный |
| Уметь - способен критически анализировать поставщиков для предприятий питания | 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/ 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/ не достаточный |
| Владеть - выбирать поставщиков для предприятий питания | 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 | Отлично | Освоена/ повышенный |

| | | | | | |
|--|--|--|--|----------------------|----------------------------|
| | | | по всему объему материала, к реферату прилагается логически выстроенная презентация. | | |
| | | | 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 |