

**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 высокорецептурных изделий  
(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

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

Направленность (профиль) подготовки

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

Квалификация выпускника

**Бакалавр**

(Бакалавр/Специалист/Магистр)

## 1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

## 2. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

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

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

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

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

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы.

Виды учебной работы	Всего акад. часов	7 Семестр
		4 курса акад. часов
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	72	72
<b>Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:</b>	34,95	34,95
Лекции	17	17
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	17	17

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

## 5 Содержание дисциплины

### 5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, часы
1	2	3	4
1	Введение. Современные технологии при производстве мучных кондитерских изделий в технологии продуктов общественного питания	Цель и задачи дисциплины. Состояние производства. Анализ исследований потребительских предпочтений в области мучных изделий. Обзор современных наиболее технологичных и функциональных технологий.	4
2	Сырье и полуфабрикаты для мучных изделий	Основное, дополнительное сырье. Подготовка рецептурных компонентов. Фарши и начинки. Цедра, цукаты, сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Кремы.	4
3	Общая характеристика технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	Технологические свойства муки. Формирование теста из пшеничной муки. Процессы, происходящие при производстве теста. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.	6
4	Дрожжевое тесто и изделия из него	Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Разделка и выпечка теста. Дрожжевое слоеное тесто. Блинное тесто, тесто для оладий. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста.	16
5	Бездрожжевое тесто и изделия из него	Замес теста и способы его разрыхления. Приготовление бисквитного полуфабриката. Приготовление заварного теста. Изделия из блинчатого, слоеного, сдобного, вафельного и пряничного теста. Технология приготовления, требования к качеству.	13
6	Высокорецептурные мучные кондитерские изделия	Отделочные полуфабрикаты. Приготовление пирожных и тортов.	14
7	Производство изделий из замороженного теста	Экономический потенциал замороженного и охлажденного теста. Биохимические и биофизические	8

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

## 5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

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

### 5.2.1 Лекции

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

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

## 5.2.2 Практические занятия - не предусмотрены

### 2.3 Лабораторный практикум

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

## 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
1	2	3	4

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

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

## Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

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

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

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

### 6.2 Дополнительная литература

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

2. Сборник 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.

3. 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.

### **Нормативная документация. Сборники рецептов**

Периодические издания.

1. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7711](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](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662) - Журнал «Достижения науки и техники АПК».

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

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

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

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

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

7. Журнал «Пищевая промышленность».

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

9. Журнал «Ресторанные ведомости».

10. Журнал «Ресторатор».

11. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.

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

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

14. Журнал «Школа гастронома».

15. Журнал «Food Technology».

16. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа:

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

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

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

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

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

### 6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

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

Используемые виды информационных технологий:

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

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

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

Программы	Лицензии, реквизиты, поддерживающие документы
-----------	---

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

## 7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

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

Аудитория для проведения лекционных занятий № 20:

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

Компьютерный класс кафедры сервиса и ресторанного бизнеса:

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

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

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

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

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

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

## 8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

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

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

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

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

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ**  
**к рабочей программе**  
**«Технология высокоресептурных изделий»**

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

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

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

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Технология высокорецептурных изделий»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **знать**

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

#### **уметь**

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

#### **владеть**

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

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

#### **Содержание разделов дисциплины.**

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

**Оценочные материалы для промежуточной аттестации  
по дисциплине  
Технология высокоресептурных изделий**

В ходе изучения дисциплины «Технология высокорецептурных изделий» бакалавр осваивает следующие 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

**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

### 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Перечень компетенций		Этапы формирования компетенций		
	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.

## 2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства	Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	
1	Введение. Современные технологии при производстве мучных изделий в технологии продуктов общественного питания	ПК-4	Тест	Процентная шкала
			Собеседование	Уровневая шкала
2	Сырье и полуфабрикаты для мучных изделий	ПК-1	Тест	Процентная шкала
			Собеседование	Уровневая шкала
3	Общая характеристика технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	ПК-1, ПК-4	Тест	Процентная шкала
			Собеседование	Уровневая шкала
4	Дрожжевое тесто и изделия из него	ПК-1, ПК-4	Тест	Процентная шкала
			Реферат	Уровневая шкала
			Собеседование	Уровневая шкала
			Отчет по лабораторной	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
5	Бездрожжевое тесто и изделия из него	ПК-1, ПК-4	Тест	Процентная шкала
			Реферат	Уровневая шкала
			Собеседование	Уровневая шкала
			Отчет по лабораторной	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
6	Высокорецептурные мучные кондитерские изделия	ПК-1, ПК-4	Реферат	Уровневая шкала
			Собеседование	Уровневая шкала
			Отчет по лабораторной	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
7	Производство изделий из замороженного теста	ПК-1, ПК-4	Собеседование	Уровневая шкала
			Отчет по лабораторной	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
8	Разработка новых видов изделий	ПК-4	Собеседование	Уровневая шкала
			Отчет по лабораторной	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

### 3 Оценочные средства для промежуточной аттестации

#### 3.1 Реферат (текущая аттестация)

**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.	Тематика рефератов
1	Современные и традиционные технологии при производстве мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста (Часть 1: технические средства и методы для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, технологический процесс производства )
2	Современные и традиционные технологии при производстве мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста (Часть 1: технические средства и методы для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, технологический процесс производства )

3	Современные и традиционные технологии при производстве высокорецептурные мучные кондитерские изделия (Часть 1: технические средства и методы для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, технологический процесс производства )
4	Современные и традиционные технологии при производстве изделий из замороженного теста (Часть 1: технические средства и методы для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, технологический процесс производства )
5	Основное сырье для производства мучных кондитерских изделий (Часть 1: технические средства и методы для измерения основных свойств сырья, полуфабрикатов и влияние на качество готовой продукции, технологический процесс производства )

**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.	Тематика рефератов
1	Современные и традиционные технологии при производстве мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста (Часть 2: сравнительный анализ, основные стадии производства, виды брака, причины, способы устранения, технологические режимы и оборудование необходимое для производства продукции )
2	Современные и традиционные технологии при производстве мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста (Часть 2: сравнительный анализ, основные стадии производства, виды брака, причины, способы устранения, технологические режимы и оборудование необходимое для производства продукции )
3	Современные и традиционные технологии при производстве высокорецептурные мучные кондитерские изделия (Часть 2: сравнительный анализ, основные стадии производства, виды брака, причины, способы устранения, технологические режимы и оборудование необходимое для производства продукции )
4	Современные и традиционные технологии при производстве изделий из замороженного теста (Часть 2: сравнительный анализ, основные стадии производства, виды брака, причины, способы устранения, технологические режимы и оборудование необходимое для производства продукции )
5	Основное сырье для производства мучных изделий (Часть 2: взаимозаменяемость, виды брака, причины, способы устранения, технологические режимы и способы подготовки сырья для производства продукции )

### 3.2 Тесты (текущая аттестация)

**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	Тест (тестовое задание)
1	1. Какова роль компонентов пшеничной муки в образовании теста? 1. Свойства пшеничной муки - водопоглотительная, газообразующая и газоудерживающая способность. 2. Свойства пшеничной муки – ароматообразующая, газообразующая и водопоглотительная способность. 3. Свойства пшеничной муки – эмульгирующая, водопоглотительная, 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 газоудерживающую способность пшеничной муки при изготовлении кондитерских изделий.
3	3. Какие жиры применяют при замесе теста в технологии мучных изделий и каковы требования к

	<p>ним?</p> <p>1. Масло растительное, сливочное, маргарин. Они должны иметь чистый вкус и запаха, свойственный цвет. Физико-химические показатели должны соответствовать санитарным нормам и правилам.</p> <p>2. Кулинарные жиры. Они должны иметь чистый вкус и запаха, свойственный цвет. Физико-химические показатели должны соответствовать санитарным нормам и правилам.</p> <p>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.</p>
4	<p>5. Какое основное сырье необходимо для приготовления мучных изделий?</p> <p>1. Мука, сахар и сиропы, яйца и яичные продукты (меланж, яичный порошок), молоко, ароматические вещества.</p> <p>2. Мука, сахар и сиропы, жиры и масла, яйца и яичные продукты (меланж, яичный порошок), дрожжи, молоко.</p> <p>3. Мука, сахар и сиропы, жиры и масла, яйца и яичные продукты (меланж, яичный порошок).</p>
5	<p>6. Какое дополнительное сырье используется для приготовления мучных изделий?</p> <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>

**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	Тест (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>11. Какие белки содержатся в пшеничной муке?</p> <p>1. Альбумины, глобулины, глиадины и глютелины (глютенин).</p> <p>2. Глиадин и глютен.</p> <p>3. Гистоны, альбумины, глиадины.</p>

### **3.3 Вопросы к собеседованию**

#### **3.3.1 Вопросы к собеседованию (коллоквиум, текущие опросы)**

**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	Формулировка задания
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?

**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	Формулировка задания
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?

### 3.3.2 Вопросы к собеседованию (лабораторные работы, текущие опросы)

**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	Формулировка задания
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.

**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	Формулировка задания
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 Вопросы к собеседованию (зачет, итоговая аттестация)

**ПК-1** - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество гото-

вой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

№ задания	Формулировка задания
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.

**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	Формулировка задания
1	Основные приемы механической и тепловой обработки продуктов. Значение тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке: физико-химические, коллоидные, микробиологические, биохимические.
2	Влияние соли и кислот на слоеобразование. Технология приготовления слоеного теста. Замес теста и способы его разрыхления. Температурный режим выпечки. Процессы, происходящие при выпечке слоеного теста, определение готовности, требования к качеству.
3	Нетрадиционные виды муки для приготовления мучных кондитерских изделий: кукурузная, овсяная, ржаная, ячменная, сорго, просо, рис.
4	Заварное тесто. Технологическая схема приготовления. Параметры процесса замеса теста. Виды брака, причины их возникновения. Требования к качеству.
5	Жиры и масла. Назначение жиров в мучных кондитерских изделиях, физико-химические свойства. Заменители жира. Контроль качества, подготовка к производству. Индекс твердости жира, определение скользящей точки плавления. Жиры для жарки. Роль в образовании теста.

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

В основе контроля знаний и умений по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» лежат следующие принципы:

- выявление фактического уровня знаний как всей учебной группы в целом, так и каждого учащегося;
- своевременность и систематичность;
- объективность и дифференцированность (соответствие требований к учебным работам в каждом периоде обучения главной учебной цели).

Чтобы контроль знаний отвечал перечисленным требованиям, предусмотрены следующие его виды:

- текущий, который проводится в процессе занятий и является основным видом контроля по предмету. Цель текущего контроля – установить повседневную степень успеваемости каждого студента и всей группы в целом и на этой основе получить материал для оперативного выбора наиболее рациональных в данном случае методов и путей проведения учебной работы;

- промежуточный, необходимый для проверки глубины и прочности усвоения изученного в учебном периоде;
- итоговый, определяющий насколько полно и прочно учащиеся овладели всем материалом, изложенным в учебной программе. Умеют ли они на практике применять полученные знания.

Текущий контроль. Систематическая оценка работы учащихся – серьезное средство воспитания интереса, активизация их усилий к изучению предмета. Текущий контроль проводится в виде:

- фронтального опроса по теоретическому материалу,
- проверки выполнения кейс-заданий, рефератов.

В целях активизации внимания учащихся, вопрос ставится всей группе, а не отдельному студенту. Они могут дополнять и уточнять ответы других учащихся, как с места, так и у доски. Оценки текущего контроля выставляются в рабочий журнал. При этом разбираются положительные и отрицательные стороны ответа, поясняется чему следует уделить внимание, чтобы добиться более высокой отметки.

Промежуточный контроль является серьезным средством повторения и закрепления материала, способствует систематизации знаний. Он осуществляется проведением компьютерного тестирования по разделам дисциплины в середине процесса обучения. При подготовке к промежуточной аттестации студент прорабатывает конспект лекционных занятий, подготавливает портфолио из рефератов, выполненных в процессе изучения дисциплины на лекционных занятиях и в процессе самостоятельной работы.

Итоговым контролем является экзамен по дисциплине. Он проходит в устной форме (собеседование) и представляет собой ответы на вопросы. Студенты, которые предоставили все отчеты по лабораторным работам в требуемые сроки, активно работали на занятиях - получают экзамен автоматически, а те которые не отчитались вовремя - проходят собеседование.

### 5. Матрица соответствия результатов обучения, показателей, критерием и шкал оценки

Результаты обучения (на основе обобщённых компетенций)	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценки	Критерии оценки	Шкала оценки	
				Академическая оценка (зачтено/незачтено)	Уровень освоения компетенции
<p><b>ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</b></p>					
<p><b>Знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;</li> <li>- способы подготовки сырья (основного и вспомогательного) к производству;</li> <li>- виды, причины возникновения дефектов, способы их устранения и порядок списания;</li> <li>- технологические операции для изготовления мучных кондитерских изделий;</li> <li>- основные стадии приготовления различных видов теста.</li> </ul>	Тест	Результат тестирования	50-75% и более правильных ответов	Зачтено	Освоено
			Менее 50% правильных ответов	Не зачтено	Не освоено
	Собеседование (коллоквиум)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации или 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.	Зачтено	Освоено
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоено

	Собеседование (экзамен)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации или	Зачтено	Освоено
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.					
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоено
<b>Уметь</b> - 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	Освоено
			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 освоено

<b>Владеть</b> - 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. или 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.	Зачтено	Освоено
			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 зачтено	Не освоено
<b>ПК-4 - готовность устанавливать приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</b>					
<b>Знать</b> - основные виды полуфабрикатов для производства мучных кондитер-	Тест	Результат тестирования	50-75% и более правильных ответов	Зачтено	Освоено
			Менее 50% правильных ответов	Не зачтено	Не освоено

ских изделий (слоеный, песочный, бисквитный и т.д.); - современные технологии производства мучных изделий	Собеседование (коллоквиум)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации или 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.	Зачтено	Освоено
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоено
	Собеседование (экзамен)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации или 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.	Зачтено	Освоено
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоено
<b>Уметь</b> - решать технологические задачи в условиях производства; - применять на практике приемы взаимозаменяемости сырья в условиях	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 ком-	Зачтено	Освоено

нестабильности поставок сырья;			понентов.	Не зачтено	Не освоено
			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.		
<b>Владеть</b> - 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. Или 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.	Зачтено	Освоено
			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 зачтено	Не освоено